



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

Rotolamento del Sultano

Padişah Sarması



2 nuove
4 cucchiaini di latte
2 cucchiaini olio di girasole
1,5 bicchierini d'acqua
Mezzo cucchiaino di sale
4 bicchieri di farina
Un pacco di burro
Per aprire;
Un bicchiere amido di grano
Un bicchiere di farina
Per interno;
Due bicchieri di mandorle pestata
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchiere d'acqua
Un cucchiaino succo di limone

Primamente si prepara sciroppo. Se bogliasco no zucchero e l'acqua quando diventa solito se aggiunge succo di limone e si bolliscono ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare
Nella citola da impastare si mettono uova latte olio di girasole ed acqua si miscelano.
Dopo del tempo si aggiungono sale e farina setacciata finchè per avere un impasto omogeneo.
Poi impasto si divide in 6 pezzi. Ogni pezzo si apre abbastanza fine
Poi i fianchi dell'impasto aperto si tagliano e così diventa quadrato. Poi alla sopra delle foglie si mette dalla miscelata di mandorle. Si mette anche 2-3 cucchiaini di burro sciolto.
Ultimamente si fanno rullo e si tagliano larghezza di dito . Poi e parte tagliate arrivano in mezzo così si filano nel vassoio oliato. Gli altri pezzi d'impasto si fanno uguale.
Sopra del rotolamento di sultano si mette burro sciolto poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finchè arrossiscono bene.
Dolce si lascia a riposare circa per 3 minuti dopo aver tolto dal forno ed alla sopra si mette lo sciroppo fresco. E si servirsi tra 4 ore.

Nota: Nel momento di preparazione dolce, lo schiuma che esiste sul burro si deve levare. Altrimenti nel momento di cucinamento si rimane sopra di dolce e il colore di dolce rimane scuro.