



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

---

## 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.