



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

---

## Бублики «Женский пупочек» Hanım Göbeği



3 ст.л. слив. масла  
1,5 стакана воды  
3,5 стакана муки  
1 ст.л. сахара  
3 яйца  
Щепотка соли  
Жарить:  
2 стакана растительного масла  
Для сиропа:  
2 стакана сахара  
2 стакана воды  
1 ст.л. лимонного сока

# Воду с сахаром закипятить, через 5 минут кипения добавить лимонный сок, кипятить еще несколько минут, снять с огня.

# В кастрюльку налить 1,5 стакана воды, добавить слив. масло, закипятить.

# Затем добавить 2,5 стакана муки, сахар и соль.

# На медленном огне, готовить постоянно помешивая, затем снять с огня, дать остыть, и добавить яйца, замесить тесто.

# Чтобы довести до нужной консистенции, в тесто добавить еще 1 стакан муки, хорошо вымесить.

# Ладшки смазать маслом, отделить от теста кусочек размером с половину лимона. Скатать в шарик, ладшками слегка прижать придав плоскую форму и большим пальцем в середине сделать дырку, чтобы получился бублик.

# В сковороду налить масло, положить бублики и поставить на средний огонь. Слегка встряхивая сковороду пожарить бублики до золотистой корочки.

# Пожаренные бублики сразу положить в сироп. Чтобы жарить новую партию, масло необходимо остудить. Подавать когда сироп впитается.

Если жарить бублики в разогретом масле, тесто внутри не прожарится.