



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

Iftar Buklesi

Iftar Buklesi



1 uova
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino olio vegetale
Mezzo pacco di burro (125 gr)
1 cucchiaino zucchero semolato
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
Mezzo limone
Per la sopra;
1 cucchiaino di cocco

- # Primamente l'acqua e zucchero si bolliscono poi si aggiunge succo di limone e si cucina ancora per 10 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciotola da impastare si mettono uova e yogurt burro sciolto olio vegetale zucchero semolato e sale si miscelano con la forchetta.
- # Dopo si aggiungono lievito miscelata con la farina e farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si coperta e si lascia per 10 minuti ad un posto.
- # Dopo 10 minuti impasto preparato si divide in 4 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre grandezza di piatto da servire sul tavolo farinato.
- # Dopo si tagliano in forme triangoli 8 pezzi.
- # dopo parte tagliata si inizia a fare il rullo senza mettere qualcosa dentro.
- # Si preparano ugualmente anche gli altri impasti (in totale si avrà 32 pezzi).
- # Impasto preparati si filano nel vassoio oliato. Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucina per 30 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per 5 minuti e poi si aggiunge lo sciroppo freddo e si lascia per aspettare circa due ore.
- # Nel momento da servire alla sopra si pizzica il cocco.

Nota: Nella preparazione di questa dolce si preferisce di usare il burro perché per il dentro non si usa nessun ingredienti.