



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

---

## Десерт «Акгюль»

Akgül Tatlısı



1 яйцо  
1 стакан воды  
1 ч.л. соли  
1 ст.л. растит. масла  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 стакана грец. орехов  
2 ст.л. сахара  
1 ч.л. корицы  
0,5 ч.л. ванилина  
2 ст.л. воды  
Сбрызнуть сверху:  
125 гр. слив. масла  
Для сиропа:  
2 стакана сахара  
2 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона  
Для украшения:  
1 ст.л. кокосовой стружки

- # Смешать в глубокой миске яйцо, воду, соль и растит. масло. Добавляя муку, замесить средней упругости тесто.
- # Тесто оставить отдыхать на 15 минут. В это время смешать ингредиенты для начинки.
- # Тесто разделить на 4 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Разрезать лепешку на 8 равных треугольников. На широкую часть треугольника положить достаточное количество начинки, скрутить в не плотный рулет и обернуть вокруг себя.
- # Десерт выложить на смазанный маслом не большой противень, сверху сбрызнуть растопленным остывшим слив. маслом. Сверху накрыть пергаментной бумагой и поставить в заранее разогретую духовку на 25 минут.
- # В это время сварить сироп. Достать десерт из духовки и полить горячим сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается украсив кокосовой стружкой.

Чтобы придать изюминку десерту в начинку можно добавить порошок имбиря или гвоздики.