



Dito di Visir

Vezir Parmağı



2 cucchiai di burro
4 tazzina di caffè l'acqua
4 tazzina di caffè farina
1 pizzico di sale
2 uova
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di dolce succo di limone
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Primamente si prepara lo sciroppo . L'acqua è zucchero si bolliscono. Quando arriva alla coerenza sia aggiunge succo di limone. Rimane ancora per un po sul fuoco poi si lascia a freddare.
- # Nella pentola si mette l'acqua , quando police si mette burro e il fuoco si regola a basso. Inizia ad aggiungere la farina piano piano poi si leva dal fuoco.
- # Quando la miscela tasse fresca si aggiunge uova e si miscelano poi si aggiunge seconda uova. In questo momento c'era avere un impasto uomo genero si continua ad aggiungere la farina finchè per arrivate alla coerenza. Poi si pizzica la sale.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce poi si danno la figura di dito.
- # Nella padella si mette olio e la padella si inserisce sul fuoco medio. E dito di visir preparati si lasciano nell'olio si arrossiscono bene tutte le parti.
- # Si fa ugualmente per friggere tutti i dolci olio si raffredda poi si mettono i dolci preparati e poi si arrossiscono.
- # I dolci caldi si lasciano nello sciroppo freddo e si lasciano finchè succhiano bene lo sciroppo.

Nota: Dito di visir è una dolce con sciroppo quasi dimenticata deriva dalla cucina di Ottomano fino ad oggi.