



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

Катлы Кесген

Katli Kesgen



1,5 стакана воды
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется
Жарить:
Растит. масло
Для начинки:
500 гр. малосоленой брынзы
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

В воду добавить соль и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.

Сыр потереть на терке. Сироп сварить(воду с сахаром кипятить, добавить сок лимона).

Тесто разделить на 18 равных частей, посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.

На одну лепешку по всей поверхности положить сыр, накрыть второй лепешкой, края залепить.
(получится 9 шт.)

В сковороду налить масло (2 см.), немного нагреть, обжарить тесто с двух сторон.

Выложить в тарелку, залить теплым сиропом.

Приготовить таким образом остальные чуреки, подавать через 30 минут, украсив сметаной и грецкими орехами.

Десерт является традиционным для татаров живущих в г. Эскишехир.