# Dolce di Aksehir

Akşehir Tatlısı

3 uove
3 cucchiai 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 biccbierino dolio 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'ggiungono semolino, farina, carbonata e sale .
# Cosi si fa un impasto che non si picica nelle mani.
# Dall'impasto si prendono i pezzi un pò piu grande di noce e poi questi si filano nel vassoio oliato.
# Si cucinano nel forno riscaldatoa 185 gradi finchè le sopre s'arrosssisconmo .
# In quel momento si prepara lo sciroppo , per questo; si bollisce zucchero con l'acqua, il momento di toglimento dal fuco s'aggiunge succo di limone.
# Sopra di dolce si svuota lo sciroppo , dopo che scucchiato lo sciroppo si fugura con il cocco la sopra. si servirsi.

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