



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

Сладкие Цветочки

Çiçek Lokması



1 яйцо
1 яичный желток
Пол стакана раст.масла
1 стакан не сладкого йогурта
1 чайн.ложка соды
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки:
1 яичный белок
Для жарки:
3 стакана раст.масла
Для сиропа:
3,5 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок половины лимона

В глубокой посуде хорошо взбить йогурт, яйцо, яичн.желток, раст.масло. Добавить соль, соду перемешанную с небольшим количеством муки, муку и замесить не липкое тесто.

Накрыть полотенцем и дать настояться 30 минут. Приготовить сироп :

Воду и сахар довести до кипения, добавить лимон.сок, поварить 5 минут и поставить остывать.

Тесто разделить на 3 части, каждую часть раскатать толщиной 3 мм. Выдавить круглые лепёшки с помощью маленькой кофейной кружки (как на пельмени).

Каждую лепёшку порезать по середине знаком + . Смазать яичным желтком, сложить друг на друга ступенькой и скрепить.

Повторить несколько раз пока не закончится тесто, обжарить в кипящем масле до золотистого цвета. Бросить в холодный сироп.

Через 15- 20 минут достать из сиропа и переложить на серв.тарелку.

Сладкие лепёшки можно сделать в виде цветка : из теста выдавить 3 разных по диаметру круга и сложить друг на друга.