



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

Dolce di Muamma

Muamma Tatlısı



2 yufka pronta
1 bicchiere petto di pollo tagliate finemente
1 bicchiere di noce
3 cucchini di zucchero polverato
2 cucchiaini di cannella
1 bicchiere d'olio vegetale
Mezzo bicchiere d'acqua
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero polverato
3 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo. Per questo in una ciotola si mettono lo zucchero e l'acqua si bolliscono dopo un po' quando arriva al momento di consistenza si aggiunge succo di limone si bolle ancora per un po' e poi si toglie dal fuoco.
Sopra del petto di pollo si aggiungono noce pestato, cannella, e 3 cucchiaini di zucchero polverato. Si mischiano bene.
Ogni pezzo si taglia in figura di più così da ogni yufka si avrà 4 triangoli.
Le yufka si bagnano con l'acqua e nella parte grossa si mette dalla miscelata preparata. Poi si rotolano come il rullo.
Poi il rullo si gira in intorno se stesso e poi si filano nel vassoio oliato le parti piegate arrivano sotto.
Il vassoio si inserisce nel forno freddo e poi il forno si regola a 175 gradi. Si cuociono nel forno riscaldato a 175 gradi finché le soppresse si arrossiscono.
Dopo aver tolto dal forno sopra di muamma si svuota lo sciroppo freddo.
Minimo si lascia riposare per 4 ore. Se si serve il giorno dopo sarà gustoso di più.

Nota: Ingredienti che esistono dentro da un gusto buono alla bocca. Così non si capisce che esiste anche il pollo. per questo motivo il dolce si chiama "muamma" (dubbio).