



Dolci di Cerkez

Çerkez Tatlısı



Mezzo pacco di burro
1 bicchierino olio di girasole
1 bicchierino di latte
2 uova
Mezzo bicchiere di semolino
4 bicchieri di farina
Mezzo cucchiaino di sale
Per interno;
1 bicchiere di noce pestato
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero polverato
2,5 bicchieri d'acqua.
1 cucchiaino succo di limone

Prima si prepara lo sciroppo. Nella ciotola si mettono lo zucchero polverato ed acqua. . Dopo aver bollito per un pò si aggiunge succo di limone e si toglie dal fuoco.

In questo momento il burro si scioglie senza bruciare.

Nella ciotola da impastate si mettono 1 uova intero, 1 tuorlo d'uova, latte, olio di girasole, e il burro sciolto, sale e carbonato e semolino , si miscelano con le mani.

Sopra si aggiungono la farina piano piano quando impastando.

Poi si lascia riposare l'impasto per 15 minuti in coperto. Poi si prendono i pezzi dall'impasto dimensione di noce. Si prendono e si rotolano e poi si aprono con le dita dimensione di piattino di tè.

In mezzo dell'impasto si mette dalla noce pestata e miscelata con tuorlo d'uova. si fa il rullo piccolo.

Dopo aver preparato tutto l'impasto così poi si filano nel vassoio oliato , le parti piegati arrivono sotto.

Poi il vassoio si mette nel forno freddo poi il forno si regola a 180 gradi e si cucinano finchè le sopre si arrossiscono. (circa 30 minuti)

Dopo aver tolto i dolci caldi si buttano nello sciroppo freddo. (non succhiano tanto lo sciroppo dal semolino)

Dopo 2 ore sopra si pizzica il cocco . Si servirsi.

Nota: Origine di dolce cerkez è si cucina friggere nell'olio . se volendo di preparar con friggere allora si ababssa quantità d'olio nel impasto.