



## Dolce d'Ucello Nero

Karakuş Tatlısı



1 bicchiere di yogurt  
2 uova  
1 cucchiaino di succo di limone  
1 bicchierino di olio di girasole  
Mezzo bicchierino di sale  
In quantità di farina  
Per apprire;  
1 bicchiere di amido di mais  
1 bicchiere di farina  
Per interno;  
2,5 bicchieri di noce pestato  
Per la sopra;  
1 pacco di burro (250 gr.)  
Per lo sciroppo;  
4 bicchieri di zucchero  
3,5 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

# Primamente si prepara lo impasto. Nella ciotola da impastare si mettono yogurt, olio di girasole, succo di limone e sale si miscelano bene. Alla sopra si aggiunge la farina setacciata finchè arriva alla coerenza. Si impasta bene.

# Poi si coperta impasto e si lascia riposare circa per mezz'ora. In questo momento si prepara lo sciroppo. Si bolliscono zucchero ed acqua quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.

# Impasto riposato si divide in 16 pezzi uguali ed ogni pezzo si apre abbastanza fine sul tavolo farinato con amido. In mezzo di yufka si mette dalla noce pestato.

# Poi dalla sopra e dal sotto si coprono le noci dopo i finaci si rotolano come caramelle. Dopo si tagliano dagli parti schiacciati poi si ri schiacciano per non farsi uscire fuori delle noci. Poi si filano nel vassoio oliato.

# Dopo aver messo tutti gli impasti, alla sopra si mette burro sciolto. Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi.

# I dolci tolti dal forno si freddano circa per 5 minuti. Dopo alla sopra si mette lo sciroppo.

# Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

**Nota:** Dolce di ucello nero è una ricetta riservata della zona di Antalya (provincia Turca). Nella zona questo dolce si arrossisce nell'olio caldo.