



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

---

## 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 mettono nel piatto ed alla.sopra se volendo si pizzica la cannella.

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