



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

Десерт «Колосок» Örme Tatlı



1 стакан растит. масла
1 яйцо
1 стакан сока апельсина
1 стакан растопленного слив. масла или маргарина
0,5 пакетика разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1,5 стакана измельченных грецких орехов
Для сиропа:
3,5 стакана сахара
3,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Растопить на медленном огне слив. масло или маргарин, когда остынет вылить в глубокую миску.
- # Добавить сок апельсина, растит. масло, яйцо и соль, хорошо перемешать.
- # Добавить разрыхлитель и понемногу добавляя муку, замесить мягкое не прилипающее к рукам тесто. Оставить на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 2 части и посыпав мукой, раскатать не тонкие, но и не толстые лепешки.
- # Стаканом имеющим широкое горлышко разделить тесто на кружочки.
- # В середину положить дорожку из орехов, с правой и с левой стороны ножом сделать 3 надреза на расстоянии 1 см. друг от друга.
- # Затем надрезанные части с правой и левой стороны заплести как бы в косичку, так чтобы накрыть начинку. Положить на смазанный маслом противень.
- # Заплести таким образом все лепешки, положить на противень и поставить в заранее разогретую до 165 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и сразу залить холодным сиропом. Подавать минимум часа через 4.

Вместо апельсинового сока можно использовать апельсиновый газированный напиток.