



Dolce di Kemal Pasa

Kemal Paşa Tatlısı



250 gr. di formaggio senza sale (specie di ricotta)
2 bicchieri di farina
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 grattugiato conchiglia di limone
2 uova
Mezzo bustino lievito polverante
Per lo sciroppto;
4 bicchieri di zucchero
4,5 bicchieri d'acqua
1 succo di limone

- # Si miscelano bene uova e grattugiato di formaggio finchè diventano omogenei.
- # Sopra s'aggiungono olio vegetale, farina, grattugiato di conchiglia di limone e polveroso lievitante. Questi s'impastano bene.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi come grandezza di nocciola.
- # Poi i questi pezzi si filano nel vassoio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 35 minuti.
- # Durante freddamento il dolce si prepara lo sciroppto. Per questo si bolliscono l'acqua e lo zucchero per un pò. Dopo aver aggiunto succo di limone si bolliscono ancora per 5 minuti. Poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra dei dolci freddati lo sciroppto si mette caldo.
- # Dolce servirsi dopo aver riposato 2 - 3 ore.

Nota: Per questo dolce non serve d'essersi speciale il formaggio . Se formaggio è troppo salata allora si fetta ed una notte prima s'aspetta nell'acqua.