Сладкое «Сарыы Бурма»

Sarığı 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 начиная 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.

© ml.md (русский) рецепт #: 1514 | название рецепта: Сладкое «Сарыы Бурма» | история: 27.04.2024 - 19:39