



## Печенье с кунжутом

Susamlı Çatlak



1 пачка маргарина  
1 кофейная чашечка растит. масла  
1 стакан сахарной пудры  
0,5 стакана кунжута  
1 яйцо  
1 пачка разрыхлителя  
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Кунжутные семечки слегка поджарить на медленом огне. Дать остить.
- # Смешать мягкий маргарин, растительное масло, яйцо и сахарную пудру.
- # Добавить смешанный с частью муки разрыхлитель и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Затем добавить кунжут, месить еще немного.
- # Тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать шарики.
- # Положить печенье на смазанный маслом противень, на не большом расстоянии друг от друга.
- # Вилкой сделать на поверхности печений небольшие ямки.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, печь до румяного цвета. (печенье потрескается, это нормально)

Кунжут рекомендуется добавлять в тесто в последнюю очередь.