



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

---

## Pancia di Donna

Hanım Göbeği



3 cucchiaini di burro  
3,5 di farina  
3 uova  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per friggere;  
Due bicchieri d'olio vegetale  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
Due bicchieri d'acqua  
Un cucchiaino succo di limone

# Primamente si prepara lo sciroppo. Si bolliscono zucchero con l'acqua e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone. Così si bolliscono ancora per un po' poi si leva dal fuoco.

# In una pentola si mette 1,5 bicchieri d'acqua. Si aggiunge burro e si bolisce. Quando scioglie il burro si aggiungono 2,5 bicchieri di farina setacciata zucchero e sale.

# Impasto si cucina sul fuoco basso e poi si leva dal fuoco. Dopo aver raffreddato si aggiungono le uova con miscelare.

# Per arrivare alla coerenza si aggiunge piano piano la farina rimasta.

# Si prendono i pezzi dall'impasto dimensione di limone poi questi pezzi si rotolano dopo si schiacciano. Poi in mezzo si fa un buco con il dito.

# Nella padella si mette olio. Poi si inseriscono i dolci preparati dopo si arrossiscono sul fuoco medio.

# I dolci arrostiti si mettono dentro sciroppo. Per friggere gli altri dolci olio si raffredda e si arrossiscono ugualmente anche gli altri dolci.

# Si servirsi i dolci quando succhiano bene lo sciroppo.

**Nota:** Se si arrossisce nell'olio caldissima, dentro non cucina bene.