



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

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. Прodelать 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.