



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

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 сервировочную тарелку.
- # Подавать когда остынут.

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