



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

Dolce Dikmeli

Dikmeli Tatlı



14 sfoglie pronte
Per interno;
2 bicchieri di nocciole
Mezzo bicchiere di zucchero
Per la sopra;
3 cucchiaini di burro
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo zucchero e l'acqua si bolliscono quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si continua a cucinare ancora per 5 minuti.
Nocciole pestate in grosse si miscela con lo zucchero.
Le sfoglie si aprono sul tavolo farinato.
Sopra si pizzica la miscelata di nocciole che si schiacciano per teneresi con le mani.
La sfoglia si rotola verso centro con il rullo poi rullo si tiene fuori. Dopo si tagliano in 3 pezzi.
Tutte le sfoglie si preparano ugualmente e dopo si infilano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette burro sciolto.
Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano circa per 25 o 30 minuti dopo aver tolto dal forno si mette per freddare 10 minuti e poi si aggiunge lo sciroppo.
Si può Servirsi tra due ore.

Nota: Questa ricetta in originale riservato provincia di Trabzon. Si usava le sfoglie pronte per facilitare di preparazione.