



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

## Миндальный десерт

Badem Tatlısı



2 стакана миндального порошка  
2 яйца  
1 стакан сахарной пудры  
5 стаканов муки  
250 гр. слив. масла  
1 ст.л. сока лимона  
2 пачки разрыхлителя  
Для сиропа:  
3,5 стакана сахара  
2,5 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона, кипятить еще 4-5 минут, снять с огня.
- # Слив. масло растопить, дать остыть. Блендером размельчить миндаль в порошок.
- # В глубокой чашке хорошо взбить слив. масло, яйца, сок лимона и сахарную пудру.
- # Добавить порошок из миндаля, 1 стакан муки и разрыхлитель, замесить тесто.
- # Оставшуюся муку постепенно добавляя, месим тесто. Получится тесто как бы кусками.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек сжать в руке, затем придать овальную форму.
- # Разложить заготовки в слегка смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и полить холодным сиропом. Подавать когда сироп впитается.

Миндальный десерт- вкусное сладкое известное еще со времен Османской империи.