



Morso di Impasto

Lokma



2 uova
2 bicchieri di yogurt
1,5 cucchiaino di sale
3 cucchiaino di carbonato
1 bicchiere d'olio vegetale
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # La farina si prende nella ciotola d'impastamento. sopra s'aggiungono uova, yogurt carbonata e sale.
- # Così si avrà un impasto l'impasto liquidato. Si lascia a riposare minimo per 1 ora.
- # Durante riposamento l'impasto; Sopra dello zucchero si mette 3,5 bicchieri d'acqua. Si bolliscono dopo un pò si aggiunge succo di limone. E si lascia ancora per 5 minuti.
- # Olio si mette nella padella. L'impasto riposato si mette vicino la padella. Si mette l'acqua in una piatta di tè.
- # La mano si mette nell'impasto. E si schiaccia l'impasto. l'impasto che esce tra dito indice e dito pollice si prende con il cucchiaio bagnato. Poi si butta nel olio riscaldato.
- # dopo aver preso il colore viola si prendono sulla carta.
- # Si ripete la stessa operazione finché finisce tutto l'impasto.
- # Dopo un pò freddato la lokma si butta nel sciroppo freddo.
- # Dopo un pò aspettato minimo per 2 ore si servirsi.

Nota: Questa ricetta deriva con la spigazione madre d'autrice fino ad oggi.