



Mafis

Mafis



2 uova
1 bicchierino di yogurt
1 cucchiaio d'olio vegetale
1 cucchiaio succo di limone
Mezzo cucchiaino di carbonato
3 – 3,5 bicchieri di farina
1 pizzico di sale
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
2,5bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Primamente si prepara lo sciroppo . Si bollisce lo zucchero e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per breve tempo poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciotola da impastare si mettono uova,yogurt ed olio vegetale si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge carbonato miscelato con succo di limone e si aggiunge la farina setacciata continua ad impastare finché per avere un impasto mezzo morbido. Dopo impasto si lascia a riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo impasto si apre con il rullo figura sopra del coltello. Poi si tagliano i pezzi quadrati dimensione scatolina di fiammifero.
- # Gli 2 angoli dei pezzi quadrati si uniscono poi gli altri 2 angoli si uniscono dalla parte opposta.
- # Tutti i manfis si preparano ugualmente . Dopo si arrossiscono bene nell'olio riscaldato poi si buttano nello sciroppo freddo.
- # Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Olio d'arrossimento di mafis si deve essere caldo.