



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

Zugurt Basti

Züğürt Bastı



1 pacco di burro (250 gr)
2 uova
1 bicchierino di zucchero
1 bicchierino di yogurt
1 sbuccia di limone grattugiato
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di carbonato
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
1 pezzo di limone

Primamente si bolisce lo sciroppo. Acqua zucchero e pezzo di limone si mette nella pentola e si bolisce sul fuoco medio.
Poi lo sciroppo si lascia raffreddare. In questo momento si miscelano burro sciolto zucchero ed uova. Si prepara impasto mezzo morbido.
Dall'impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano poi si fanno muovere sopra di un filtro. Così i pezzi di impasti diventano buchi buchi. Poi filano nel vassoio.
Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per 25 minuti.
Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette lo sciroppo freddo.
Si può servirsi dopo 2 ore.

Nota: Per avere dolce croccante si è usato carbonato.