



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

Десерт «Красота дворца» Saray Güzeli



1 пачка маргарина или слив. масла
0,5 стакана оливкового масла
1 яйцо
1 яичный белок
2 ст.л. сахарной пудры
0,5 ч.л. разрыхлителя
1 пачка ванилина
Щепотка соли
5 стаканов муки
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. молока
1 стакан измельченных грецких орехов
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
3 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона, кипятить еще 3-4 минуты, снять с огня.
- # Смешать до однородного состояния мягкое слив. масло, оливковое масло, яйцо, яичный белок и сахарную пудру.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель (смешать с горстью муки), соль и половину муки, замесить средней упругости тесто добавляя оставшуюся часть муки.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики. Смазать шарики смешанным с молоком желтком и обмакнуть в измельченные орехи.
- # Выложить на смазанный маслом противень, оставляя небольшое расстояние и поставить в заранее разогретую до 175 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и полить холодным сиропом. Подавать через 2 часа.

Чтобы придать десерту более насыщенный вкус, можно в сироп еще добавить цедру лимона.