



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

## Lokma dalla Pasta Sfoglia

Yufka Lokması



2 paste sfoglie pronte  
1,5 tazzina di caffè latte  
2 uova  
2 noce pestate in fine  
Per friggere;  
2 bicchieri d'olio vegetale  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri d'acqua  
1,5 di zucchero  
1 cucchiaino succo di limone

# Per la preparazione di questa dolce serve lo sciroppo freddo. Prima si prepara lo sciroppo. Si bolisce lo zucchero con l'acqua e dopo nel momento di bollimento si aggiunge succo di limone.

# Si miscelano bene uova e latte poi la prima sfoglia si mette sopra al tavolo. Poi alla sopra di sfoglia si mette con spazzolino dalla miscelata d'uova. Poi alla sopra si pizzica dalla noce pestata.

# Poi la sfoglia si fa il rullo fino al mezzo poi si fa il rullo anche da parte contrario così i rulli si uniscono in mezzo. Poi i rulli si mettono uno sopra l'altro e si tagliano con il coltello larghezza di 2 dito.

# Si fa ugualmente anche per la seconda sfoglia e dopo aver riscaldato olio, le sfoglie preparate e tagliate si buttano nell'olio riscaldato e si rimangono dentro olio finché prendono i colori violi.

# Dopo aver tolto dall'olio le yufka si mettono dentro lo sciroppo freddo e si fanno mescolare ogni tanto per 1,5 - 2 ore e spoi si servirsi.

**Nota:** Nella preparazione di questo dolce si può usare anche l'acqua per il posto di latte però se si usa il latte le sfoglie diventano morbide.