



## Кадыбоан

Kadıboğan



250 гр. слив. масла  
2,5 стакана муки  
1 кофейная чашечка воды  
1 щепотка соли  
Для сиропа:  
2,5 стакана сахара  
2,5 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, кипятить несколько минут, затем добавить сок лимона, кипятить еще 4-5 минут, снять с огня, дать остить.
- # В мягкое слив. масло добавить соль и добавляя муку замесить тесто.
- # Чтобы проверить готовность теста, на раскаленную сковороду положить не большой кусочек теста. Если тесто растечется, добавить еще немного муки.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать брускочки размаром с палец, положить на противень без масла.
- # По желанию, вилкой можно придать рисунок.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 25 минут.
- # Достать из духовки и через 5 минут залить холодным сиропом.
- # Подавать через 2 часа.

Рецепт десерта принадлежит традиционной турецкой кухне.