



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

Фисташковая батончики

Fistik Ezmesi



1 стакан фисташек
1 стакан сахарной пудры
1 яичный белок

- # Не обжаренные орешки варить в воде 5 минут, воду слить, орешки очистить от кожуры.
- # Выложить орешки на бумажное полотенце и оставить на ночь высохнуть.
- # На след. день измельчить блендером в порошок. Положить в металлическую посуду.
- # Добавить сахарную пудру и яичный белок, при помощи колотушки толочь до состояния пасты.
- # Половину массы выложить на стол и скатать из массы цилиндр толщиной с большой палец.
- # Разрезать "колбаску" под наклоном шириной в 2 пальца. С оставшейся массой проделать тоже самое.
- # Выложить батончики на блюдо.

Для того чтобы цвет был более насыщенного фисташкового цвета желательно использовать так называемые "боз" фисташки.