



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

## Palazzo al Paradiso

Cennet Köşkü



2 uova  
1 bicchiere di latte  
2 cucchiari 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 sciroppo;  
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, sottaceto e abbastanza farina . Si impastano bene finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto preparato dopo aver riposato per mezz'ora si divide 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 cucchiari
- # Sopra dell superficie oliato 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 questa momento si prepara lo sciroppo.
- # Si bolliscono l'acqua e zucchero polverato. . Per arrivare alla coerenza si bolisce per un po sul fuoco basso. Si aggiunge succo di limone e poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra di dolce freddo si mette lo sciroppo fresco. Poi si aspetta che succhia lo sciroppo 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.