



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 bollisce 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. Poi 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.