



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

Lokum di Cognato

Enište Lokumu



Mezzo pacco di burro o margarina (125gr)
1 bicchiere di zucchero
1 uova
1 bicchierino di latte
In quantità di farina

- # Il burro si scioglie e si mette della ciotola da miscela re poi si aggiunge zucchero e sincera con il dito circa per 10 minuti.
- # Alla sopra si aggiungono latte ed uova se miscelano.
- # Dopo si aggiunge la farina setciata per avere un impasto omogeneo poi impasto preparato si condivide 3 pezzi uguali ogni pezzo si fa cilindro grandezza di dito sul tavolo farinato.
- # Dopo si tagliano con il coltello larghezza di dito. E si filano nel vassoio oliato.
- # se cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finché diventano colore viola. (15 minuti)

Nota: Lokum di cognato nelle nozze si manda dalla parte di ragazza alla parte di ragazzoin Rize.