



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

Печенья «Вилка» Çatal



1 стакан йогурта
¾ стакана подслн. масла
1 ст.л. маргарина
1 яйцо
1 яичный белок
1 ч.л. меда
1 ч.л. сахара
0,5 ч.л. соли
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. чернушки

- # В глубокой чашке взбить венчиком маргарин, яйцо, яичный белок и йогурт.
- # Добавить мед, сахар, соль, разрыхлитель и горсть муки. Месить тесто, добавляя муку пока тесто перестанет прилипать к рукам.
- # Тесто накрыть и оставить на 20 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, и скатать палочки длиной 10 см. 2 палочки положить рядом, края слепить, положить на противень смазанный маслом.
- # Смазать печенье желтком, посыпать чернушкой. Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и выпекать до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Также печенья можно приготовить из дрожжевого теста. Эти печенья готовятся специально для угощений в благоденственную ночь.