



Кукурузные пончики

Misirli Lokma



1,5 стакана кукурузы
1 яйцо
1,5 стакана муки
1 стакан молока
1/2 ч.л. соды
1/2 ч.л. соли
Для жарки:
2 стакана подсн. 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.