



Mafis

Mafiş



2 oeufs
1 tasse à thé de yaourt
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de jus de citron
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
3 à 3,5 tasses de farine
1 pincée de sel
Pour le sirop ;
3 tasses de sucre en poudre
2,5 tasses d'eau
Jus d'un demi citron
Pour frire ;
Deux tasses d'huile végétale

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron, faites bouillir encore 5 minutes puis retirez du four et laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, des oeufs, du yaourt et de l'huile. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du jus de citron mélangé avec de la carbonate. Rajoutez de la farine petit à petit et commencez à pétrir, faites une pâte mi-solide. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, ouvrez la pâte à l'épaisseur du dos d'un couteau, puis coupez des morceaux de la taille d'une boîte d'allumette en forme de carré.
- # Rassemblez les deux côtés des carrés, puis rassemblez les deux autres côtés à l'envers.
- # Préparez tous les Mafis de la même façon, faites grillez dans l'huile brûlant, puis jetez dans le sirop froid.
- # Quand les desserts absorbent le sirop, vous pouvez servir.

N-B; L'huile de grillade doit être très brûlante.