



## Premendo al Setaccio

Kalburabasti



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 dilimone. Dopo bollito con succo di limone per 5 minuti lo sciroppo si toglie dal fuoco. E si lascia afreddare.
- # Poi margarina si mette in una pentola e si scioglie sul fuoco bassato.
- # Dopo sciolto la margarina s'aggiungono olio vegetale , latte, uova, sale, lievito polverante e la farina finchè prende la figura e poi questi s'impastano bene.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi grandezze 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 finchè finisce tutto impasto.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi finchè 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.