



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

Десерт "Самсадес"

Samsades



1 стакан теплой воды
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1,5 стакана не соленого творога
1 кофейная чашечка сахара
0,5 ч.л. корицы
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
Половина лимона
Жарить:
Растит. масло

- # Закипятить воду с сахаром, убавить огонь, варить 5-6 минут. Затем добавить сок лимона, варить еще 4-5 минут, снять с огня.
- # В чашку налить воды, соль и добавляя муку, замесить упругое тесто. Накрыть и оставить на 30 минут.
- # Творог смешать с сахаром и корицей.
- # Тесто разделить на 4 равных куса. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Порезать лепешки на полоски шириной в 3 пальца. Длинные полоски разрезать на 2.
- # На край полоски положить начинку и свернуть треугольником. Продолжать сварачивать до конца в форме амулета.
- # В сковороду налить достаточное количество масла, слегка нагреть на среднем огне. Обжарить амулеты с двух сторон.
- # Каждый раз перед тем как обжарить новую партию, масло необходимо немного остудить.
- # Амулетики положить в форму, залить холодным сиропом.

Рецепт десерта принадлежит г. Сеферихисар.