



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

## 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.

# Накрывать 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.