



Dolce di Eyvam alla Mela

Elmalı Eyyam Tatlısı



1 pacco di burro
1 uova
1 bicchiere di yogurt
1 bicchierino di zucchero semolato
1 cucchiaino di lievito in polvere
In quantità di farina
Per interno;
3 mele
1 manciata di noce
1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaino di cannella
Per lo sciroppo;
1,5 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di dolce succo di limone
Per la sopra;
2 cucchiaini di cocco

- # Primamente si prepara la miscelata di interno. Sbuciano le mele e grattugiano. Alla sopra si aggiunge lo zucchero e cannella e si cucinano sul fuoco medio finchè le mele si succhiano.
- # Poi si leva dal fuoco si aggiunge noce pestato in grosso e si rimiscela.
- # Prima del impasto si prwpara lo sciroppo . Si bolliscono zucchero ed acqua quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolliace ancora per breve tempo poi si leva dal fuoco .
- # In una citola profonda si mettono uova,zucchero semolato e yogurt insieme con burro sciolto si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiungono lievito in polvere miscelato con la farina e farina setacciata per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce poi si aprono dimensione di piattino.
- # In mezzo dell'impasto si mette dalla miscelata. Si chiudono dai fianchi e diventano come pallina.
- # I dolci si filano nel vassajo oliato con le distanze. Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finchè diventano colore viole.
- # Alla sopra dei dolci caldi si mette lo sciroppo freddo . Quando succhia bene lo sciroppo alla sopra si pizzica il cocco e servirsi.

Nota: Nell'impasto si può aggiungere 2 cucchiaini di cacao così si può avere dolce in colore scuro.