



## 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 прилипающее к рукам эластичное тесто.
- # Тесто накрыть и оставить отдохнуть 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.