



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

Десерт из вишни с тахином

Vişneli Tahinli Tatlı



2 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
1 стакан тахина
1 стакан сахара
1 стакан вишни
Смазать сверху:
1 яйцо
1 ст.л. сахара

- # юфку разложить, поверхность смазать сначала 0,5 стакана тахина.
- # Посыпать сверху 0,5 стакана сахара. Отрезать края, придав тесту форму квадрата, и положить их сверху.
- # Вытащить из вишни косточки и половину порции положить на тесто.
- # Аккуратно свернуть тесто не плотным рулетом.
- # Смазать поверхность взбитым яйцом, посыпать 0,5 ст.л. сахаром.
- # Рулет разрезать на кусочки шириной в 3 пальца. Со второй юфкой проделать тоже самое. Разложить рулетики в смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
- # Подавать теплыми.

Тахин содержит масло, поэтому в данном рецепте дополнительно масло не используют.