



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

## Печенье "Яланджи аджи бадем"

Yalancı Aci Badem Kurabiyesi



1 пачка маргарина  
2 ст.л. взбитого йогурта  
2 ст.л. сахара  
1 пачка разрыхлителя  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 стакана измельченного фундука  
1,5 стакана сахара  
2 яичных белка

- # Мягкий маргарин, йогурт и сахар перемешать пальцами.
- # Добавить разрыхлитель и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто. Оставить на 10 минут.
- # Смешать измельченный в муку фундук, сахар и яичные белки.
- # Тесто разделить на 12 частей. Пальцами размять не большие лепешки.
- # На середину положить начинку (много), собрать края теста кверху, скатать, затем ладошками прижимая придать плоскую круглую форму.
- # Печенья положить на противень застланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до розоватого цвета.
- # Подавать когда остынут.

Печенье могут сохранять свою свежесть на протяжении недели.