



Bocccone di Gozleme

Gözleme Lokması



1 uova
1 bicchiere d'acqua
Mezzo cucchiaino di sale
1 cucchiaino di dolce lievito in polvere
3 cucchiai 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 prezzi preparati si aprono sul tavolo fare in alto con il fumo diametro di un piattino poi si arrossiscono tutte 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.