



## Kesgen Piegati

Katlı 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 cucchiaia 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 bollisce lo sciroppo.
- # Impasto preparato si condivide 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.