



Ciambelle di Beypazari

Beypazarı Simidi



Lievito in fresco dinemsione scatolina di fiammifero
1 cucchiaiino di zucchero
1 bicchiere d'acqua fresca
1 bicchiere di latte
1 cucchiaiino di sale
In quantità di farina
Per la sopra:
Mezzo bicchierino di marmellata
Mezzo bicchierino d'acqua

- # Sotto la profonda si mettono le lievito zucchero e l'acqua si miscelano bene finché si scioglie lo zucchero alla sopra si aggiungono latte sale e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto si coperta e si lascia a riposare circa per 45 minuti.
- # Dopo del tempo per levare aria dell'impasto si pizzica farina e si impasta ancora per un'pò.
- # Po impasto si condivide in 8 pezzi uguali ed ogni pezzo si allunga lunghezza di 20 cm. Come bastoncino. Poi si uniscono i fini e diventano ciambelle.
- # Ppi le ciambelle preparate si filano nel vassaio oliato poi alla sora si mette dalla miscelata di marmellata e l'acqua.
- # Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.

Nota: L'acqua marmellata serve per non gonfiare tanto di ciambelle. E serve di vedersi brillante.