



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

---

## Амулетики с хурмой

Hurmalı Muska



10 шт. слоеного теста Мильфей  
Для начинки:  
2 стакана хурмы  
0,5 стакана грец. орехов  
2 яичных белка  
Смазать сверху:  
2 яичных желтка  
Для сиропа:  
3,5 стакана сахара  
3 стакана воды  
Сок половины лимона

- # Закипятить на среднем огне воду с сахаром, добавить сок лимона, через 5 минут кипения снять с огня.
- # Вытащить косточки из хурмы, очень мелко порезать, добавить измельченные грецкие орехи и яичные белки, перемешать.
- # Мильфей разморозить, каждый квадратик разрезать на 4 части. Каждую часть кончиками пальцев слегка растянуть. На угол одной стороны положить достаточное количество начинки и накрыть другой стороной, края залепить.
- # Начинить таким образом все тесто (40 шт.). Положить амулетики на смазанный маслом противень, смазать сверху яичным желтком и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.
- # Достать из духовки и полить холодным сиропом.
- # Подавать через 2-3 часа.

Для этого десерта рекомендуется использовать мягкую перезрелую хурму.