



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 увеличиваются 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.