



## Dolce di Lombedek

Lömbedek Tatlısı



2 uova  
1 bicchiere di yogurt  
Mezzo bicchiere olio vegetale  
1 bustina di vaniglia  
2 pacchi di lievito.  
In quantità di farina  
Per lo sciroppo;  
4 bicchieri di zucchero  
3,5 bicchieri d'acqua

- # Uova yogurt ed olio si mette nella ciotola da miscelare . Si.miscelano.bene.
- # Poi si aggiungono lievito vaniglia e farina finche per avere un impasto.omogeneo.
- # Impasto si condivide in due pezzi ed ogni pezzo si rotola e poi si fa forma di bastone grandezza di pollice.
- # Dopo si taglia con il coltello largezza di due dita e poi si schiacciano.
- # Dopo si filano nel vassao.oliato.
- # Si cucinano circa per 20 minuti nel forno riscaldato a 180 gradi.
- # Acqua e zucchero si miscelano senza bollire.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per 20 minuti ppi si svuota lo sciroppo.
- 5 Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Questo dolce è riservato ai Pomak.