



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.