



Dolce d'Uccello Nero

Karakuş Tatlısı



1 bicchiere di yogurt
2 uova
1 cucchiaio succo di limone
1 bicchierino olio di girasole
Mezzo bicchierino di sale
In quantità di farina
Per apprire;
1 bicchiere 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 ariposare 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 condivide 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 noce dopo i finaci si rotolano come caramelle . Dopo so tagliano dagli parti schiacciati poi si ri schiacciano per non farsi uscire fuori delle noci. Poi si filano nel vassao oliato.

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

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

Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

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