



Bardak Basti

Bardak Basti



2 œufs
1 compotée bol de yaourt
1 cuillère à soupe beurre
1 sachet de poudre à pâte
1 pincée de sel
Assez de farine
Pour le sirop:
2 tasses d'eau
1,5 tasses de sucre
2-3 gouttes de jus de citron
Pour la friture:
huile végétale

- # Faites bouillir le sirop puis laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt et du beurre mou puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel, de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, puis de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre pendant 10 minutes.
- # Séparez la pâte en deux morceaux.
- # Ouvrez chaque pâte à une épaisseur d' $\frac{1}{2}$ cm, puis coupez en rond avec une tasse de thé.
- # Mettez de l'huile dans une poêle puis placez à moyenne température.
- # Jetez les bardak basti dans l'huile qui est en cours de chauffage. Faites cuire les deux surfaces.
- # Prenez les pâtes de la poêle puis éteignez le feu. Faites refroidir l'huile pendant 5 minutes. Remettez les pâtes dans l'huile puis faites cuire de la même manière.
- # Jetez les desserts chauds dans le sirop froid. Vous pouvez servir après 5-6 minutes.

N-B; Les pâtes qui sont cuites dans l'huile non brûlant, gonflent meilleur.