



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

Бублики «Женский пупочек»

Hanım Göbeğj



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 остуть, и добавить яйца, замесить тесто.
- # Чтобы довести до нужной консистенции, в тесто добавить еще 1 стакан муки, хорошо вымесить.
- # Ладошки смазать маслом, отделить от теста кусочек размером с половину лимона. Скатать в шарик , ладошками 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.