



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

---

## Boccone di Bodrum

Bodrum Lokması



Lievito fresco dimensione scatola di fiammifero  
2 bicchieri latte fresco  
2 mastiche grande  
3 bicchieri di farina  
2 cucchiaini 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.

- # 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 coerenza si aggiunge succo di limone si bolle ancora per un po' 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 finché 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 sinistra si mette dentro l'impasto di boccone, si stringono le dita pollice e indice, poi si allarga nell'olio con il cucchiaino di dolce.
- # Si mettono tutti i bocconi così nell'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 po' duro rispetto alle altre boccone. Per questo si tiene poco nello sciroppo.