



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 setcciata 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.