



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

Печенья "Деде баба пастасы"

Dede Baba Pastasi



2 яйца
1 яичный белок
1 пачка маргарина
1 стакан сахара
4 ст.л. Йогурта
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
Грецкие орехи

- # Смазать круглую форму мягким маргарином.
- # Оставшийся маргарин, яйца, яичный белок, йогурт и сахар взбить миксером 5 минут.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель и добавляя муку замесить мягкое тесто.
- # Тесто накрыть, поставить в холодильник на 40 минут.
- # Затем тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать шарики.
- # Выложить шарики в форму на расстоянии друг от друга. Смазать поверхность желтком и в середину воткнуть по кусочку грецкого ореха.
- # Поставить в разогретую до 185 градусов духовку на 30-35 минут.

Рецепт принадлежит г. Карс. Печенья могут не портиться долгое время.