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

«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.

© ml.md (русский) рецепт #: 1266 | название рецепта: «Долама» с творогом | история: 24.04.2024 - 18:24