



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

Печенье с тмином

Kimyonlu Bisküvi



125 гр. слив. масла
1 стакан тертого на терке сыра
1 яичный белок
1 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжута

- # Размягченное слив. масло смешать с яичным белком.
- # Добавить тертый сыр, соль, тмин и черный молотый перец, мешать некоторое время.
- # Добавляя муку, замесить тесто.
- # Тесто посыпать мукой и раскатать лепешку толщиной 0,5 см.
- # Формочкой для печений или горлышком стакана разделить тесто на кусочки. Разложить на смазанный маслом противень.
- # Смазать сверху желтком смешанным с 1 ст.л. воды и середину посыпать кунжутом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать теплыми или холодными.

Тесто для печений необходимо замесить упругое, чтобы в духовке оно не расползлось.