



## Rotolamento del Sultano

Padişah Sarması



2 nuove  
4 cucchiali di latte  
2 cucchiali olio di girasole  
1,5 bicchierini d'acqua  
Mezzo cucchiaino di sale  
4 bicchieri di farina  
Un pacco di burro  
Per aprire;  
Un bicchieri 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 cucchiaio 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 condivide in 6 pezzi. Ogni pezzo si apre abbastanza fine
- # Poi i fianchi dell'impasto aperto si taglano e così diventa quadrato. Poi alla sopra delle foglie si mette dalla miscelata di mandorle. Si mette anche 2-3 cucchiali di burro sciolto.
- # Ultimamente si fanno rullo e si taglano larghezza di dito . Poi e parte tagliate arrivano in mezzo così si filano nel vassao olaiato. 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.