



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

---

## Кунжутные шарики

Susamlı Toplar



1 пачка слив. масла или маргарина  
2 яйца  
1,5 стакана сахарной пудры  
1 стакан кукурузного крахмала  
6 стаканов муки  
1 пакет ванилина  
1 стакан кунжутного семени  
1 щепотка соли

- # Кунжут на маленьком огне, без масла слегка поджарить, оставить остывать.
- # Размягченное масло или маргарин, сахарную пудру и яйца хорошо взбить.
- # Затем добавить крахмал, ванилин и соль, замешивая тесто постепенно добавив муку.
- # В готовое тесто добавить остывший кунжут, и вымесить тесто так чтобы кунжут распределился по всему тесту.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики и разложить их на противень (маслом не смазывать), оставляя небольшое расстояние между ними.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и запекать до готовности. Подавать когда остынут.

Крахмал сделает печенья рыхлыми.