



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

---

## Печенье «Скала» Kaya Kurabiye



150 гр. маргарина  
¾ стакана сахара  
6 ст.л. подсл. масла  
0,5 стакана высушенной смородины  
0,5 стакана дробленых грецких орехов  
1 яйцо  
1 ч.л. корицы  
1 маленькая щепотка соли  
1 пакет разрыхлителя  
Мука, сколько возьмет тесто

- # Маргарин, яйцо и сахар, взбивать пока растворится сахар.
- # Добавить масло, корицу и соль, еще немного взбить. Постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто должно быть достаточно мягким, но не приставать к рукам. Добавить разрыхлитель.
- # Высушенную смородину помыть, дать стечь и добавить в тесто вместе с дробленными орехами. Месить тесто пока все равномерно распределится. ( Тесто может распадаться на куски, это нормально).
- # Разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики и слегка прижать ладошками. Выложить печенье на слегка смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку и печь до готовности.
- # Подавать теплыми или холодными.

Вопреки названию печенье имеет нежную консистенцию.