



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

## Sorella Nera con Arachide

Fistıklı Kara Bacı



1 paco di burro (250 gr)  
1 uova  
1 bicchiere di latte  
1 bicchiere di pistacchi  
1 bicchiere dello zucchero a velo  
2 cucchiaini di cacao  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino di carbonato  
1 pizzico di sale  
abbastanza farina  
per lo sciroppo:  
3,5 bicchieri dello zucchero  
3,5 bicchieri di l'acqua  
succo di mezzo limone  
per la sopra:  
45 pistacchi interi

# Prima si prepara lo sciroppo; si mettono in una ciotola acqua e zucchero, quando inizia a bolire si mette limone, si bolisce ancora per 5 minuti, si toglie dal fuoco.

# Si mettono nella ciotola d'impasto; burro sciolto un po', latte, lo zucchero a velo, e uova e si miscelano.

# E sopra si aggiungono; cannella, cacao, sale, carbonato, e la farina finché non si picica nelle mani e si continua a l'impastare.

# L'ultimamente si aggiungono pistacchi e si impasta finché si perdono i pistacchi.

# L'impasto si divide più o meno 45 pezzi, i pezzi si rotolano e si fanno ovale e poi si fanno come figura piatto.

# Impasti piatti si mettono nella teglia. Nel mezzo si mettono arachide e si spinge.

# E teglia si mette in forno riscaldato 180 gradi e si cucina per 25 minuti.

# Dopo aver tolto dal forno si mette sopra subito lo sciroppo freddo.

# E si fa servire tra 2 ore.

**Nota:** Nell'impasto di questa ricetta se volendo si possono aggiungere; vaniglia, sbuccia di limone grattugiato.