



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

Печенье «Свадебное» Nişan Kurabiyesi



200 гр. маргарина
5 ст. л. подслн. масла
1 стакан сахара
Цедра одного лимона
0,5 ч.л. сока лимона
1 пакет разрыхлителя
Мука, сколько возьмет тесто

- # Размягченный маргарин, подслн. масло и сахар взбивать 3 минуты.
- # Добавить сок лимона, цедру, разрыхлитель смешанный с мукой, перемешать.
- # По-немногу добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипнуть к рукам.
- # Разделить тесто на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, скатать в шарик и слегка прижать ладонями.
- # Выложить печенье в слегка смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку.
- # Печь пока печенье поджарится и на нем появятся трещинки.

Такими печеньями угощают гостей на церемонии обручения в Туркменистане.