



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

Печенье Малатья

Malatya Kurabiyesi



1 пачка маргарина
1 стакан сахарной пудры
0,5 пачки разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста (минимум)
Сверху:
30 шт. семечек абрикоса

- # Смешать мягкий маргарин с сахарной пудрой, добавить соль и смешанный с частью муки разрыхлитель.
- # Затем добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Духовку разогреть до 170 градусов.
- # Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, скатать шариком, затем слегка придавить.
- # Положить печенье на смазанный маслом противень и в серединку воткнуть семечку абрикоса.
- # Поставить в духовку, печь до слегка золотистого цвета. (Печенье может потрескаться, это нормально).
- # Достать из духовки, подавать минут через 30.
- # Чем дольше печенье ждут, тем сильнее насыщается вкус.

В приготовлении этих печений лучше использовать сливочный маргарин.