



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

## Сладкое «Сарыы Бурма»

Sarıgi Burma



1 яйцо  
1,5 стакана молока  
3/4 стакана подслн. масла  
1 ст.л. уксуса  
Щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 стакана измельченных грецких орехов  
Сверху:  
3 ст.л. слив. масла (150 гр)  
Для сиропа:  
3 стакана сахара  
3 стакана воды  
Сок половины лимона

# Приготовим сироп: В кастрюле на среднем огне закипятить воду с сахаром, кипятить несколько минут, затем добавить сок лимона и кипятить еще 5-6 минут. Снять с огня.

# В глубокой чашке смешать яйцо, масло, уксус, соль и молоко. Затем добавляя муку, замесить средней упругости тесто.

# Тесто накрыть и оставить на 20 минут.

# Затем тесто разделить на 6 равных частей.

# Каждую часть, используя смешанную с крахмалом муку, раскатать как можно тоньше.

# Лепешку разрезать на 8 треугольников, затем посыпать сверху грецкими орехами и слегка прижать ладошками.

# На тоненькую скалку намотать начиняя с острого угла первый треугольник, затем прямо на скалке с двух сторон сдвинуть тесто к середине, затем снять со скалки.

# Приготовленные таким образом «барашки» выложить плотно друг к другу на смазанный маслом противень и полить сверху растопленным слив. маслом.

# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.

# Достать из духовки и через 1 минуту залить сиропом.

# Подавать можно часа через 2.

Если хотите чтобы «барашки» были еще тоньше, вместо скалки, для наматывания, можно использовать карандаш.