



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

---

## Pietra Bucata

Deliktaş



Mezzo pacco di margarina  
1 bicchiere zucchero semolato  
1 uova  
1 tuorlo d'uovo  
1 bicchiere amido di mais  
1 bustina di polvere sollievo  
1 bustina di vaniglia  
2 cucchiari di cacao  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 albume d'uovo  
2 cucchiari di cocco

# Nella ciotola da miscelare si aggiungono margarina sciolta zucchero semolato cacao uova ed tuorlo d'uovo poi si miscelano bene con il miscelatore.

# Alal sopra si aggiungono zucchero amido ed polvere di sollievo si msicelano.

# Poi si aggiunce la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Poi dal impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce e si arrotola. Poi alla sopra si schiaccia e poi si fa il buco dal.mezzo con un bicchierino.

# I pezzi preparati si muovono dall'albume d'uovo e poi dal cocco poi si filano nel vassaiolo oliato.

# Si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina per 15 minuti.

# Servirsi dopo aver freddato.

**Nota:** Per non deformare degli impasti si preferisce di inserire nel forno caldo.