



Десерт «Гюль татлысы»

Gül Tatlısı



1 стакан взбитого йогурта
150 гр. растопленного слив. масла
1 стакан подслн. масла
Мука, сколько потребуется для замеса теста
1 пакетик разрыхлителя
30 шт. очищенного миндаля
Для сиропа:
4 стакана сахара
3,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще несколько минут, снять с огня.
- # В глубокой посуде смешать йогурт, растопленное остывшее слив. масло и подслн. масло.
- # Добавляя муку и разрыхлитель замесить мягкое не прилипающие к рукам тесто.
- # Разделить тесто на 4 части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать толщиной 0,5 см.
- # Горлышком стакана разделить тесто на кружочки.
- # 4 кружочка наложить друг на друга нахлест оставляя 1,5 см. от края.
- # Начиная с первого кружочка свернуть в рулетик, разрезать по середине на две части и в центр розочки положить миндаль.
- # Выложить розочки срезанной частью вниз на противень (смазывать маслом противень не нужно), на небольшом расстоянии друг от друга и поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку.
- # Достать из духовки и минуты через 3 залить холодным сиропом, оставить минимум на 4 часа.

Если хотите чтобы розочки были цветными, в тесто можно добавить пищевые красители.