



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

## Con Cagliata Rapida Rottura Palla

Lorlu İftar Topu



mezzo pacco di burro  
1 bicchierino dello zucchero a velo  
2 uova  
2 cucchiaini di yogurt  
1 cucchiaio semolino  
1 pacco di vaniglia  
1 pacco di lievito polverato  
1 pizzico sale  
abbastanza farina  
per interno:  
1 bicchiere di formaggio cagliata senza sale  
1 bicchierino dello zucchero polverato  
1 sbuccia trattugiato di limone  
per lo sciroppo:  
3,5 bicchiere dello zucchero poolverato  
3,5 bicchieri d'acqua  
succo di limone mezzo

# Prima si prepara lo sciroppo; si bolliscono l'acqua e lo zucchero e poi si aggiunge succo di limone, si fa bollire ancora per 5 ? 6 minuti.

# Nella ciotola si mettono; burro, uova, zucchero a velo e yogurt e si mescolano bene con una forchetta.

# Sopra si aggiungono vaniglia, seolino, e lievito mescolato con farina e si mette la farina finché non si picca nelle mani.

# L'impasto si lascia per 10 - 15 minuti a riposare in questo momento si prepara gli ingredienti per interno.

# L'impasto riposato si divide in 30 pezzi uguali, ogni pezzo su un piano farinato si apre come la grandezza di una piastra di bicchiere di tè col la dito

# Nel mezzo dell'impasto si lascia abbastanza la miscela cagliata del formaggio. Dal fianco verso mezzo si rotolano e diventano come pallina.

# Poi si mettono nella teglia oliata, e si cuocano nel forno riscaldato 180 gradi fino a diventano viola.

# 2 minuti dopo aver tolto dal forno si fa mettere lo sciroppo freddo.

**Nota:** Per la preparazione dell'interno questa dolce si possono usare come crema o panna.