



Labra di Dilber

Dilber Dudağı



Due uova
Un bicchierino di latte
Un cucchiaio pieno di burro
Un cucchiaio olio di girasole
Mezzo cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di carbonato
In quantità di farina
Per aprire;
1,5 bicchieri amido di grano
Per interno ;
1,5 bicchierini pistacchi o arachidi
Per la sopra ;
Mezza bustina di burro(125 gr.)
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
Un cucchiaio succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo. L'acqua e lo zucchero si bolliscono. Dopo si aggiunge succo di limone e poi si continua a bollire circa per 5- 6 minuti.

Nella sotto la da impastare si mettono uova latte yogurt margarina sciolta olio di girasole e si miscelano.

Alla sopra sia aggiungono carbonato miscela tar con la farina sale è la farina e cacciata finchè per avere un impasto omogeneo. Dopo impasto preparato si lascia cori posare circa per mezz'ora.

Dopo impasto si condivide 14 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre sul tavolo amido con il rullo abbastanza fine.

Le foglie si mettono uno sopra l'altro poi si fanno passare dalla sopra e si riuniscono. Poi si tagliano con la bocca del bicchierino. Poi in mezzo del pezzo si mette dalla miscelata di pistacchi e si piega come panino e si schiaccia per un pò poi si filano nel vassao oliato in stretto.

Sopra dei dolci si mette burro sciolto . Poi si inserisce nel forno a riscaldato a 190 gradi finchè arrossiscono bene.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta 3 minuti e poi si svuota lo sciroppo. Si servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Nella preparazione di dolci contro po si prevede di usare il burro "premio" cioè prima qualità.