



## «Долама» с творогом

Lorlu Dolama



2 яйца  
1 стакан йогурта  
1 стакан оливкового масла  
0,5 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2,5 стакана не соленого творога  
Для сиропа:  
3,5 стакана сахара  
3,5 стакана воды  
Сок половины лимона

- # Закипятить воду с сахаром, убавить огонь и добавить сок лимона, кипятить еще несколько минут, снять с огня.
- # Взбить до однородного состояния йогурт, оливковое масло, соль и яйца.
- # Добавляя муку замесить упругое, эластичное тесто. Тесто накрыть и оставить на 20-25 минут.
- # Затем тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и раскатать овальные лепешки размером 7 см. на 14 см.
- # Положить сверху достаточное количество творога и скрутить рулетики. (Если творог соленый, залить его водой и оставить на ночь).
- # Рулетики слегка растянуть, затем придерживая один конец, замотать другой вокруг себя.
- # Положить «улиточки» в обильно смазанный маслом противень плотно друг к другу. (примерно 40 штук).
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и залить холодным сиропом. Подавать часа через 4.

Если сократить количество масла для теста в 2 раза, тогда «улиточки» можно пожарить в масле.