



Клёцки

Kaşık Atması



1 яйцо
2 стакана воды
4 стакана муки
1 ч.л. соли
Сверху:
2 ст.л. слив. масла
250 гр. твердого сыра
0,5 стакана грецких орехов

- # Перемешать яйцо, воду и соль. Продолжая помешивать добавить муку.
- # В кастрюлю налить 7-8 стаканов воды, добавить немного соли. Когда закипит, ложкой выкладывать тесто в воду.
- # Когда тесто всплынет, значит оно сварилось.
- # Клёцки выложить на блюдо, полить раскаленным слив. маслом, посыпать тертым сыром и крупно дробленными орехами.

Рецепт принадлежит г. Анкара.