



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

Печенье Дамаск Şam Kurabiyesi



3 ст.л. с горкой маргарина
2 яйца
Цедра одного лимона
1,5 стакана сахарной пудры
3 ст.л. Йогурта
Щепотка соли
0,5 ч.л. соды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Посыпать сверху:
1 ст.л. сахара

- # Маргарин размягчить при комнатной температуре.
- # Добавить яйца, сахарную пудру, йогурт, цедру лимона, хорошо перемешать.
- # Затем добавить соль, смешанную с частью муки соду и добавляя муку замесить тесто.
- # Разогреть духовку до 190 градусов.
- # Тесто разделить на кусочки размером с лимон, скатать шарики и положить на смазанный маслом противень.
- # Кисточкой смазать поверхность печений водой и посыпать сахаром.
- # Поставить в духовку, печь до золотистого цвета.

Рецепт принадлежит Сирийской кухне.