



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

Десерт «Банановый амулет»

Muzlu Muska Tatlısı



2 тонкие лепешки из готового пресного теста
4 ст.л. шоколадного орехового крема
5 ст.л. молока
1 яйцо
2 банана
Для жарки:
1,5 стакана подсл. масла
Украсить:
2 ст. л. сахарной пудры

- # В чашке хорошо перемешать шоколадно-ореховый крем с молоком.
- # Добавить тонко нарезанный банан. Аккуратно перемешать чтобы не подавить банан.
- # Готовое тесто разрезать пополам. Затем нарезать полоски шириной в 4 пальца.
- # На край полоски положить начинку с бананом. Один кончик полоски сложить треугольником, затем еще раз повернуть чтобы получился треугольник. И так замотать всю полоску чтобы получилась форма амулета.
- # Также скрутить остальные полоски и обжарить амулеты в масле до золотистого цвета.
- # Посыпать сахарной пудрой , подавать теплыми.

Амулеты следует сворачивать плотно, чтобы не вытекла начинка.