



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

Kadibogan

Kadıboğan



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.
Si 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.