



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

Черкесские печенья

Çerkez Kurabiyesi



1 яйцо
1 стакан йогурта
1 стакан сахарной пудры
0,5 стакана растит. масла
0,5 ч.л. разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Жарить:
2 стакана растит. масла

Взбить йогурт, яйцо и растит. масло. Добавить сахарную пудру, перемешать, затем добавить разрыхлитель, соль и добавляя муку замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть, оставить на 20 минут.

Тесто разделить на кусочки размером с лимон, скатать "колбаски" толщиной с большой палец, затем разрезать на части шириной 3 см.

Затем полученные кусочки слегка прижимая "прокатить" по крупной стороне терки при этом слегка удлиняя.

Пожарить в масле со всех сторон. Подавать теплыми.

В тесто также можно добавить ванилин, корицу, цедру лимона.