



Morso d'Izmir

Izmir Lokması



1 lievito
1 zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
Mezzo tazza di caffè olio vegetale
1 pizzico di sale
Per oliare;
Olio vegetale
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri d'acqua
2,5 bicchieri di zucchero
1 cucchiaino di succo di limone
Per la sopra;
Cannella

- # Primamente si prepara lo sciroppo e si lascia a freddare.
- # In una ciotola profonda si mettono lievito zucchero acqua e si miscelano bene finche lievito scioglie bene.
- # Olio vegetale sale e farina si aggiunge e si fa impasto mezzo morbido poi si mette ad una parte circa per 45 minuti.
- # Dopo 45 minuti impasto si fa sotto sopra . Nella padella si mette olio.
- # Dopo aver riscaldato olio dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce .
- # Impasto si rotolano e in mezzo si fa il.buco poi si arrossiscono bene tutti e due facciate.
- # Ppi i pezzi si.mettono dentro di sciroppo freddo e si aspettano per 10 minuti.
- # I morsi preparati si metteno.nel piatto ed alla.sopra se volendo si pizzica la cannella.

Nota: Per darsi le forme non si usa assolutamente la farina.