



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

Ореховый крак

Cevizli Krak



125 гр. маргарина
1 яичный белок
1 ломтик брынзы
0,5 стакана йогурта
1 пачка разрыхлителя
1 стакан крупно дробленных грецких орехов
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. чернушки

- # Перемешать размягченный маргарин, брынзу, яичный белок, соль и йогурт.
- # Добавить разрыхлитель и добавляя постепенно муку замесить не прилипающее к рукам мягкое тесто.
- # Затем добавить орехи и месить пока орехи распределятся по всему тесту.
- # Тесто накрыть и оставить на 30 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха и скатать палочки длиной 5-6 см.
- # Положить палочки на смазанный маслом противень, Смазать сверху желтком и посыпать чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.

Вместо грецких орехов можно использовать фундук или арахис.