Bolas de masa en jarabe espeso

Lokma

2 huevos
2 vaso de yogur
3 vaso de harina
1+1/2 cucharadita de sal
1+1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 vaso de aceite vegetal

Por Jarabe;
3 vaso de azúcar
3+1/2 vaso de agua
Jugo de medio limón

Ponga la harina en el tazón. Añadir los huevos, bicarbonato de sodio y sal de él.
Obtener líquido suave y pasta. Resto que durante 1 hora como mínimo.
Cuando la masa está en reposo, coloque 3+1/2 vaso de agua a 3 vaso de harina. Hervir que a fuego medio, cuando se pone un poco espesor añadir el jugo de limón. Hierva durante 5 minutos más. Quitar de la estufa y se deja enfriar.
Ponga aceite en la sartén. Coloque la masa descansado cerca de la sartén. Llenar de agua en un platillo.
Sumerja la mano en la masa, apretar y obtener una pieza de nogal de tamaño que se vienen a cabo entre su pulgar y el índice, por la ayuda de una cuchara mojada, ponerlo en aceite caliente.
Cocine hasta que se convierte en rosa, y luego colocarlos en una toalla de papel.
Repita estas acciones hasta el acabado todos la masa.
Cuando las bolas de masa frita convertirse en tibia, ponerlos en el agua fría.
Descanse en almíbar durante 2 horas como mínimo, y servir.

Nota: Esta es la receta de la madre de editor y se trata de nuestro tiempo de generación en generación.