



## Творожники

Lor Tatlısı



250 гр. не соленого творога  
2 яйца  
125 гр. слив. масла  
0,5 стакана сахарной пудры  
1 стакан кукурузного крахмала  
2,5 стакана муки  
1 пакетик разрыхлителя  
Для сиропа:  
3,5 стакана сахара  
3,5 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Смешать мягкое слив. масло, яйца, творог, сахарную пудру.
- # Добавить просеянную муку, крахмал и разрыхлитель, месить до однородного состояния.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, придать форму овала и положить на смазанный маслом противень, оставляя небольшое расстояние между ними.
- # Нажав сверху вилкой сформировать рисунок. Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Доставть из духовки и минуты через 3 полить холодным сиропом. Подавать когда сироп впитается.

Крахмал содержащийся в тесте придаст десерту при запекании красивый золотистый цвет.