



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

Mela Lievito

Elma Maya



Metà scatola di lievito bagnato dimensioni di una scatola
1 bicchiere di olio vegetale
1 bicchiere di te' latte un po' caldo
1 bicchiere d'acqua un po' calda
1 bicchiere di te' di zucchero semolato
1 Buccia grattugiata di un limone
1 uovo
Abbastanza farina

Per il riempimento;
4 mele medie dimensioni
1 bicchiere di uva passa
4 cucchiari di zucchero semolato
2 cucchiaini di cannella

Per Sopra:
zucchero a velo

- # Nella ciotola d'impastamento si mettono lievito bagnato, acqua un po' calada, latte un po' caldo, zucchero semolato e uova. Fino a scioglimento dello zucchero si miscelano con un miscelatore.
- # Dopo aver sciolto lo zucchero si aggiungono buccia grattugiata di limone, olio vegetale e durante l'impastamento la farina, così si avrà un impasto medio morbido.
- # L'impasto si lascia a riposare sopra chiuso per 1,5 perché l'impasto ha abbastanza lo zucchero.
- # Dopo del tempo l'impasto gonfiato si divide due pezzi uguali.
- # ogni pezzo si aprono con matterello dimensione di una teglia. Le fianche dell'impasto si tagliano con il coltello e così l'impasto diventa quadrato.
- # I pezzi che sono tagliati dall'impasto si inseriscono di nuovo sopra dell'impasto aperto con le distanze, poi sopra si aggiungono ; mela sbucciate la dimensione di un dado, zucchero semolato, cannella e uva passa. Si distribuiscono bene in tutte le parte dell'impasto.
- # Si fanno rullo ne molto spesso ne molto sciolto. Rullo si taglia come la grandezza di dito pollice e si mettono con le distanze nella teglia leggermente oliata.
- # L'altro pezzo dell'impasto si prepara ugualmente.
- # La teglia si mette nel forno freddo e poi il forno si regola al 180 gradi. Si cuocano fino a diventano colore viola.
- # Dopo aver tolto dal forno se volendo prima di servire sopra si sprutta lo zucchero a velo.

Nota: La mela non si sbuccia prima ma sbuccia per il momento di farlo rullo così il succo rimane dentro e non cambia il colore di mela.