



## Десерт «Мазруф» Mazruf Tatlısı



2 яйца  
6 ст.л. растит. масла  
1 ст.л. фруктового уксуса  
1,5 стакана молока  
0,5 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
200 гр. слив. масла  
Для раскатывания теста:  
1 стакан пшеничного крахмала  
Для начинки:  
2 стакана измельченных грецких орехов  
Для сиропа:  
3,5 стакана сахара  
4 стакана воды  
Сок половины лимона

- # Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 4-5 минут, снять с огня.
- # В глубокой миске смешать яйца, молоко, растит. масло и уксус, затем добавить соль и добавляя муку замесить средней упругости не прилипающее к рукам тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 20 минут. В это время слив. масло растопить. Тесто разделить на 18 частей.
- # Каждую часть, используя крахмал раскатать размером с тарелку для десерта. 6 раскатанных лепешек положить друг на друга смазывая каждую лепешку слив. маслом. Приготовить таким образом 3 кучки.
- # Поставить 3 кучки из теста в холодильник на 30 минут чтобы слив. масло между лепешками застыло. Затем каждую стопку из теста посыпать крахмалом и раскатать лепешки как можно тоньше.
- # Разрезать лепешки на квадратики шириной в 4 пальца. 2 квадратика положить друг на друга, на середину положить орехи и залепить в форме конверта. Проделать тоже самое со всеми квадратиками.
- # Конвертики выложить на смазанный маслом противень слегка накладывая друг на друга и сбрызнуть оставшимся маслом.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь до румяного цвета. Достать из духовки и минуты через 3 полить холодным сиропом.
- # Подавать примерно часа через 3.

Когда лепешки режим на квадратики, оставшиеся по краям кусочки теста можно мелко порезать и смешать с начинкой.