



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Кукурузные пончики

Mısırlı Lokma



1,5 стакана кукурузы
1 яйцо
1,5 стакана муки
1 стакан молока
½ ч.л. соды
½ ч.л. соли
Для жарки:
2 стакана подслн. масла

- # Кукурузу сварить. Плавными движениями ножа сверху вниз отделить зерна от початка. Необходимо 1,5 стакана зерен.
- # Взбить в чашке яйцо и молоко. Добавить муку, соду и соль, взбивать до однородной массы.
- # В конце добавить зерна кукурузы. В это время в сковороду налить масло и хорошо разогреть.
- # Смочив столовую ложку, набрать тесто и аккуратно выложить на сковороду.
- # Пончики поджарить со всех сторон и выложить на бумажное полотенце, чтобы стекли остатки масла.
- # Подавать теплыми.

Если использовать консервированную кукурузу, необходимо слить жидкость.