



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

---

## Dolce di Giorgia

Gürcü Tatlısı



5 uova  
1 bicchiere olio d'oliva  
1 bicchiere di zucchero  
2 bicchieri di farina  
1,5 bicchieri di noce pestato  
2 bicchieri di cocco  
2 bustina di lievito in polvere  
2 bustina di vaniglia  
Per lo sciroppo ;  
4,5 bicchieri di zucchero  
5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino succo di limone

# Primamente si prepara lo sciroppo. Per questo si bolliscono bene l'acqua e lo zucchero. Quando arriva al momento di bolimento si aggiunge succo di limone. Poi si bolisce ancora per 1-2 minuti. Poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.

# In questo momento si prepara impasto. In una ciotola profonda si mettono uova alla sopra si aggiunge zucchero e si miscela con miscelatore finché lo zucchero si scioglie.

# Nella ciotola si aggiunge olio vegetale , farina setacciata, lievito in polvere e vaniglia e si miscelano.

# Ultimamente si aggiunge il cocco insieme con noce pestato e non si miscela tanto.

# Poi un vassoio si oli e si svuota la miscelata .

# Poi si mette nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene la sopra.

# Quando leva dal forno si mette a freddare circa per 5 minuti.

# Alla sopra si mette lo sciroppo e si fette come volendo dopo aver succhiato lo sciroppo.

# Alla sopra si pizzica cocco e servirsi.

**Nota:** Noce si aggiunge ultimamente perchè noce cambia il colore di miscelata per questo si aggiunge ultimamente.