



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

Локма из Бодрума

Bodrum Lokması



Размером со спичечный коробок дрожжи
2 стакана теплой воды
2 шт. крупной дамла сакызы (смола дерева растущего в горах)
3 стакана муки
2 чайные ложки сахарного песка
1/4 чайной ложки соли
Для сиропа:
2,5 стакана сахарного песка
3 стакана воды
1 чайная ложка лимонного сока
Растительное масло для жарения

Сначала приготовить сироп. В кастрюлю налить воды, добавить сахар. На среднем огне довести до кипения, убавить огонь, дать сиропу покипеть некоторое время. Добавить лимонный сок, довести до кипения, снять с огня и оставить остывать.

В глубокую миску налить 2 стакана теплой воды, добавить дрожжи, 1 чайную ложку сахара, перемешать.

Туда же добавить 1 чайную ложку сахарного песка, толченой дамла сакызы, соль, понемногу всыпать муку.

Перемешать смесь до однородного состояния миксером.

Прикрыть сверху и оставить «отдыхать» на 1 час.

В глубокую сковородку налить растительного масла.

Расколоть его на среднем огне. Захватить левой рукой приготовленное жидкое тесто, сжать руку в кулак. Выдавленное верхней частью кулака тесто захватить смазанной маслом чайной ложкой и опустить в раскаленное масло.

Проделать то же самое со всем тестом. Поджарить все кусочки до румяного состояния и опустить в холодный сироп. Оставить в сиропе на 15 минут, разложить на сервисную тарелку.

Подавать в теплом или остывшем состоянии.

Особенность сладости «Локма из Бодрума» в том, что она должна оставаться жесткой. Поэтому держать в сиропе ее нужно короткое время.