



Pancia di Donna

Hanim Göbeği



3 cucchiai 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 cucchiaio succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo. Si bolliscono zuccheri 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 bollisce. Quando scioglie il burro si aggiungono 2,5 bicchieri di farina setacciata zuccheri 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.