



## Schiacciata di Bicchiere

Bardak Bastı



2 uova  
1 tazza di yogurt  
1 cucchiaio di burro  
1 bustina di lievito  
1 pizzico di sale  
Abbastanza farina  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri d'acqua  
1,5 bicchieri di zucchero  
2 o 3 gocce succo di limone  
Olio vegetale

- # Primamente si bollisce lo sciroppo e si raffredda.
- # Nella ciotola da impastare si mettono Uova yogurt e burro si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiungono lievito miscelato con la farina sale e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo si coperta impasto.
- # Poi impasto si condivide in due pezzi.
- # Ogni pezzo si apre grandezza di mezzo cm e si taglia in rotonde con piattino di tè.
- # Nella 0adella ai mette un po olio vegetale e si riscalda.
- # I pezzi tagliati si arrossiscono bene tutti e due facciate.
- # Dopo aver tolto gli impasti il fuoco si spegne. Lascia per 5 minuti a freddare. Poi si rimettono gli impasti e si riarrossiscono.
- # Le dolce calde si mettono dentro di sciroppo freddo e si aspetta per 5o6 minuti poi servirsi.

Nota: Gli impaati se si arrossiscono nell'olio mezzo riscaldato si gonfiano meglio.