



Farcito d'Erzurum

Erzurum Sarmasi



250 gr. di kadaif
5 uova
1 bicchirino di latte
2 bicchieri interno di noce
Per friggere;
Olio vegetale
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di latte
2 bicchieri di zucchero
Mezzo cucchiai succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo . Zucchero e l'acqua si bolliscono quando arrivano alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolliscono ancora per qualche minuti poi si lava dal fuoco e si lascia a freddare.
- # Si prende un pizzico dal kadaif. (Si attenta di non piccare) . Nella parte stretta del kadaif si mette dal noce pestato e si rotolano come pasticceria di sigaretta.
- # In una ciotola profonda uova e iste si miscelano bene. Gli impasti preparati si immergono nella miscelata e poi levano con schiacciare.
- # Olio vegetale si mette nella padella e si regola al basso il fuoco quando olio riscalda. I dolci preparati si arrossiscono bene nell'olio poi si levano sopra la carta.
- # Si buttano swnza freddare dentro sciroppo freddo. Si levano dal sciroppo circa tra 20 -25 minuti. (Circa 20 dolci).
- # Si mette nei piatti da servire.

Nota: Questo dolce non succhia tanto sciroppo.