



Riempimento con Cagliata

Lorlu Dolama



2 uova
1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere olio d'olive
Mezzo cucchiaino di dolce sale
In quantità di farina
Per interno;
2,5 bicchieri di formaggio cagliata senza sale
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo . Si bolliscono zuccheri con acqua e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per breve tempo.
- # Nella ciotola da impastare si mettono yogurt,olio d'oliva ,sale e uova poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo. Poi si coperta impasto e si lascia a riposare circa per 20 -25 minuti.
- # Dopo del tempo si prendono i pezzi dimensione di noce e si aprw con il rullo sopra del tavolo farinato dimensione di piatto.
- # Sopra del impasto si mette dal formaggio e si fa il rullo. (se formaggio salata si bagna una notte prima)
- # Poi il rullo si rotola bene ,poi si filano nel vassaio oliato .
- # Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto si aggiunge lo sciroppo e si servirsi dopo 4 ore.

Nota: Se si diminuisce la metà del olio si può arrossire anche con olio riscaldato.