



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

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.