



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

Lokma di Fiori

Çiçek Lokması



1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 bicchiere di te' olio vegetale
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
Abbastanza farina

Per in mezzo:
1 albume d'uovo

Per friggere:
3 bicchieri di olio vegetale

Per lo sciroppo:
3,5 bicchieri di zucchero semolato
3,5 bicchieri di farina
Mezzo succo di limone

Vengono messe yogurt, uovo, tuorlo d'uovo ed olio vegetale in piastra di miscela. Si miscelano bene. Sopra si aggiungono la carbonata miscelata con poco di farina, sale e si aggiunge la farina finché non si picchia le mani l'impasto.

Dopo aver riposato per mezz'ora l'impasto coperto, si prepara lo sciroppo. L'acqua e zucchero si fanno bollire fino ad arrivare alla coerenza, si aggiunge succo di limone e si fa bollire per 5 minuti su fuoco basso. E poi si lascia a freddare.

L'impasto riposato si divide in 3 pezzi e ogni pezzo si apre con il matterello sul tavolo farinato in spessore di 3 mm. L'impasto si taglia in rotondo con la bocca di bicchiere di te'.

Su ogni rotondo prima d'arrivare in centro si fa quattro tagliate. In centro si mette albume d'uovo e si scivolando le tagliate si mettono 3 pezzi uno sopra l'altro. Nel centro si reprime con la dita.

Fino a fine l'impasto si ripete la stessa cosa, si friggono nell'olio caldo fino a prendono il colore d'oro, poi si mettono i dolci caldi nello sciroppo freddo.

Dopo aver rimasto per 15 ? 20 minuti nello sciroppo si mette nella piastra da servire.

Nota: Per avere le diverse figure di Lokma di fiore si possono usare i bicchieri in diversi diametri e questi se si mettono uno sopra l'altro dal piccolo alla grande si può avere fiori piegati.