



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

Бардак басты

Bardak Basti



2 яйца
2 стакана йогурта
1 ст.л. слив. масла
1 пачка разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется
Для сиропа:
2 стакана воды
1,5 стакана сахара
2-3 капли сока лимона
Жарить:
Растит. масло

Сироп сварить, дать остыть.

Смешать яйца, йогурт и мягкое слив. масло. Добавить соль, разрыхлитель и добавляя муку, замесить мягкое тесто. Тесто накрыть, оставить на 10 минут.

Затем разделить тесто на 2 части. Раскатать две лепешки толщиной 0,5 см.

стаканом разрезать лепешки на круглешки.

В слегка нагретом масле обжарить лепешки с двух сторон.

Перед тем как обжарить следующую порцию лепешек, масло необходимо остудить в течении 5 минут.

Горячие лепешки кладем в остывший сироп. Подавать через 5-6 минут.

Если масло не раскаленное, тесто в процессе обжаривания хорошо поднимается.