



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

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 finché per avere un impasto omogeneo.
- # Impasto si divide in due pezzi ed ogni pezzo si rotola e poi si fa forma di bastone grandezza di pollice.
- # Dopo si taglia con il coltello larghezza di due dita e poi si schiacciano.
- # Dopo si filano nel vassoio oliato.
- # Si cuociono 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 poi si svuota lo sciroppo.
- 5 Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Questo dolce è riservato ai Pomak.