



Palazzo al Paradiso

Cennet Köşkü



2 uova
1 bicchiere di latte
2 cucchiali di yogurt
Mezzo bicchiere d'acqua
1,5 bicchierini d'olio vegetale
Sale di limone grandezze di nociolino
Un quarto cucchiaino di sale
1 - 2 gocce sottaceto d'uva
In quantità di farina
Per interno;
250 gr. di margarina
150 gr. di burro
2,5 bicchieri di noce pestato
Per lo sciroppto;
4 bicchieri d'acqua
4 bicchieri di zucchero polverato
1 cucchiaino succo di limone
Per apprire;
1,5 bicchieri di farina
1 bicchiere amido di grano

- # Nella ciotola da impastare si mettono uova, latte, yogurt, l'acqua, olio vegetale, sale di limone pestata, sale, sottaceceto e abbastanza farina . Si impastano bene finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto preparato dopo aver riposato per mezz'ora si condivide in 4 pezzi uguali.
- # In ogni pezzo si pizzica dalla miscelata d'amido e farina. . Poi si apre con il rullo abbastanza sottile la yufka.
- # Sopra della yufka si mette dalla miscelata d'olio da burro e olio vegetale 3 - 4 cucchiali
- # Sopra della superficie oliata si mette abbastanza della noce pestata.
- # Poi questa yufka si rotola finemente.
- # Dopo aver rotolato si piegano i fianchi e poi si taglia con il coltello in 7 - 8 pezzi .
- # Gli altri pezzi d'impasto si preparano ugualmente . Si filano nel vassoio oliato strettamente e sopra si mette dall'olio sciolto.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi finche la sopra si arrossiscono.
- # Poi la dolce si fa uscire dal forno e si lascia freddare. In questo momento si prepara lo sciroppto.
- # Si bolliscono l'acqua e zucchero polverato.. Per arrivare alla coerenza si bollisce per un po sul fuoco basso. Si aggiunge succo di limone e poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra di dolce freddo si mette lo sciroppto fresco. Poi si aspetta che succchia lo sciroppto per 4,5 - 5 ore.
- # Questo dolce rimane fresco per 3- 4 giorni. Si servirsi quando volendo.

Nota: Sale di limone serve per tenersi fresco di più.