



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

Сладкие Шарики с Миндалём

Badem Ezmesi



1 стакан миндаля
1,5 стакана сахара
1 стакан воды
Несколько капель лимон. сока

- # Миндаль бросить в кипяток и поварить 5-10 минут. (Кожура станет мягкой, будет легче очистить миндаль).
- # Миндаль измельчить в блендере до консистенции муки.
- # Кастрюлю с водой и сахаром поставить на средний огонь. Мешать пока не растает сахар. Когда закипит, убавить огонь. Варить до загустения, помешивая.
- # Добавить лимон.сок.
- # В стакан с водой капнуть 1-2 капли сиропа, если не растворится, значит сироп готов.
- # Снять с огня, взбрызнуть водой, немного остудить и мешать деревянной ложкой до белого цвета.
- # В белый сироп добавить миндальную муку, замесить тесто. Сформировать шарики поменьше грец.ореха.
- # Положить в плоскую сахарницу и подавать к столу.

Таким же образом можно приготовить сладкие шарики с фисташками, фундуком или грец. орехами.