



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

Premendo al Setaccio

Kalburabastı



Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 uova
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito polverante
1 pizzico di sale
Abbastanza farina
Per interno;
noce tagliate fine
Per lo sciroppo;
4 bicchieri di zucchero
4, 5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Prima si prepara lo sciroppo. Dopo aver bollito lo zucchero con l'acqua s'aggiunge succo di limone. Dopo bollito con succo di limone per 5 minuti lo sciroppo si toglie dal fuoco. E si lascia raffreddare.
- # Poi margarina si mette in una pentola e si scioglie sul fuoco basso.
- # Dopo sciolto la margarina s'aggiungono olio vegetale, latte, uova, sale, lievito polverante e la farina finché prende la figura e poi questi s'impastano bene.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di noce. Questi pezzi su un grattugia oppure su un setaccio si apre come grandezza piattino di tè.
- # Nell'impasto aperto si mette la noce in lunghezza. Poi si coperta da tutte due parte come viene una sopra l'altra.
- # Si filano nel vassoio oliato come le parti aggiunti arrivano sotto.
- # Si fa ugualmente finché finisce tutto impasto.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi finché arossiscono.
- # Sopra di dolce si mette lo sciroppo freddo dopo aver tolto dal forno.
- # Servirsi dopo aver riposato di minimo 2 ore.

Nota: Premendo al setaccio è una dolce tradizionale della zona egeo negli giorni festivi.