



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

Сладкие Палочки

Tulumba Tatlısı



1,5 стакана воды
50гр.маргарина
2 стакана муки
1 чайн.ложка манной крупы
Пол чайн.ложки сахара
Щепотка соли
2 яйца
Для щербета:
2 стакана сахара
2,5стакана воды
Сок половины лимона
Для Поджарки:
1,5 стакана раст.масла

- # Приготовить щербет: Воду и сахар довести до кипения,добавить лимон.сок,через несколько минут снять с огня.
- # В небольшую кастрюлю положить маргарин,налить воду,довести до кипения,убавить огонь до минимума.Добавить просеянную муку,манную крупу,сахар и соль.
- # Поварить 10минут,постоянно помешивая,снять с огня.
- # Тесто остудить,разбить одно яйцо,перемешать.Разбить второе яйцо и ещё раз помешать.
- # Тесто поместить в кулёк для крема.
- # Выдавить палочки из теста длиной 3-4см и бросить на сковороду с холодным маслом.Жарить на медленном огне,когда палочки увеличатся в объёме,прибавить огонь.
- # Сладкие палочки бросить в тёплый щербет.
- # Когда масло на сковороде остынет,продолжать жарить палочки из теста. Палочки должны хорошо пропитаться в щербете.

Масло для жарки можно охладить,поставив сковороду на посуду с холодной водой.