



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

Schiacciata di Bicchiere

Bardak Bastı



2 uova
1 tazza di yogurt
1 cucchiaino 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 bolisce 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 divide in due pezzi.
- # Ogni pezzo si apre grandezza di mezzo cm e si taglia in rotonde con piattino di tè.
- # Nella padella si 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 dolci calde si mettono dentro di sciroppo freddo e si aspetta per 5-6 minuti poi servirsi.

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