



Бабил

Babil



125 гр. слив. масла
125 гр. маргарина
2 яйца
3 стакана муки
Пол чайн.ложки уксуса
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол чайн.ложки соли
2 стакана дробл. грец. рехов
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
3 стакана воды
1 стол.ложка лимон. сока

- # Приготовить сироп: воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок.
- # В другую посуду разбить яйца, добавить йогурт, уксус, соль и понемногу муку.
- # Замесить тесто, накрыть полотенцем и дать настояться 30минут.
- # Тесто разделить на 12 частей.
- # Каждый кусочек очень тонко раскатать и порезать полосками шириной со спичечную коробку.
- # 5 полосок положить друг на друга и порезать на квадраты.
- # В серединку квадрата из пяти слоёв положить 1 чайн.ложку грец.орехов, два уголка скрепить так, чтобы получился треугольник. Остальные 11 квадратов сделать таким же образом.
- # Растопить маргарин и слив.масло, смазать противень.
- # Треугольн.бабилы разложить на противень разными сторонами, чтобы не прилепали друг к другу. Можно обмазать маслом края треугольников.
- # С верху полить маслом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 гр.духовку.
- # Запекать до золотистой корочки. (около 20минут).
- # На горячие треугольн.бабилы полить холодный сироп.
- # К столу подавать через 2 часа.

Во время раскатывания теста можно использовать пшеничн. крахмал, перед тем, как придать форму печеньям, лишний крахмал на тесте нужно стряхнуть.