



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

## Десерт «Каракуш» Karakuş Tatlısı



1 стакан йогурта  
2 яйца  
1 ст.л. сока лимона  
0,5 стакана растит. масла  
Щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для раскатывания теста:  
1 стакан пшеничного крахмала  
1 стакан муки  
Для начинки:  
2,5 стакана измельченных грецких орехов  
Залить сверху:  
1 пачка слив. масла  
Для сиропа:  
4 стакана сахара  
3,5 стакана воды  
Сок половины лимона

# В глубокой миске взбить яйца, йогурт, растит. масло, сок лимона и соль. Добавляя муку замесить упругое тесто.

# Тесто накрыть и оставить на 30 минут отдыхать. Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, затем добавить сок лимона и кипятить еще 5 минут. Снять с огня, оставить остывать.

# Тесто разделить на 16 равных частей. Каждую часть посыпать смешанной с крахмалом мукой и раскатать как можно тоньше. Одну половину лепешки сложить широкой гармошкой примерно 7 см. к середине. На сложенную часть положить на расстоянии 2 пальцев друг от друга по 1 ч.л. измельченных орехов, затем другую сторону лепешки сложить также гармошкой к середине чтобы накрыть сверху орехи.

# Сжать пустые места так чтобы начинка была посередине, т.е. придать форму конфет, затем в этих местах разрезать и еще раз слепить чтобы тесто не раскрылось. Разложить на смазанном маслом противне бок о бок.

# Таким образом приготовить все остальные лепешки. Выложенный на противне десерт сбрызнуть растопленным на медленном огне слив. маслом и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.

# Печь до золотистого цвета, затем достать из духовки и минут через 5 полить холодным сиропом.

# Подавать когда сироп впитается.

Десерт «Каракуш» принадлежит г. Адана, там десерт обжаривают в масле и опускают в сироп.