



Boccone di Kastamonu

Kastamonu Lokması



1 uova
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino di carbonato
Quarto cucchialino di sale
2 bicchieri di farina
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio vegetale
Per interno;
30 albicocche secche
30 semi d'albicocche
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
Mezzo limone

- # Nella ciotola si mette l'acqua che supera le albicocche e si aspetta circa per 2 ore così.
- # Prima mette preparo lo sciroppo l'acqua zucchero e si mette in una pentola poi si inserisce sul fuoco medio quando arriva al momento di bollire regola il basso e si bollicina ancora per 10 minuti dopo si aggiunge succo di limone e si continua bollire ancora per 10 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
- # In una ciotola profonda si rompono le uova e si aggiunge lo zucchero. Si mette la farina, il sale e il carbonato. Poi si aggiunge l'altra metà di farina e si miscelano.
- # Così si avrà un impasto di focaccia. Poi si copre la sopra e si lascia per mezz'ora.
- # In questo momento le albicocche se levano dall'acqua e se fanno i tagli. Poi si inseriscono semi di albicocche.
- # Nella padella piccola si mette olio vegetale e si riscalda.
- # Le mani si farinano e poi le albicocche si rotolano con impasti preparati. Poi si buttano nell'olio. Si arrossiscono tutte due facce.
- # Gli impasti si inseriscono nel vassallo poi alla sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Servirsi circa 1 ora dopo.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con usare zucchero semolato.