



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

Печенья - Эге

Ege Kurabiyesi



1 стакан оливкового. масла
1 стакан сахара
1 стакан не сладкого йогурта
1 яичный желток
Пол чайн.ложки соды
Мука
Для верха:
1 яичный белок
Пол стакана кунжута

- # В глубокую посуду положить йогурт, яичный желток и сахар. Хорошо взбить миксером.
- # Добавить оливк.масло, немного муки, соду.
- # Досыпать муки и замесить мягкое, не липкое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать настояться 30 минут. Тесто разделить на кусочки размером с грец.орех.
- # Кусочки раскатать на верёвочки (как карандаш).
- # Верёвочки из теста согнуть по середине и завернуть с обеих сторон, (как крендель).
- # Печенья окунуть в взбитый яичный белок и обвалить в кунжуте.
- # Печенья разложить на смазанный маслом противень. Запекать в заранее разогретой духовке до золотистого цвета, при температуре 190.
- # Когда печенья остынут, можно подавать к столу.

Печенья -Эге лучше готовить с фильтрованным оливк. маслом.