



Dolce di Sottaceto

Sirke Tatlısı



1 uova
Olio vegetale pieno di una tazzina di caffè
Sottaceto d'una tazzina
Una tazzina gasosa oppure yogurt
1 bustina di polvere lievitante
Abbastanza di farina
Per lo sciroppo;
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone
olio per friggere

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.

Uova grossa da una parte si buca e si svuota nella ciotola.

Sopra si svuotano sottaceto, olio vegetale, e yogurt. Si miscelano un pò con il dito. Dopo si aggiunge la farina finchè diventa impasto omogeneo.

Dopo un pò l'impasto si mette in coperto a riposare per 15 minuti.

Poi l'impasto riposato si condivide in 4 pezzi ugulai. Sopra il tavolo si rotolano come il metterello si fanno stoppini. poi i stoppini si tagliano grandeza di dito. Sopra dei pezzi tagliati si schiaccia con la forchetta così gli impasti si piattano.

Gli impasti piattati si arrossiscono nel olio coldo , si butta nello sciroppo freddo. Si mettono nel piatto da servire dopo aspettato per mezz'ora nello sciroppo.

Nota: Dolce di sottaceto è una ricetta facile da prepararsi e dolce fertile.