



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

Печенье с пищевой хвойной смолой

Sakızlı Kurabiye



1 пачка маргарина
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры
 $\frac{1}{2}$ ч.л. соды
3 кусочка пищевой хвойной смолы
Мука, сколько возьмет тесто
Посыпать:
3 ст.л. сахарной пудры

- # Размягченный маргарин и сахарную пудру хорошо взбить.
- # Добавить раздробленные кусочки смолы, соду и постепенно добавляя муку замесить тесто. (Тесто не должно прилипать к рукам).
- # Тесто накрыть и оставить на 10 минут. Затем сделать печенье, форму печенья можно выбрать по желанию.
- # Выложить печенье на слегка смазанный маслом противень, оставляя небольшое расстояние между ними. Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
- # Достать из духовки, дать остыть минут 10, затем посыпать их сахарной пудрой.

В Турции хвойную смолу снимают в основном в Измире, в районе Чешме.