



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

## Десерт «Яблочный Ейям» Elmalı Eyyam Tatlısı



1 пачка слив. масла или маргарина  
1 яйцо  
1 стакан йогурта  
0,5 стакана сахарной пудры  
1 ч.л. разрыхлителя  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
3 средних яблока  
1 горсть грецких орехов  
0,5 стакана сахара  
Щепотка корицы  
Для сиропа:  
1,5 стакана сахара  
1,5 стакана воды  
1 ч.л. сока лимона  
Украсить сверху:  
2 ст.л. кокосовой стружки

- # Приготовим начинку: Яблоки очистить от кожуры, потереть на терке. Добавить сахар и корицу. На среднем огне помешивая варить пока выкипит жидкость из яблок.
- # Снять с огня, добавить крупно дробленые орехи, перемешать и отставить остывать.
- # Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Слив. масло растопить, остудить и хорошо перемешать с йогуртом, сахарной пудрой и яйцом.
- # Добавить разрыхлитель и добавляя муку замесить мягкое тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и пальцами размять не большие лепешки.
- # В середину положить достаточное количество начинки, края теста залепить и придать форму шара.
- # Шарики положить на смазанный маслом противень на не большом расстоянии друг от друга. Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и полить холодным сиропом. Когда сироп впитается посыпать шарики кокосовой стружкой.

Также можно в тесто добавить 2 ст.л. какао, тогда получится десерт темного цвета.