



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 отдохнуть 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.
- # Разрешать 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.