



## Beignets de fleurs

Çiçek Lokması



1 œuf  
1 jaune d'œuf  
1 tasse de thé d'huile végétale  
1 tasse de yaourt  
1 cuillère à café de carbonate  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour le milieu :  
1 blanc d'œuf  
Pour la grillade :  
3 tasses d'huile  
Pour le sirop :  
3,5 tasses de sucre en poudre  
3,5 tasses de d'eau  
½ jus de citron

- # Mettez dans un bol a pétrissage, le yaourt, l'œuf, le jaune d'œuf, l'huile végétale. Mélangez bien. Puis rajoutez le sel, de la carbonate mélangé avec une poignée de farine, faites une pate non-collante
- # Couvrez la pate et laissez reposer pendant ½ heure. Préparez ensuite le sirop : Mélangez et faites bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez le jus de citron et laissez bouillir encore 5 minutes, puis laissez refroidir.
- # Séparez la pate reposée, en 3 morceaux. Ouvrez chaque pate sur un sol farinée a l'aide d'un rouleau d'une largeur de 3 mm. Coupez la pate en rond a l'aide d'une tasse de thé.
- # Faites 4 coupures sur le milieu des ronds. Mettez le blanc d'œuf dessus puis, faites glisser les coupures et empilez-les l'un dessus de l'autre. Appuyer avec votre doigt au milieu.
- # Repetez la meme procédure jusqu' a la finition de la pate. Grillez dans l'huile brulante. Ensuite mettes le dessert dans le sirop froid.
- # Apres 15-20 minutes sortez-les du sirop puis servez.

**N-B :** Pour obtenir des formes différent pour les beignets de fleurs, vous pouvez utiliser des tasses de différent diametre, ou vous mettez l'un sur l'autre pour obtenir des fleurs multiplex.