



Палец Визиря

Vezir Parmağı



2 ст.л. слив. масла
2 стакана воды
2 стакана муки
Щепотка соли
2 яйца
Для сиропа:
2 стакана сахара
1,5 стакана воды
1 ч.л. лимонного сока
Жарить:
2 стакана подслн. масла

Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, когда начнет густеть, добавить лимонный сок, подержать еще несколько минут на огне, затем отставить остывать.

В кастрюлю налить воды, поставить на огонь, когда закипит, добавить слив. масло, убавить огонь до минимума, и постоянно помешивая понемногу добавлять муку. Снять с огня.

Когда мучная смесь остынет, добавить 1 яйцо, хорошо перемешать, затем добавить второе яйцо. Чтобы довести до нужной консистенции, необходимо посолить и если потребуется добавить еще немного муки.

Приготовленное тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, придать форму пальца (не больших брусков).

В сковороду налить масло, поставить на средний огонь, и пока масло не нагрелось положить в него приготовленные «пальчики», жарить до золотистого цвета.

Чтобы пожарить следующую порцию, масло в сковороде необходимо остудить, и так пока «пальчики» закончатся.

Горячими положить в сироп, и оставить на некоторое время, пока пальчики впитают в себя сироп.

Этот рецепт принадлежит кухне Османской Империи, но и в наши дни не забытое сладкое в сиропе.