



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

---

## Кольца с кунжутом

Susamli Halka



1 ч.л. сухих дрожжей  
0,5 стакана подслн. масла  
1 ч.л. сахара  
 $\frac{3}{4}$  стакана теплой воды  
0,5 стакана манной крупы  
0,5 стакана кокосовой стружки  
2-2,5 стакана муки  
Посыпать сверху:  
0,5 стакана кунжута  
Для сиропа:  
2 стакана сахара  
2 стакана воды  
1 ч.л. сока лимона

- # Растворить дрожжи в теплой воде с сахаром и оставить на 10 минут. Затем добавить манную крупу, кокосовую стружку, подслн. масло и добавляя муку замесить тесто. (Тесто может быть немного масляным и жидковатым).
- # Тесто накрыть и оставить на 30 минут. Затем разделить его на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха. Сначала скатать палочки, затем концы этих палочек залепить чтобы получилось кольцо.
- # Кольца обвалять в кунжute и положить на смазанный маслом противень оставляя расстояние друг от друга .
- # Противень поставить в холодную духовку, оставить там на 10 минут, затем включить духовку на 180 градусов и печь до золотистого цвета.
- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Достать кольца из духовки и полить горячим сиропом.
- # Десерт быстро впитает сироп, но подавать рекомендуется спустя 2 часа.

В тесте десерта содержится кокосовая стружка, поэтому во время приготовления кольца могут немного «растечься».