



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

Десерт (Куш ювасы)

Kuş Yuvası



12 квадратиков теста Мильфей
Для начинки:
1 стакан грецких орехов
1 ст.л. сахара
Для сиропа:
2 стакана воды
2 стакана сахара
Сок половины лимона
Сверху:
2 ст.л. слив. масла

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона, кипятить минут 6-7. Снять с огня, дать остыть.
- # Тесто посыпать мукой и немного раскатать, разрезать ножом посередине на 2 части.
- # Орехи измельчить, смешать с сахаром. Начинку положить на край половинки теста, скатать рулетиком, затем вокруг себя. Серединку слегка открыть, придать форму гнезда.
- # Скрутить таким образом все тесто.
- # Сливочное масло растопить, частью смазать противень.
- # Положить "гнезда" на противень, смазать оставшимся маслом.
- # Поставить противень в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Достать из духовки и залить остывшим сиропом. Оставшиеся орехи положить сверху.
- # Подавать через 2 часа.

В начинку можно также положить измельченную гвоздику и корицу.