



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 дробленные 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.