



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 zucchero 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 freddare.
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 divide in 4 pezzi poi ogni pezzo si rotola sul tavolo come bastonecino , 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 preparati si filano nel vassoio oliato e si inseriscono nel forno. Così si cucinano finché 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 impati.