



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

Dolce di Aksehir

Akşehir Tatlısı



3 uova
3 cucchiari di farina
500 gr. specie di ricotta (formaggio senza sale)
Semolino un pò poco dal 3 bicchiere
1 cucchiaino di carbonata
Mezzo cucchiaino di sale
1 bicchierino d'olio vegetale
Grattugiato di cocco
Per lo sciroppo;
4,5 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # S'impastona bene formaggio , olio vegetale ed uova .
- # Sopra s'aggiungono semolino, farina, carbonata e sale .
- # Così si fa un impasto che non si picca nelle mani.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi un pò più grande di noce e poi questi si filano nel vassoio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 185 gradi finché le soppresse s'arrossiscono .
- # In quel momento si prepara lo sciroppo , per questo; si bolle lo zucchero con l'acqua, il momento di toglierlo dal fuoco s'aggiunge succo di limone.
- # Sopra il dolce si svuota lo sciroppo , dopo che scucchiato lo sciroppo si fuggura con il cocco la sopra. si servirsi.

Nota: Questo dolce si fa sciogliere l'olio di formaggio durante il cucinamento, prima di sciolto l'olio non si cucina.