



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

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

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.
Uova grosse da una parte si buca e si svuota nella ciotola.
Sopra si svuotano sottaceto, olio vegetale, e yogurt. Si mischiano un po' con il dito. Dopo si aggiunge la farina finché diventa impasto omogeneo.
Dopo un po' l'impasto si mette in coperto a riposare per 15 minuti.
Poi l'impasto riposato si divide in 4 pezzi uguali. Sopra il tavolo si rotolano come il metterello si fanno stoppini. poi i stoppini si tagliano grandezza di dito. Sopra dei pezzi tagliati si schiaccia con la forchetta così gli impasti si piattano.
Gli impasti piattati si arrossiscono nel olio caldo, 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.