



## Печенье "Эниште локуму"

Eniște Lokumu



125 гр. слив. масла или маргарина  
1 стакан сахара  
1 яйцо  
0,5 стакана молока  
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Слив. масло растопить, вылить в чашку, добавить сахар и пальцами мешать 10 минут.
- # Добавить теплое молоко и яйцо, мешать еще некоторое время.
- # Добавляя муку замесить среднеупругое тесто.
- # Тесто разделить на 3 равные части. Из каждой части скатать колбаску толщиной с большой палец.
- # Затем разрезать колбаски под наклоном на кусочки шириной в 3 пальца.
- # Разложить печенье на противне застланным бумагой для выпечки.
- # На каждой печеньке сделать ножом по 3 надрезика.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 15 минут.

По обычаям г. Ризе, эти печенья, на свадьбе, готовят со стороны невесты для гостей со стороны жениха.