



Dolce di Muamma

Muamma Tatlısı



2 yufka pronta
1 bicchiere petto di pollo tagliate finemente
1 bicchiere di noce
3 cucchiani di zucchero polverato
2 cucchiani 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

Primamnete si prepera lo sciroppo. Per questo in una ciotola si mettono lo zucchero e l'acqua si bolliscono dopo un pò quando arriva al momento coerenza si aggiunge succo di limone si bolisce ancora per un pò e poi si toglie dal fuoco.

Sopra del petto di pollo si aggiungono noce pestato, cannella, e 3 cucchiali di zucchero polverato. Si miscelano bene.

Ogni pezzo si taglia in figura di più così da ogni yufka si avra 4 triangoli .

Le yufka si bagnano con l'acqua e nella parte grosso 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 piegati arrivono sotto.

Il vassoio si inserisce nel forno freddo e poi il forno si regola a 175 gradi. Si cucinano nel forno riscaldato a 175 gradi finchè le sopre si arrossiscono

Dopo aver tolto dal forno sopra di muamma si svuota lo sciroppo freddo.

Minimo si lascia riposare per 4 ore . Se si servirsi il giorno dopo sarà gustoso di più.

Nota: Ingredineti che esiste 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).