



Пончики "Кастамону"

Kastamonu Lokması



1 яйцо
1 стакан йогурт
0,5 ч.л. соды
Щепотка соли
2 стакана муки
Жарить:
1,5 стакана растит. масла
Для начинки:
30 шт. кураги
30 шт. абрикосовых семечек из косточек
Для сиропа:
2 стакана сахара
2,5 стакана воды
Сок половины лимона

Курагу залить теплой водой, оставить на 2 часа.

Для сиропа: Закипятить воду с сахаром на среднем огне, затем огонь убавить и кипятить 10 минут.
Добавить сок лимона и варить еще 10 минут, снять с огня.

Взбить яйцо с йогуртом, добавить половину муки, соль и соду, хорошо перемешать. Добавить остаток муки, перемешать.

Тесто накрыть, оставить на 30 минут.

Курагу достать из воды, в середину положить абрикосовую семечку.

В глубокую, но не большую в диаметре сковороду налить масла, нагреть на среднем огне.

Руки посыпать мукой, курагу обмакнуть в тесто и обжарить со всех сторон.

Пончики выложить в чашку и полить холодным сиропом.

Подавать через 1 час.

Вместо сиропа можно посыпать пончики сахарной пудрой.