



Оладушки в сиропе

Gözleme Lokması



1 яйцо
1 стакан теплой воды
Щепотка соли
0,5 ч.л. разрыхлителя
3 ст.л. подслн. масла
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Жарить:
2,5 стакана растит. масла
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2 стакана воды
1 ломтик лимона
Посыпать сверху:
1 стакан измельченных грецких орехов

- # Закипятить воду с сахаром, добавить ломтик лимона, кипятить еще минут 5, снять с огня.
- # В глубокой посуде смешать яйцо, теплую воду, подслн. масло и соль. Добавить муку смешанную с разрыхлителем, замесить эластичное тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 10 минут. Затем разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики.
- # Посыпать шарики мукой и раскатать небольшие лепешки, пожарить с двух сторон в разогретом масле до румяного цвета.
- # Оладушки положить в сироп, оставить на 5 минут, затем вытащить. Когда остынут посыпать грецкими орехами.

Важно оладушки не пережарить, иначе они будут жесткими.