



Ябан гюлю

Yaban Gülü



1 пачка слив. масла
1 стакан йогурта
1 яйцо
1 яичный желток
1 пачка разрыхлителя
1 щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 стакана грецких орехов
0,5 стакана сахара
1 яичный белок
Для сиропа:
4 стакана сахара
4 стакана воды
1 ломтик лимона

- # Воду и сахар кипятить 5-6 минут. Снять с огня.
- # Слив. масло растопить, слегка остудить, вылить в чашку. Добавить йогурт, яйцо, желток, взбить вилкой.
- # Добавить соль, разрыхлитель и добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Оставить на 10-15 минут.
- # Смешать ингредиенты для начинки.
- # Тесто разделить на 45 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать овальную лепешку, размером с блюдце.
- # На удлиненную сторону положить начинку, свернуть рулетик и обернуть его вокруг себя.
- # Розочки положить на смазанный маслом противень, спрятив кончик вниз.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и сразу полить холодным сиропом. Подавать через 2 часа.

Десерт также можно приготовить без начинки.