

Poljupci iz Istanbula



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo

- 5 dl vode
- 5 kašika ulja
- 250 g brašna
- 3 kašike griza
- 1 kašika šecera
- 4 jaja

Sirup

- 700 g šecera
- 5 dl vode
- 1 vanilin šećer

Za prženje

- 1/2 l ulja

Priprema

Zakuhati vodu i ulje. Dodati šećer, brašno i griz, miješajući svo vrijeme. Ohladiti! U ohlaeno dodavati jedno po jedno jaje (naredno dodati tek kad je predhodno potpuno sjedinjeno sa tijestom), mutiti mikserom! SIRUP: Kuhati šećer i vodu u sirup! Ohladiti! Od tijesta praviti kuglice, ili špricom vaditi željene oblike, pa ih stavljati u vrelo ulje, da se prže dok ne dobiju zlatnu boju! Pecene "poljupce" stavljati u hladan sirup, da stoje oko 5

minuta, pa ih vaditi u pleh.

Savet

Prije upotrebe dobro ohladiti! Poslužiti uz kafu!