



## Dolce Cupola

Kubbe Tatlısı



4 cucchiai 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 sciropo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

- # Primamente i burro si scioglie e silacscia per freddare.
- # Acqua e zucchero si bolliscono poi si aggiunge il succo di limone e poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciota da impastare acqua burro ed olio vegetale si miscelano bene.
- # Poi si aggiungono polvere di sollievo insieme con farina finche 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 vassaio 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 sciropo.
- # Servirisi dopo aver succhiato lo sciropo.

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