



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

Пончики с черносливом Erikli Lokma



2 яйца
1 стакан молока
1 стакан воды
1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 ч.л. сахара
10-12 шт. чернослива
1 ст.л. растит. масла
2,5 стакана муки
1 пакетик ванилина
1 ч.л. соли
Жарить:
2 стакана растит. масла
Для сиропа:
500 гр. свежих красных слив
2 стакана сахара
2,5 стакана воды
0,5 стакана сливового джема
Посыпать сверху:
1 ст.л. кокосовой стружки

- # В глубокой посуде растворить дрожжи в 1 стакане теплой воды, добавить сахар.
- # Затем добавить молоко, яйца, растит. масло, соль, ванилин и муку, мешать до однородного состояния. Оставить на 30 минут в теплом месте.
- # Из слив удалить косточки, добавить 1 стакан сахара и 1 стакан воды. Кипятить пока сливы потеряют цвет.
- # Затем сироп сцедить, сливы подавить ложкой чтобы вышел сок. В сироп добавить 1,5 стакана воды, 1 стакан сахара и 0,5 стакана сливового джема, размешать и поставить на огонь, довести до кипения. Снять с огня.
- # В тесто добавить мелко порезанный чернослив, перемешать.
- # Большим и указательным пальцем выдавить кусочек теста, положить его на смоченную маслом ложку и ложкой в разогретое масло. Обжарить со всех сторон, выложить на бумажное полотенце.
- # Пончики теплыми положить в холодный сироп, оставить минут на 15, затем выложить на сервировочную тарелку.
- # Сверху посыпать кокосовой стружкой.

Такие пончики также можно приготовить используя сушеную и свежую вишню.