



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

Fiocco

Perçem



2 uova
Un bicchierino d'acqua fresca
Un bicchierino di yogurt
Un cucchiaino olio di girasole
Un pizzico di sale
In quantità di farina
Per oliare;
16 cucchiaini olio di girasole
Per interno;
Una tazza noce pestato
Per la sopra;
8 cucchiaini olio di girasole
Per lo sciroppo;
Due bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
Un cucchiaino succo di limone

Prima mente si prepara lo so lo così buoni sconto zucchero e l'acqua quando arriva alla coerenza se aggiunge succo di limone e si può dici ancora per qualche minuto.
Per preparare l'impasto l'acqua uova yogurt e d'Oglio si mette nella ciotola da impastare poi alla sua prassi aggiunge sale e se aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia 10 o 15 minuti per riposare.
Dopo te il tempo in pasta preparato si condivide 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre abbastanza fine con il rullo.
Alla sopra di ogni pezzo aperto si mette 4 cucchiaini d'olio i girasole poi si pizzica noce.
Le foglie dopo aver preparato spiegano da destra e da sinistra verso in centro.
Le foglie piegate diventa come la figura di rosa poi tutte le altre parte si riuniscono al centro.
Dopo aver preparato tutte le spoglie si fidano nel vassoio lato e sopra si mette da all'olio di girasole due cucchiaini.
Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina fin chiaro strisce bene.
Si mette a lo sciroppo freddo dopo aver tolto dal forno.
Servirsi tra un'ora con invertire.

Nota: Fiocco ed una ricetta della zona d'Ankara.