



## Dolce Tagliata

Kesme Tatlı



1 uova  
Mezzo bicchiere di yogurt  
1 bicchierino olio d'olive  
Mezzo pacco di margarina  
1 bicchiere di noce pestata  
1 pizzico di sale  
1 bustina di lievito in polvere  
3,5 -4 bicchieri di farina  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di farina  
3 bicchieri di zucchero  
1 cucchiaio succo di limone

- # Primamente per la preparazione di sciroppo si bolliscono zuccheri con l'acqua. Quando inizia a bollire si aggiunge succo di limone e si continua a bollire ancora per 5 minuti. E poi si leva dal fuoco e si lascia a fredare.
- # Nella ciotola da impastare si mettono margarina sciolta olio d'olive, yogurt ed uova poi si miscelano bene .
- # Poi si aggiungono sale , lievito in polvere e la farina setacciata , così si fa un impasto mezzo morbido .L'ultimamente si aggiunge la noce pestata.
- # Poi impasto preparato si condivide in 4 pezzi poi ogni pezzo si rotola sul tavolo come bastoncino , poi si taglia larghezza di 1,5 dito con il coltello
- # Per tutti pezzi di impasti si fa la stessa cosa. ( prima di iniziare i pezzi d'impasto si regola il forno a 180 gradi)
- # Poi i dolci preparti si filano nel vassao oliato e si inseriscono nel forno. Così si cucinano finchè cambiano i colori.
- # 5 minuti dopo aver tolto dal forno si svuota lo sciroppo alla sopra.
- # Si preferisce di servirsi il giorno dopo.

Nota: Lo sciroppo non si mette alla sopra dei dolci subito dopo aver tolto dal forno altrimenti dolci diventano impatti.