



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

Яблоки запеченные в тесте

Elmalı Hamur Tatlısı



Сырые дрожжи размером со спичечный коробок
1 стакан теплой воды

1 ч.л. сахара

0,5 ч.л. соли

Мука, сколько потребуется для замеса теста

Для начинки:

1 стакан тертого на терке яблока

1 горсть грец. орехов

1 ч.л. корицы

Жарить:

1,5 стакана растит. масла

Для сиропа:

1 стакан сахара

1,5 стакана воды

2-3 капельки сока лимона

Растворить дрожжи в теплой воде с сахаром.

Посолить и добавляя муку замесить мягкое тесто. Тесто накрыть и оставить минимум на 30 минут чтобы подходило.

Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, добавить несколько капель сока лимона, кипятить еще 1-2 минуты, снять с огня.

Тертое на терке яблоко смешать с измельченными грецкими орехами и корицей.

Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, посыпать мукой и пальцами растянуть небольшую лепешку.

В середину положить 1 ч.л. начинки, залепить подняв края к верху, и ладошками скатать шарик.

В небольшую сковороду налить масло, слегка нагреть и положить приготовленные шарики, обжарить с двух сторон. Затем положить их в противень и полить холодным сиропом.

Подавать минимум через 1 час.

Этот десерт можно приготовить используя готовое дрожжевое тесто.