



Dolce Dikmeli

Dikmeli Tatlı



14 sfoglie pronte
Per interno;
2 bicchieri di nocciole
Mezzo bicchiere di zucchero
Per la sopra;
3 cucchiali di burro
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio 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 pestato 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.