



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

Локма (Сладкие Комочки)

Lokma



2 яйца
2 стакана не сладкого йогурта
3 стакана муки
1,5 чайн.ложки соли
1,5 чайн.ложки соды
1 стакан раст.масла
Для Щербета:
3 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок половины лимона

- # В глубокую посуду высыпать муку, разбить яйца, добавить йогурт, соду, соль.
- # Замесить жидкое тесто без комочеков. Дать настояться минимум 1 час.
- # Приготовить щербет: Воду с сахаром поставить на средний огонь. Довести до кипения, добавить сок лимона, покипятить ещё 5 минут и снять с огня. Остудить.
- # На сковороду налить масло. В чайн.тарелку налить воды.
- # Взять немного теста в руку, между большим и указательным пальцами выдавить комочек размером с грец.орех. Снять его мокрой ложкой и бросить в горячее масло.
- # Поджаристые комочки переложить на бумажное полотенце.
- # Тёплые комочки бросить в холодный щербет.
- # Дать пропитаться 2 часа и подавать к столу.

Это рецепт, который передаётся семейным поколением матери автора.