



## Dolce Orme

Örme Tatlı



1 bicchiere d'olio vegetale  
1 uova  
1 bicchiere succo d'arancia  
1 bicchiere bi burro o margarina sciolta  
Mezzo pacco di lievito in polvere  
Mezzo cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno ;  
1,5 bicchieri di noce pestato  
Per lo sciroppo;  
3,5 bicchieri di zucchero  
3,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo si bollisce zucchero con l'acqua e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per poco tempo poi si leva dal fuoco.
- # Burro o margarina si scioglie senza bruciarsi. Poi si mette nella ciotola da impastare.
- # Alla sopra si aggiunge succo d'arancia ,olio vegetale ,uova e sale e si miscelano con dito.
- # Lievito in polvere si miscela con la farina e si aggiunge dentro dei materiali e si aggiunge anche la farina e per avere un impasto mezzo morbido. Poi impasto si mette a riposare circa per mezz'ora.
- # Poi impasto si condivide in due pezzi. Si aprono sul tavolo farinato . Poi si prendono i pezzi con bocca del bicchiere.
- # In mezzo si mette dalla noce pestato in lunghezza. Poi dalla sinistra e dalla destra si fanno i tagli.
- # Poi si copertano da destra e da sinistra poi si filano nel vassaio oliato.
- # Poi il vassaio si inssrisce nel forno riscaldato a 165 gradi . Si cucinano finchè colore diventa viole.
- # Dopo aver tolto dal forno sopra dei dolci si mette lo sciroppo freddo. E si lascia per succhiare circa 4 ore. Poi si servirsi.

Nota: Nella preparazione di questo dolce si può usare anche gazzoza.