



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

Десерт с манной крупой

İrmikli Parmak Tatlısı



125 гр. маргарина
0,5 стакана растит. масла
2 яйца
0,5 стакана сахара
1 пачка ванилина
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Сверху:
0,5 стакана манной крупы
Для сиропа:
3 стакана сахара
3 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Смешать мягкий маргарин, яйца и сахар. Добавить растит. масло, ванилин, разрыхлитель и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто разделить на 30 кусков, скатать брусками.
- # Обвалять бруски в манке и выложить на противень не смазанный маслом.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, печь пока станут румяными.
- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 10 минут.
- # Бруски достать из духовки, минут через 10 залить теплым сиропом.
- # Подавать через 2 часа.

Вместо манной крупы можно использовать мак.