



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

Чесночные пончики

Sarimsaklı Lokma



400 гр. дрожжевого теста
3 зубчика чеснока
2 ст. л. подслн. масла
½ ч.л. соли
10-12 веточек петрушки
Для жарки:
2 стакана подслн. масла

- # Чеснок выдавить в чеснокодавке, смешать с солью, петрушку мелко порубить. Смешать чеснок, петрушку и масло с тестом, хорошо вымесить и оставить на 20 минут.
- # Затем разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики, и жарить в хорошо разогретом масле.
- # Выложить на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.
- # Подавать теплыми.

Тесто можно приготовить дома: 1 пачка быстрорастворимых дрожжей, 1,5 стакана теплой воды, 2 ст.л. подслн. масла, 1 ч.л. соли и муки сколько возьмет.