



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

Нарезка сладкая

Kesme Tatli



1 яйцо
0,5 стакана йогурта
0,5 стакана оливкового масла
0,5 пачки маргарина
1 стакан измельченных грецких орехов
1 щепотка соли
1 пакет разрыхлителя
3,5 – 4 стакана муки
Для сиропа:
3 стакана воды
3 стакана сахара
1 ст.л. сока лимона

Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром. Когда слегка загустеет добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут. Снять с огня, дать остыть.

В чашке размягченный маргарин, оливковое масло, йогурт и яйцо перемешать до однородной массы.

Затем добавить соль и постепенно муку, замесить средней упругости тесто. В конце добавить измельченные грецкие орехи, вымесить.

Тесто разделить на 4 части. Каждый кусок раскатать трубочкой, разрезать по диагонали с интервалом в 1,5 пальца.

Духовку разогреть до 180 градусов. Выложить порезанные кусочки на смазанный маслом противень и поставить в духовку. Печь пока подрумянятся.

Достать из духовки и минут через 5 полить сверху остывшим сиропом.

Рекомендуется подавать на следующий день.

Сразу после того как достали выпечку из духовки, не рекомендуется поливать сиропом, иначе выпечка сильно размокнет.