



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

Anello di Hunkar

Hünkâr Halkası



3 uova
1,5 bicchieri di yogurt
5 cucchiaini d'olio vegetale
1 bicchierino di zucchero semolato
1 bustina di lievito in polvere
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
Mezzo pacco di burro (125 gr.)
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo si bolisce zucchero quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per poco tempo poi si leva dal fuoco.
- # In una ciotola profonda si mettono uova, yogurt, zucchero semolato ed olio vegetale poi si miscelano con forchetta.
- # Alla sopra si aggiungono lievito in polvere e farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si riposa circa per 10 minuti. Poi si prendono i pezzi dimensione di noce si rotolano e in mezzo si buca con dito pollice così diventano anello.
- # Burro si scioglie e siolia il vassaio con metà del burro. Poi anelli preparati si filano nel vassaio e sopra si rimette il burro sciolto.
- # Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. E si cucinano finchè diventano colore d'oro.
- # Si mette lo sciroppo dopo 3 minuti tolto dal forno. Si servirsì dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Questo dolce si può preparare anche con arrossire.