



## Десерт «Гнездо»

Delikli Lokma



2 ч.л. сухих дрожжей  
2 ч.л. сахара  
2 стакана теплой воды  
5 стаканов муки  
Щепотка соли  
4 ст.л. оливкового масла  
Для сиропа:  
3 стакана сахара  
3 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона  
Жарить:  
3 стакана растит. масла

- # Растворить в 1 стакане теплой воды 2 ч.л. дрожжей и 2 ч.л. сахара, оставить на 10 минут. Затем добавить 1 стакан еще более теплой воды.
- # Понемногу добавлять просеянную муку, добавить оливковое масло и соль, замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть и оставить на 3-4 часа.
- # Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще минут 5, снять с огня.
- # Тесто еще раз вымесить, при необходимости можно добавить немного муки.
- # На среднем огне нагреть масло в сковороде.
- # Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, большим пальцем руки сделать в середине углубление и обжарить в масле до золотистого цвета.
- # Горячие пончики положить в холодный сироп, оставить на 15-20 минут, затем вытащить на сервисную тарелку.
- # Подавать когда остынут.

Если тесто замесить и оставить на ночь, десерт получится еще более вкусным.