



Ифтар буклеси

İftar Buklesi



1 яйцо
0,5 стакана йогурта
0,5 стакана растит. масла
125 гр. слив. масла
1 ст.л. сахарной пудры
1 пачка разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
Сок половины лимона
Украсить сверху:
1 ст.л. кокосовой стружки

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, через 10 минут снять с огня.
- # Взбить вилкой яйцо, йогурт, растопленное слив. масло, растит. масло, сахарную пудру и соль.
- # Добавить разрыхлитель и подсыпая муку, замесить не пристающее к рукам тесто. Тесто накрыть, оставить на 10 минут.
- # Затем разделить тесто на 4 равные части.
- # Раскатать 4 не большие лепешки.
- # Фигурным ножом-роликом разрезать лепешки на 8 треугольников каждую.
- # Начиная с широкой стороны скатать рулетики. (32 рулетика).
- # Разложить рулетики на противень (маслом не смазывать). Поставить в разогретую до 185 градусов духовку на 30 минут.
- # Достать из духовки и через 5 минут полить холодным сиропом.
- # Подавать через 2 часа, украсив кокосовой стружкой.

Для этого десерта важно использовать слив. масло.