



Десерт «Мафиш»

Mafış



2 яйца
0,5 стакана йогурта
1 ст.л. растит. масла
1 ст.л. сока лимона
Сода на кончике ножа
3-3,5 стакана муки
Щепотка соли
Для сиропа:
3 стакана сахара
2,5 стакана воды
Сок половины лимона
Жарить:
2 стакана растит. масла

- # Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # В миске смешать яйца, йогурт и растит. масло.
- # Соду смешать с соком лимона и добавить в яйца с йогуртом. Добавляя проссеянную муку, замесить средней упругости не прилипающее к рукам тесто. Оставить на 30 минут, чтобы тесто отдохнуло.
- # Затем тесто раскатать шириной 2-3 мм. и разрезать на квадратики размером со спичечный коробок.
- # Два противоположных угла залепить, другие два противоположных угла тоже залепить только в другую сторону.
- # Слепить таким образом остальные квадратики и пожарить их в раскаленном масле до золотистой корочки, затем сразу положить в остывший сироп.
- # Подавать когда сироп впитается.

Масло для обжарки обязательно должно быть раскаленным.