



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

Десерт «Енигюн» Yenigün Tatlısı



200 мл. минеральной воды
¾ стакана растит. масла
Щепотка соли
1 пакетик разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
20 шт. кураги
0,5 стакана грецких орехов
1 ч.л. корицы
Для сиропа:
2 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона
Украсить сверху:
1 ст.л. грецких орехов

- # Смешать в миске минеральную воду, растит. масло, соль и смешанный с частью муки разрыхлитель.
- # Добавляя муку замесить не прилепающее к рукам эластичное тесто.
- # Тесто накрыть и оставить отдыхать на 45 минут.
- # Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона и кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Курагу порезать, добавить корицу и измельченные орехи, перемешать.
- # Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, посыпать мукой и пальцами размять овальную лепешку шириной в 3 пальца.
- # На одну сторону лепешки положить достаточное количество начинки и другой стороной накрыть края залепить. (должно получится примерно 40 шт.)
- # Разложить на противне и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минуты через 3 залить холодным сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается украсив сверху измельченными орехами.

Этот десерт можно приготовить используя для начинки чернослив.