Mafis tatlisi

smakujmy

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka - 55 dag
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 5 łyżka
- jajka - 2 szt.
- olej - 5 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- orzechy (dowolne) - 5 dag
- sól - szczypta
- syrop: cukier - 1 szklanka
- woda - 2 szklanka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- tluszcz do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować syrop: zagotować wodę, cukier i sok z cytryny, gotować 3-4 minuty. Wlać do miseczki, odstawić do ostygnięcia.
Przygotować ciasto:
w większej misce wymieszać mąkę, jogurt, jajko, olej, cukier waniliowy, sól i proszek do pieczenia. Zagniatać, aż powstanie gładkie ciasto. Odstawić na godzinę.
Rozłożyć ciasto na blacie i cieniutko je rozwałkować. Następnie pokroić płat ciasta na wstążki długości 10 cm. Każdą przygotowaną wstążkę związać w supeł. W głębokim rondlu lub we frytownicy rozgrzać olej. Wkładać powiązane w supełki wstążki i smażyć je na złoty kolor. Następnie przełożyć każdą do miseczki z syropem i obrócić kilka razy, aby nasiąkła. Na koniec rozłożyć ciastka i posypać drobno pokrojonymi lub startymi orzechami.