



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

Dolce di Yogurt

Yoğurt Tatlısı



3 uove
7 tazzine di caffè farina
4 tazzine di caffè zucchero a polverato
1,5 bicchieri di yogurt
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito polverante
Mezzo cucchiaino di sale
Per lo sciroppo,
3,5 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
Mezo bicchiere succo di limone

- # Uova e zucchero si miscelano con miscelatore per 5 minuti.
- # Sopra s'aggiungono gli altri materiali e si avra una miscelata omogenea.
- # Poi si svuota nello vassoio di forno oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato 185 gradi per 35 minuti.
- # Si bolliscono l'acqua e zucchero, prima di togliersi 5 minuti dal fuoco s'aggiunge succo di limone.
- # Sciroppo meno caldo si svuota sopra di dolce mezzo caldo.
- # Si lascia a riposare per 2 ore poi si figura con il cocco e poi si servirsi.

Nota: In questa dolce si può mettere 2 cucchiaini di carbonata sciolta nel mezzo succo di limone per il posto di polvere lievitante.