



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

Морковные печенья

Havuçlu Kurabiye



2 средние моркови
1 пачка маргарина
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры
2 яйца
Цедра одного лимона
1 пачка разрыхлителя
0,5 стакана фисташек
1 стакан кукурузного крахмала
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Морковь почистить и сварить в небольшом количестве воды. Затем измельчить блендером в пюре.
- # Добавить размягченный маргарин, сахарную пудру и яйца. Блендером взбить в однородную массу.
- # Затем добавить цедру лимона, крахмал, разрыхлитель и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # В конце добавить крупно дробленные фисташки, месить еще некоторое время.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики и слегка сверху прижать.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в духовку за 10 минут заранее разогретую до 190 градусов, печь 15-20 минут.
- # Подавать когда остынут.

В тесто также можно добавить 1 кусок тыквы.