



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

## Dolce di Mazruf

Mazruf Tatlısı



2 uova  
Mezzo bicchierino olio di girasole  
Un cucchiaino d'aceto  
1,5 bicchieri di latte  
Mezzo cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
200 grammi di burro  
Per aprire;  
Un bicchiere amido di grano  
Per interno  
Due bicchieri di noce pestato  
Per lo sciroppo;  
3,5 bicchieri di zucchero  
4 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo acqua e zucchero si bolliscono quando bolle bene si aggiunge succo di limone e si bolle ancora per quattro o cinque minuti poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciotola da impastare si mettono uova latte olio di girasole e sottaceto poi si miscelano dopo si aggiungono sale e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi impasto preparato si coperta e si lascia riposare circa per 20 minuti in questo momento si scioglie il burro senza bruciare dopo impasto riposato si divide in 18 pezzi.
- # Ogni pezzo sul tavolo Farinato insieme con amido si apre dimensione di piatto. In mezzo dei se impasti si mette dal burro sciolto con spazzolino. Così preparano tre gruppo d'impasto.
- # Gli impasti preparati si aspettano nello frigo circa per mezz'ora per freddare il burro. Poi ogni gruppo di impasto si apre sul tavolo Farinato abbastanza fine è grande.
- # Si tagliano i pezzi quadrati dimensione di 4 dito. Due pezzi tagliati si mettono uno sopra l'altro è in mezzo si mette dalla miscelata preparata poi di questi pezzi si coperto no come busta. Preparano ugualmente anche gli altri due pezzi.
- # Poi i dolci preparati si filano nel vassoio oliato. Il burro rimasto si mette alla sopra.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finché i dolci diventano i colori viole. Si mette lo sciroppo sopra dei dolci 3 minuti dopo aver tolto dal forno.
- # Servirsi circa tre ore dopo.

**Nota:** I pezzi levati dai fianchi dell'impasto si tagliano infine e si miscelano insieme con miscelata di noce.