



Babele

Babil



125 gr di burro
125 gr margarina
2 uova
3 tazze di farina
1 cucchiaino di aceto
mezza tazza di yogurt
1 cucchiaino di sale
2 tazze di noci pestate finemente
Per lo sciroppo;
2,5 tazze di zucchero semolato
3 tazze di acqua
1 cucchiaio di succo di limone

- # In primo, far bollire l'acqua con lo zucchero, quando inizia a prendere consistenza si aggiunge succo di limone per preparare lo sciroppo, si lascia a raffreddare.
- # Si rompono le uova in una ciotola profonda, si aggiunge lo yogurt, aceto, sale e si aggiunge la farina poco alla volta mescolando in continuazione.
- # Si impasta finche per avere un'impasto perfetto e si copre poi si riposa per mezz'ora .
- # Poi quello impasto riposato si divide in 12 pezzi uguali, ogni pezzo si fa la forma delle palline.
- # Ogni pezzo si apre il possibile sottile, quelle yufka(l'impasto sottile aperto con rullo) che sono aperte si tagliano come striscia la grandezza al fianco di scatola di un fiammifero.
- # 5 strisce si mettono uno sopra l'altro e si tagliano come quadrate. (cosi si puo avere 5 yufka quadrate)
- # Si prendono queste yufka tagliate e si mette in mezzo 1 cucchiaino di noci pestate finemente. Quadrati si piegano dall'angolo all'angolo come triangolo, e si reprime dal fianco, poi anche gli altri pezzi che sono rimasti si preparano uguale.
- # Burro e margarina si scioglie insieme, con questo prima si bagna il vassoio,
- # Poi in vassoio si giustapporrono uno sopra l'altro, si mettono in posizione triangolo uno parte sottile l'altro parte grosso si mettono uno sopra l'altro. Per non piccare insieme le parti angoli se si bagna con l'olio sara meglio.
- # Dopo aver finito dimettere vassoio quello olio che rimasti si mette in tutte sopra di babele (BABIL)
- # Quello dolce che preparato si mette in forno riscaldato di 190 gradi.
- # Si cuoca finche diventano rosso sopra (piu o meno 20 minuti)
- # Poi si mette sopra il sciroppo raffreddato
- # Dolce dopo aver aspettato di 2 ore si fa servire.

Nota: L'uso amido di frumento è consigliato durante il rotolamento la pasta. È necessario rimuovere l'amido in più prima di dar loro forma.