



Kadibogan

Kadiboğan



1 pacco di burro
2,5 bicchieri di farina
1 tazza di caffè l'acqua
1 pizzico di sale
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

- # Per lo sciroppo acqua e zucchero si mette dentro di una pentola poi si bolliscono. Dopo si aggiunge il succo di limone si continua ancora per 4-5 minuti a bollire Poi si prende dal fuoco e si lascia raffreddare.
- # Dopo si prepara l'impasto burro sciolto sale l'acqua e farina setacciata si miscelano.
- # Dopo dal impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce prima si rotolano poi si schiacciano con il dito e poi si filano nel vassoio oliato.
- # Sì volendo si può figurare con il coltello.
- # Poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno i dolci si lasciano raffreddare circa per 5 minuti dopo alla sopra si aggiunge sciroppo freddo.
- # Si può Servirsi dopo due ore.

Nota: Questa ed una dolce speciale della cucina Turca.