



Rotolamento di Turbante

Sarıği Burma



1 uova
1,5 bicchieri d'acqua
1,5 bicchieri di latte
1,5 bicchierini olio di girasole
1 cucchiaino di sottaceto
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 bicchieri di noce pestato
Per la sopra;
3 cucchiai di burro
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo. L'acqua e zucchero si mette in una pentola poi si inserisce a sul fuoco medio quando inizia bollire si aggiunge succo di limone poi il fuoco se regola basso a e si continua bollire cerca per 5 o 6 minuti poi si leva dal fuoco.

In una ciotola profonda se mettono uova olio sotto acetato sale e latte se mi Celano con il dito poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Imposta preparato si lascia riposare circa per 20 minuti dopo di questo tempo in pasto si condivide sei pezzi ugualmente ogni pezzo si apre abbastanza grande sul tavolo farinata.

Poi queste sfoglie si tagliano in 8 pezzi figura triangolo.

Poi alla sopra delle sfoglie aperte si pizzica dalla noce pestata e si schiaccia.

Poi si rotolano con bastoncino e poi si leva il bastoncino e si schiacciano dalla parte.

E dolci preparati se filano nel vassao oliato e dopo alla sopra si mette burro sciolto.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché si arrossiscono bene i dolci.

Si aggiunge lo sciroppo 1 minuto dopo aver tolto dal forno.

Si può servirsi tra due ore.

Nota: Se si volendo di avere le foglie sottili si può usare anche la matita per il posto di bastoncino.