



Десерт «Кольцо сultана»

Hünkâr Halkası



3 яйца
1,5 стакана йогурта
5 ст.л. растит. масла
0,5 стакана сахарной пудры
1 пакетик разрыхлителя
1 щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
125 гр. слив. масла
Для сиропа:
3,5 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок половины лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Взбить венчиком яйца, йогурт, сахарную пудру и растит. масло. Добавить разрыхлитель, соль и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто. Оставить на 10 минут.
- # Затем тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики и большим пальцем в середине проделать отверстие, придав форму кольца.
- # Слив. масло растопить, одной частью смазать противень, выложить кольца из теста на небольшом расстоянии друг от друга и залить сверху оставшимся маслом.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минуты через 3 полить холодным сиропом. Подавать когда сироп впитается.

Этот десерт можно также приготовить пожарив кольца в масле.