



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

## 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, поддержать 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 брусочков).
- # 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.