

טלומבה - לביבות טורקיות בדבש של בני סיידא



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוס דבש
- 4/1 1/4 כוסות מים
- כוס מיץ לימון מ-1/2 לימון
- כוס מי ורדים
- כוס מים
- גרם חמאה
- 4/1 1/4 כפית מלח
- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- כף סולת
- ביצה
- כף שמן זית לטיגון

הכנה

1. שמים בסיר את הסוכר, הדבש והמים ומביאים לרתיחה.
2. מוסיפים את מיץ הלימון ומבשלים על להבה נמוכה 10 דקות.
3. מסירים מהאש ומוסיפים את מי הורדים, מערבבים ומצננים.
4. שמים בסיר בינוני את המים והחמאה ומביאים לרתיחה.
5. מוסיפים את המלח, הקמח והסולת ומערבבים עד שנוצר כדור בצק הנפרד מהדפנות של הסיר. מסירים מהאש.
6. מוסיפים את הביצים אחת אחת ואחרי כל הוספה מערבבים היטב עד שהביצה נבלעת בבצק.
7. מחממים שמן לטיגון עמוק. מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר כוכבי גדול ומזליפים לתוך השמן החם קטעי בצק באורך 3 ס"מ.
8. מטגנים עד שהם משחימים משני הצדדים.
9. מוציאים את הלביבות בכף מחוררת ומעבירים לסירופ הסוכר.
10. משאירים את הלביבות בסירופ למשך 3 דקות ומעבירים לצלחת הגשה.

90 דקות

4 servings 4