



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

Кахрият

Kahriyat



1 яйцо
1 стакан теплой воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
300 гр. брынзы
Смазать:
1 стакан подслн. масла
Жарить:
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
Для сиропа:
1,5 стакана сахара
1,5 стакана воды

- # Если сыр соленый, замочить на ночь в воде, воду менять пока вся соль выйдет, затем вилкой размять.
- # Перемешать воду, сахар и яйцо, добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто. Тесто накрыть и оставить на 30 минут.
- # Для сиропа воду с сахаром закипятить.
- # Тесто разделить на 3 равные части, посыпать мукой и раскатать тонкие лепешки.
- # Затем отрезать края лепешки придав ей форму квадрата.
- # Квадрат разрезать еще на 4 квадрата.
- # Маленький квадратик теста смазать подслн. маслом, на середину положить несколько кусочков отрезанных краев теста, затем на середину положить достаточное количество начинки.
- # Свернуть сначала правую сторону, смазать маслом; затем левую, смазать маслом; свернуть верх и низ также смазывая маслом.
- # Таким образом приготовить 12 шт. кахрията.
- # В сковороде слегка нагреть масло и обжарить кахрият с двух сторон.
- # Затем положить на противень и залить сверху теплым сиропом.
- # Подавать через 30 минут теплым.

Кахрият- десерт арабского происхождения.