



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

---

## 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.