Lokma De Gözleme

Gözleme Lokması

1 oeuf
1 tasse d'eau chaude
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à thé de poudre à pâte
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
De la farine tant que possible
Pour faire frire ;
2,5 tasses d'huile végétale
Pour le sirop ;
2,5 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 tranche de citron
Pour la surface ;
1 tasse de noix écrasées

Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre, quand le mélange devient foncé, rajoutez la tranche de citron. Faites bouillir encore 5 minutes puis retirez du feu et laissez refroidir.
Mettez dans un bol de pétrissage, un oeuf, de l'eau tiède, de l'huile et du sel. Rajoutez de la carbonate mélangé avec de la farine. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
Laissez attendre la pâte couverte pendant 10 minutes. Puis prenez des morceaux de la taille d'une noix et arrondissez.
Ouvrez les morceaux à la taille d'une assiette de thé à l'aide d'un rouleau. Faites cuire dans l'huile brûlant de façon à griller les deux faces.
Jetez les desserts dans le sirop puis retirez 5 minutes plus tard. Saupoudrez des noix après le refroidissment puis servez.

N-B; Si vous grillez trop, les desserts seront plus dur.