



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

Сладкие рулетики

Yufka Lokması



2 шт. готового тонкого пресного теста
0,5 стакана молока
2 яйца
2 пригоршни измельченных грецких орехов
Для жарки:
2 стакана подслн. масла
Для сиропа:
2 стакана воды
1,5 стакана сахара
1 ч.л. сока лимона

- # Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, когда немного загустеет добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Яйца и молоко хорошо взбить. Тонкое тесто положить на столешницу, с помощью кисти по всей поверхности смазать половиной смеси из яйца и молока. Посыпать одной пригорщней измельченного грец. ореха.
- # Один край теста плотно скатать к середине в рулон. Противоположную край также скатать к середине в рулон, затем нарезать шириной с палец.
- # Тоже проделать со второй лепешкой. В сковороде разогреть масло и положить туда нарезанные рулетики. Жарить до золотистого цвета.
- # Пожаренные рулетики положить в чашку с сиропом. Аккуратно помешивая оставить в сиропе на 1,5 – 2 часа.

В приготовлении, вместо молока можно использовать воду, но молоко придаст сладкому мягкость.