



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

Рулетики «Султан» Padişah Sarması



2 яйца
4 ст.л. молока
2 ст.л. подслн. масла
2 ст.л. фруктового уксуса
¾ стакана теплой воды
Щепотка соли
4 стакана муки
250 гр. слив. масла
Для раскатывания:
1 стакан пшеничного крахмала
1 стакан муки
Для начинки:
2 стакана измельченного миндаля
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Сварим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут. Снять с огня, остудить.
- # Хорошо перемешать яйца, молоко, подслн. масло, уксус и воду.
- # Затем посолить и добавляя муку замесить средней упругости тесто, оставить на 20 минут.
- # Тесто разделить на 6 равных частей. Каждую часть, используя муку смешанную с крахмалом раскатать как можно тоньше.
- # Отрезав края придать лепешкам прямоугольную форму. Отрезанные части положить на тесто. Посыпать всю поверхность измельченным миндалем, затем сбрызнуть 2-3 ст.л. растопленным слив. маслом.
- # Скрутить в рулет, разрезать на ломтики шириной с палец и разложить срезом вверх на смазанный маслом противень. Прodelать тоже самое с оставшимися 5-тью частями теста.
- # Рулетики полить сверху оставшимся слив. маслом и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, дать постоять минуты 3, затем полить холодным сиропом. Подавать через 4 часа.

При топлении слив. масла образуется пена, её необходимо убрать, иначе при запекании десерт может потемнеть и испортится внешний вид рулетиков.