



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

Balbala

Balbaba



2 uova
1 bicchiere olio di girasole
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino sottaceto di uva
Mezzo cucchiaino di sale
1 pacco di lievito
In quantità di farina
Per oliare;
Mezzo pacco di burro
Per interno;
1 bicchiere di noce pestato
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

Primamente simboli cielo sciroppo zucchero per l'acqua si mette in una pentola e quando vuoi dice il fuoco se regola basso si può dici ancora per qualche minuti poi si aggiunge succo di limone e ppi si bolisce circa per 5 o 6 minuti dopo si leva dal fuoco.

I posto in una ciotola profonda si rompono 2 uova poi si aggiunge sale e si miscelano.

Dopo se aggiungono io con sotto aceto e d'olio vegetale se mi Celano e dopo si aggiungono farina e lievito.

Poi si aggiunge la farina piano piano affinché per avere un impasto mezzo morbido dopo impasto si lascia a riposare circa per mezz'ora.

Dopo di questo tempo in pasto si divide in due pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo fare in alto grandezza di yufka. Alla sopra si mette due o tre cucchiaini di burro. Dopo spiegano da sinistra e da destra verso centro.

Poi si piega da sotto e da sopra e si rimette burro.

L'impasto preparati si inseriscono nello frigo e si aspetta circa per 10 minuti per diventarsi duri.

Dopo si leva dal frigo e si apre in forma quadrata grandezza di vassoio e dalla sopra si mette di nuovo il burro. Dopo si mette metà di noce e si schiaccia sopra di noce.

In questo momento si piega come forma di busta. Poi si piega in due e si rimette il burro e poi si fa ugualmente. Dopo si riapre sul tavolo farinato come grandezza di piattino poi si tagliano in quadrate grandezza scatola di fiammifero.

I pezzi tagliati si filano nel vassoio oliato ed alla sopra si mette burro rimasto. Ppi si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi. Cucina o finché arrossiscono bene.

Dopo aver tolto dal forno si mette lo sciroppo freddo e servirai tra 2 o 3 ore.

Nota: Dolce di balbala è come il gusto di baklava di casa.