



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

Печенье полумесяц с сыром

Kaşarlı Hilal Çörek



1 яйцо
1 яичный белок
4 ст.л. йогурта
2 стакана тертого на терке сыра
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
1 ч.л соды
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. чернушки

- # Хорошо взбить яйцо, яичный желток, йогурт и подслн. масло.
- # Добавить тертый на терке сыр, красный перец, смешанную с горстью муки соду и соль. Постепенно добавляя муку, замесить мягкое тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 15 минут.
- # Затем тесто посыпать мукой и раскатать пласт толщиной 1 см. Горлышком стакана разделить тесто на лепешки, затем еще раз разрезать горлышком стакана посередине, чтобы получился полумесяц.
- # Продельвать тоже самое с оставшимся тестом, пока оно закончится.
- # Разложить печенье на смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки противень.
- # Смазать желтком и посыпать чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Тесто можно не раскатывать, а сформировать в ручную.