

LADIES' FINGERS (daktyla)



http://sigatakastana.blogspot.com/2013/02/blog-post_1.html

Zutaten für 30 Stück:

Teig

8 Tassen Mehl

1 Tasse Öl

Salz

ca. 2 1/2 Tassen Wasser

Füllung

400g fein gehackte Mandeln

1 Teelöffel Zimt

1-2 Teelöffel Zucker

3-4 Teelöffel Zitronenwasser

Sirup

4 Tassen Zucker

3 Tassen Wasser

1/2 Teelöffel Zitronensaft

1 Zimtstange

3-4 Nelken

1-2 Teelöffel Zitronenwasser

Öl oder Frittierfett

Zubereitung:

1. Mehl sieben und Öl hinzugeben.

2. Salz und Wasser hinzufügen und zu einem Teig kneten.

3. Abdecken und für 1/2 - 1 Stunde ruhen lassen.

4. Teig dünn ausrollen und in 8X12 cm große Rechtecke schneiden.

5. Alle Zutaten für die Füllung gut durchmischen.

6. Einen Teelöffel Füllung auf jedes Rechteck geben und in eine Würstchenform rollen.
7. Enden mit einer Gabel zusammendrücken.
8. In heißem Öl frittieren bis sie goldbraun sind und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Für ein paar Sekunden in kalten Sirup tränken, abtropfen lassen und auf ein Teller legen.

(Benutzungserlaubnis für Cyprus Virtual Food Museum durch Cyprus Ministry of Agriculture)