



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

Десерт "Хайраболу татлысы"

Hayrabolu Tatlısı



500 гр. не соленого сыра
3 яйца
0,5 стакана манной крупы
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для сиропа:
3 стакана сахара
3,5 стакана воды

- # Хорошо перемешать яйца с сыром, добавить манную крупу, разрыхлитель и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Из теста накрутить шарики размером чуть меньше грецкого ореха, выложить на обильно смазанный маслом противень.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока поджарятся. (минут 25).
- # Достать из духовки, дать остыть минут 15. Затем вилкой проткнуть снизу.
- # Закипятить воду с сахаром, добавить булочки, аккуратно помешать и варить 10 минут в сиропе.
- # Затем вместе с сиропом снова выложить на противень.
- # Подавать когда сироп впитается.

Рецепт принадлежит г. Текирдага.