



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

Печенья "Сахур сармасы"

Sahur Sarmasi



1 яйцо
1 яичный белок
2 картошки
1 кофейная чашечка растит. масла
0,5 стакана йогурта
1 пакетик разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
125 гр. слив. масла
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # Картофель сварить в "мундире", почистить, потереть на терке.
- # Добавить яйцо, белок, растит. масло и йогурт, взбить вилкой.
- # Добавить соль, разрыхлитель и подсыпая муку, замесить мягкое тесто.
- # Затем тесто разделить на 3 равных куска.
- # Каждый кусок посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
- # Смазать поверхность растопленным слив. маслом, оставить на 5-6 минут чтобы масло застыло.
- # Затем с двух противоположных сторон скатать рулетом к середине.
- # Разделить рулеты отрезав посередине.
- # Разрезать рулеты на брусочки шириной в 2 пальца. Прodelать тоже с двумя оставшимися лепешками.
- # Выложить брусочки на противень смазанный маслом, смазать желтком и поставить в разогретую до 185 градусов духовку на 25 минут.
- # Подавать теплыми.

Для этих печений тесту "отдыхать" нет необходимости.