



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

Рулетики по- Эрзрумски

Erzurum Sarması



250 гр. кадаиф (кондитер. изделие из тонкой вермише)
5 яиц
0,5 стакана молока
2 стакана грецких орехов
Жарить:
Масло растительное
Для сиропа:
2 стакана воды
2 стакана сахара
0,5 ч.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, минут через 5 снять с огня.
- # Аккуратно взять горсть кадаифа (постараться чтобы не слипся). Разложить прямоугольником размером с ладонь. На узкую сторону положить дорожкой измельченные грецкие орехи и свернуть рулетиком.
- # В чашке взбить молоко и яйца. Обмакнуть туда рулетики и в руке как бы отжать.
- # Налить масло в сковороду, пожарить до золотистого цвета в раскаленном масле. Выложить на бумажное полотенце.
- # Теплыми положить в холодный сироп, достать минут через 20-25. (Примерно 20 штук).
- # Положить в сервировочную тарелку.

Рулетики не впитывают много сиропа.