



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

---

## 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.