



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 bollisce 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 pizica 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 poi 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.