



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

## Gonpare

Gönpare



100 gr. di burro  
1 bicchierino di olio vegetale  
1,5 bicchierini di latte  
1 uova  
1 cucchiaino di semolino  
1 bicchierino zucchero a velo  
3 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino lievito polverante  
3 cucchiaini di cacao  
Mezzo cucchiaino di sale  
50 nocciolini  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di zucchero polverato  
3 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

- # 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 si mette la farina che abbiamo. Sopra si mettono burro sciolto, olio vegetale, latte, uova, semolino, zucchero a velo, vaniglia, lievito polverante e cacao. Questi si miscelano bene. E si impastano.
- # L'impasto si lascia a riposare per 15 minuti sopra in coperto.
- # Dal impasto si prendono i pezzi dimensionati di noce e si rotolano nelle mani. Poi questi rotondi si filano nel vassoio senza oliato.
- # Dopo aver mezzo tutti i pezzi così nel vassoio, in mezzo si mettono i noccioli con schiacciare.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato per un po' a 175 gradi. Si cucinano finché diventano duri senza bruciarsi.
- # Si tolgono dal forno e si aspetta per 5 minuti. Per frescarsi un po'. Sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Il vassoio dei dolci si copre con un altro vassoio. Così si mette ad una parte circa 3 ore per succhiarsi bene lo sciroppo.
- # Si servono nel piatto da servire. Gonpare tra qualche giorno prende coerenza di più.

**Nota:** Gon , è un aggettivo che significa i colori nero, scuro, bruno nelle zone sud e sud-est della Turchia.