



Dolce di Nuovo Giono

Yenigün Tatlısı



1 bottiglia d'acqua minerale
1,5 bicchierini olio di girasole
Mezzo cucchiaino di sale
1 bustina di lievito in polvere
In quantità di farina
Per interno;
20 albicocche secche
1 bicchierino di noce
1 cucchiaino di cannella
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaia succo di limone
Per interno;
1 cucchiaia di noce

- # Nella citola da impastare si mettono acqua minerale, olio di girasole, sale e lievito miscelato con la farina .
- # Alla sopra si aggiunge la farina setacciata piano piano finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi si lascia a riposare in coperto circa per 45 minuti.
- # In questo momento si prepara lo sciroppo per questo acqua e zucchero si bollisce finchè per arrivare alla coerenza poi alla sopra si aggiunge succo di limone e si bolla ancora per breve tempo poi si leva dal fuoco.
- # Le albicocche secche si tagliano dimenaione di dado. Alla sopra si aggiungono noce pestato e cannella si miscelano.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi un'po` piccolo dalla noce . Poi si apre diametro di 3 dito.
- # In una parte del impasto si mette dalla miscelata ppi si coprono come panino . (Circa 40)
- # Poi si filano nel vassaio e si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi.
- # Si mette lo sciroppo 3 minuti dopo aver tolto dal forno .
- # Dopo aver succhiato lo sciroppo si può servirsi con pizzicare la noce alla sopra.

Nota: Questo dolce si può preparare anche con la prugnia secca.