



## Flor de levadura buñuelos con jarabe

Çiçek Lokması



1 huevo  
1 yema de huevo  
1/3 vaso de aceite vegetal  
1 vaso de yogurt  
1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1 cucharadita de sal  
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:  
1 huevo blanco

Para freír:  
3 vaso de aceite vegetal

Para el Jarabe:  
3+1/2 vaso de azúcar granulada  
3+1/2 vaso de agua  
El jugo de medio limón

# Romper el huevo en el tazón, agregar yogurt, yema de huevo y aceite vegetal en ella. Batir esta mezcla bien. Mezcle el bicarbonato de sodio con 1 puñado de harina. Añadir esta mezcla en el tazón y añadir la sal en el cuenco también. Añadir la harina en la mezcla poco a poco, hasta que la mezcla llega a la coherencia a la baja y se detiene a pegar a sus manos.

# Cubra la masa y el resto para media hora. Mientras tanto, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de azúcar granulada y el agua, hasta que esta mezcla alcanza el derecho a la coherencia. Agregar jugo de limón en la mezcla de ebullición, a su vez el calor a bajo y hierva la mezcla durante 5 minutos más. Deje que la mezcla se enfríe.

# Divide la masa descansó en 3 pedazos iguales. Rollo de cada pieza más de floured por un banco de rodillo, con 0,1 pulgadas (3 mm.) De espesor. Cortar la masa extenderá piezas en círculos por un pequeño cristal 'borde.

# Hacer 4 cortes en cada uno de los círculos, pero no cualquier tipo de recortes en el centro de la rueda. Propagación de yema de huevo en el centro de la masa preparada piezas. Trastornar los recortes superpose y tres de ellos, la fuerza en el último medio.

# Repita el mismo proceso, hasta que la masa termina. Fry las piezas preparadas en aceite caliente con el color amarillo dorado. Lugar caliente piezas en el frío el jarabe.

# Después de descansar el frito flores en el jarabe de alrededor de 15 - 20 minutos, colocarlos en la placa de servicio, a fin de servir.

**Nota:** Puede utilizar 3 tipos de lentes para cortar la masa extenderá pieza, cada uno de ellos tiene diferentes diámetros para conseguir un punto de vista diferente para el postre. Cuando superpose estos tres capas diferentes, parece muy agradable.