



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

---

## Nursah con Acne

Benli Nurşah



Mezzo pacco di burro  
Mezzo bicchiere d'olio vegetale  
Mezzo bicchiere di zucchero semolato  
1 tuorlo d'uova  
1 bicchiere di yogurt  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito in polvere  
1 cucchiaio pieno di cacao  
1 pizzico di sale  
In quantità di farina  
Per i finachi ;  
1 albume d'uova  
1 bicchiere di noce  
Per lo sciroppo;  
2,5 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone

- # Per il dolce si prepara lo sciroppo freddo. Si bolliscono l'acqua e lo zucchero quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora un po' poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
- # Nella citola da impastare si mettono burro, yogurt, tuorlo d'uova e lo zucchero semolato poi si miscelano bene con miscelatore.
- # Poi alla sopra si aggiungono vaniglia, lievito in polvere miscelato con la farina, sale w farina piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dall'impasto si prende un pezzo grandezza di pugno e si miscela con cacao.
- # Impasto bianco si divide in due pezzi e si aprono dimensione del piatto .
- # In questo momento si divide in due pezzi anche impasto scuro . Sul tavolo si allunga come cilindro.
- # In fianco del impasto aperto si mette dal pezzo di impasto scuro e si fa il rullo stretto. Si fa ugualmente anche secondo pezzo.
- # Poi si tagliano dimensione di mignolo. Poi i pezzi tagliati si rotolano prima dal tuorlo d'uova poi dalla noce pestato dopo si filano nel vassoio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finché prendono il colore viola.
- # Si mette lo sciroppo 5 minuti dopo aver tolto dal forno.
- # Si servono dopo 2 ore.

**Nota:** Per non piccarsi dei dolci nel vassoio , tuorlo d'uova si deve rotolare solamente ai fianchi.