



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

## Уксусная сладость

Sirke Tatlısı



1 яйцо  
1 порция растительного масла размером с полную я  
1 порция уксуса размером с полную яичную скорлупу  
1 порция минеральной воды или несладкого йогурта  
1 пакет разрыхлителя для теста  
Мука ( на глаз, сколько понадобится для замешива  
Для сиропа:  
1,5 стакана сахарного песка  
1,5 стакана воды  
1 чайная ложка лимонного сока  
Растительное масло для жарки

# 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.

# Аккуратно разбить крупное яйцо с острого конца, вылить яйцо в миску для замешивания теста.

# Полученную пустую скорлупу использовать как емкость для уксуса, растительного масла и йогурта. Эти ингредиенты замешать в миске с яйцом. Туда же добавить муку, разрыхлитель и замесить мягкое тесто.

# Прикрыть полученное тесто и оставить «отдыхать» на 15 минут.

# Затем разделить тесто на 4 части. Каждую часть скатать на «колбаски» толщиной с тонкую скалку. Нарезать каждую «колбаску» на кусочки на расстоянии 1 пальца. Каждый кусочек прижать сверху вилкой.

# Полученные кусочки теста зажарить в масле до румяного состояния, опустить в холодный сироп. Оставить их в сиропе не менее, чем на полчаса, затем выложить на сервисную тарелку.

«Уксусная сладость» проста в приготовлении и приятна на вкус.