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

Гнездо соловья

Bülbül Yuvası



2 яйца 1 стакан молока 0,5 стакана растительного масла 0,5 чайной ложки уксуса Лимонная кислота (размером с горошину) Щепотка соли Мука (на глаз, сколько понадобиться для замешива Для начинки: 250 гр сливочного масла 100 гр маргарина 2 стакана очищенных грецких орехов Для сиропа: 3,5 стакана сахарного песка 3,5 стакана воды 1 чайная ложка лимонного сока Для раскатывания теста: 1 стакан пшеничного крахмала 1 стакан муки

Приготовить тесто. На плоскую поверхность насыпать муки, в середине сделать ямку, налить туда молока, добавить яйцо, растительное масло, уксус, размельченную лимонную кислоту, соль. Замесить тесто.

- # Пока тесто не станет средним по мягкости, месить его, добавляя муку.
- # Дать тесту «отдохнуть» 20 минут, затем разделить его на 12 равных частей.
- # Каждую часть, добавляя крахмал и муку, тонко раскатать на размер круглого противеня.
- # Полученное раскатанное тесто смазать смесью из растопленного сливочного масла и маргарина, посыпать сверху дробленым грецким орехом.
- # Скатать половину раскатанного теста на тонкую скалку. Оставшуюся половину скатать таким же образом на другую тонкую скалку. Получится, что две скалки, завернутые в один и тот же лист теста, окажутся на середине листа теста рядом друг с другом.
- # Тесто, завернутое на скалки, держа с двух краев, переместить (собрать) к центру. Затем аккуратно вынуть обе скалки.
- # Получившееся собранное тесто разрезать на 3 части. Каждую часть защипать с двух сторон, края направить к центру. Придать тесту форму гнезда.
- # Оставшееся тесто приготовить таким же образом. (должно получится 36 «соловьиных гнезд»)
- # На смазанный маслом противень плотно друг к другу разложить «гнезда». Сверху полить оставшимся растопленным маслом.
- # В предварительно слабо нагретый духовой шкаф поставить противень. Готовить при температуре 190С, пока верх «гнезд» не подрумянится.
- # Когда «соловьиные гнезда» будут почти готовы- приготовить сироп. В кастрюлю налить воды, добавить сахар. На среднем огне довести до кипения, убавить огонь, дать сиропу покипеть некоторое время, добавить лимонный сок и через 5 минут снять с огня.
- # Остывшие «гнезда» полить сверхе теплым сиропом. По истечении 4 часов сладость можно подавать.

Вынутую из духового шкафа сладость сверху закрыть другим противенем, чтобы при остывании она не засохла.