



Boccone di Bodrum

Bodrum Lokması



Lievito fresco dimensione scatolina di fiammifero
2 bicchieri latte fresco
2 mastiche grande
3 bicchieri di farina
2 cucchiai di zucchero polverato
mezzo cucchiaino di sale
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero polverato
3 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone
Olio vegetale per friggere.

Primamnente 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.

Nella ciotola profonda si mettono 2 bicchieri d'acqua, sopra si aggiungono lievito fresco e 1 cucchiaino di zucchero ,si miscelano.

Poi la sopra si aggiungono mastiche , zucchero rimasto e sale si miscelano bene.

La miscelata si miscela con un miscelatore finchè diventa omogenea.

Si lascia a riposare in coperto per 1 ora.

Si mette olio vegetale in una padella profonda.

Dopo aver riscaldato bene l'olio la mano sinistral si mette dentro limpasto di boccone, si stringono le dita police e indice, poi si allarga nell'olio con il cucchiaino di dolce.

Si mettono tutti i bocconi così nel olio caldo con distanze. Dopo arrossito si buttano nello sciroppo freddo , massimo si tiene per 15 minuti nello sciroppo. Si prende nel piatto da servire.

Si servirsi fresco o freddo.

Nota: Specialità di questo dolce è un pò duro rispetto le altre boccone . per questo si tine poco nello sciroppo.