



Zirihta

Zirihta



2 uova
1 bicchierino di yogurt
1 bicchier acqua
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di carbonato
In quantità di farina
Per friggere;
Olio vegetale
Per la sopra;
1 bicchierino olio vegetale

Uova yogurt ed acqua si mettono in una ciotola profonda. Si miscelano bene con la forchetta.

Poi si aggiungono sale carbonato e farina per avere un impasto mezzo morbido.

Dopo impasto si mette ad una parte per mezz'ora.

Dopo nela.padella si mette olio e riscalda.

Poi dal.onpasto si prendono i pezzi con cucchiaio e si butta nel olio.

Si arrossiscono bene tutti e due facciate.

Si mettono in caldo nel.piatto da servire. Alla sopra si pizzica zucchero.

Nota: Questa è una dolce facie da preparare in Trabzon.