



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

---

## Dolce Cupola

Kubbe Tatlısı



4 cucchiari di burro  
1 bicchierino olio vegetale  
1 cucchiaino di acqua  
1 pacco polvere di sollievo  
1 bicchierino d'acqua  
In quantità di farina  
Per interno;  
1 tazza di noce  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

- # Primamente i burro si scioglie e si lascia per freddare.
- # Acqua e zucchero si bolliscono poi si aggiunge il succo di limone e poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciotola da impastare acqua burro ed olio vegetale si miscelano bene.
- # Poi si aggiungono polvere di sollievo insieme con farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Da impasto si prendono i pezzi grandezza di noce e poi in mezzo si fa buco con il dito.
- # Si mettono noce e si piega verso alto.
- # I dolci preparati si filano nel vassoio e si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi circa per 35 minuti.
- # Si aspetta 15 minuti dopo aver tolto dal forno e dopo si aggiunge lo sciroppo.
- # Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

**Nota:** Dolce di cupola è riservato alla zona di Sivas.