



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

Печенья «Гирит» с дамла саказы

Sakızlı Girit Kurabiyesi



1 стакан оливкового масла
1 стакан йогурта
1 стакан сахарной пудры
2-3 кусочка дамла саказы (сорт высококачественно)
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
1 яичный белок
Смазать:
1 яичный желток

Хорошо взбить вилкой йогурт, яичный белок, оливковое масло и сахарную пудру.
Добавить разрыхлитель дробленную смолу и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам, но жидковатое тесто.
Пальцы смачивая в оливковом масле, отрывать от теста кусочки размером с грецкий орех, скатать и положить на смазанный маслом противень.
Смазать сверху яичным желтком и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Печь до золотисто-коричневого цвета.

Тесто для печений жидковатое, поэтому в процессе готовки печенья могут растечься.