



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

Kesgen Piegati

Katli Kesgen



1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per friggere;
Olio vegetale
Per interno;
Mezzo kg di formaggidi lingua
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio succo di limone

- # Primamente si prepara impasto nella ciotola da impastare si mettono l'acqua sale e farina si impastano bene.
- # Dopo impasto si coperta e si mette ad un ambiente fresco per mezz'ora.
- # In questo momento formaggio si grattugia. Si bolisce lo sciroppo.
- # Impasto preparato si divide 18 pezzi uguali ogni pezzo si apre grandezza del piattino di dolce.
- # Sopra il primo pezzo si mette dal formaggio grattugiato secondo pezzo si coperta alla sopra. I fianchi si tagliano così si fa Rotondo.
- # Così si può preparare 9 pezzi di impasto.
- # Nella padella si mette olio poi si arrossiscono bene tutti i pezzi preparati.
- # I pezzi arrostiti prendono nel piatto da servire alla sopra si svuota lo sciroppo fresco. Si fanno ugualmente tutti i pezzi.
- # Servirsi tra mezz'ora.
- # si può figurare con marmellata e noce.

Nota: Questa ricetta è riservata al popolo di Tatar in Eskişehir.