



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

Десерт по- Царски

Saray Tatlısı



1 пачка слив. масла (250 гр)
5 ст.л. оливкового масла
0,5 стакана молока
1 яйцо
1 яичный белок
0,5 ч.л. соды
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Сверху:
1 яичный желток
0,5 стакана измельченного фундука
Для сиропа:
4 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок половины лимона

- # Закипятить воду с сахаром, затем добавить сок лимона и кипятить еще 5-10 минут. Оставить остывать.
- # Слив. масло растопить и дать остыть. Затем вылить в чашку.
- # Добавить олив. масло, молоко, яйцо и яичный белок, перемешать. Затем добавить соль и смешанную с частью муки соду.
- # В конце добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто. Оставить тесто на 20 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики и положить в смазанный маслом противень.
- # Смазать сверху желтком и посыпать фундуком.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и через 5 минут полить остывшим сиропом.

Для десерта рекомендуется использовать домашнее слив. масло.