



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

Десерт "Дикмели татлы"

Dikmeli Tatli



14 квадратиков слоеного теста Мильфей
Для начинки:
2 стакана фундука
0,5 стакана сахара
Сверху смазать:
3 ст.л. слив. масла
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Для сиропа: Воду закипятить с сахаром, варить несколько минут, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Дробленый фундук смешать с сахаром.
- # Тесто посыпать мукой, раскатать тонкой скалкой. По всей поверхности теста посыпать начинкой, затем вместе с начинкой накрутить на скалку.
- # Прямо на скалке сдвинуть тесто с двух концов к середине, вытащить скалку и разрезать на 3 части.
- # Поставить срезанной частью вверх в не большой противень плотно друг к другу. Затем залить растопленным слив. маслом.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 25-30 минут.
- # Достать из духовки и через 10 минут залить холодным сиропом.
- # Подавать через 2 часа.

Рецепт сладкого принадлежит г. Трабзон. Используя тесто Мильфей облегчили приготовление десерта.