



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

---

## Boccone di Gozleme

Gözleme Lokması



1 uova  
1 bicchiere d'acqua  
Mezzo cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di dolce lievito in polvere  
3 cucchiaini olio di girasole  
In quantità di farina  
Per friggere;  
2,5 bicchieri d'olio vegetale  
Per lo sciroppo ;  
2,5 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 fetta di limone  
Per la sopra;  
1 bicchiere di noce pestata

# Primamente si prepara vostro po di zucchero nell'acqua simboli riscone quando arriva alla coerenza sia aggiunge succo di limone e simboli ce ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.  
# Nella ciotola da impastare si mettono nuova l'acqua fresca olio di girasole e sale psi miscela non poi si aggiunge la farina miscelata con carbonato è più continuo ad impastare finchè per avere un impasto omogeneo.  
# Impasto preparato si lascia a riposare circa per 10 minuti dopo si prendono i pezzi dimensione di noce e si rotolano.  
# I pezzi preparati si aprono sul tavolo fare in alto con il fumo diametro di un piattino poi si arrossiscono rtutte due parti nell'olio caldo.  
# I dolci si mettono nello troppo e rimangono circa per 5 minuti poi si levano e alla sopra si mette noce pestato dopo aver freddato.

**Nota:** Se si arrossisce troppo la coerenza diventa duro.