



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

Dilce di Piedina

Lavaş Tatlısı



4 piedine
2 uova
Olio per friggere
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
2 o 3 pezzi sale di limone

- # Primamente si bolisce lo sciroppo.
- # Le piedine si fanno rulli stretti. Poi si tagliano con il coltello larghezza di un cm figura di v.
- # I pezzi tagliati si muovono dal tuorlo d'uovo. Ppi si buttano dentro di olio caldo.
- # Si arrossiscono bene.
- # Dopo si mettono dentro di sciroppo fresco.
- # Servirsi dopo mezz'ora.

Nota: Piedina si può bagnare se asciutte.