



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

Печенья Самса

Kolay Samsa



8 квадратных кусочков слоёного теста
1 стакан измельчённого миндаля
1 яйцо
2 стол.ложки сахара
Для сиропа :
1,5 стакана сахара
1,5 стакана воды
1 стол.ложка лимон.сока

- # Кусочки теста раскатать толщиной 2мм.
- # Приготовить начинку : Яичный желток, 2 стол.ложки сахара и миндаль хорошо перемешать.
- # Начинку положить на тесто и завернуть в рулет.
- # Так же начинить и завернуть другие кусочки теста, накрыть полотенцем и дать настояться 45 минут.
- # Рулеты порезать толщиной в 2 пальца, положить на противень.
- # Обмазать яичным желтком.
- # Запекать в духовке до золотистой корочки, при температуре 180.
- # Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок, покипятить ещё 2 минуты и снять с огня.
- # На горячие печенье полить горячий сироп.
- # Через 2 часа подавать к столу.

Печенья Самса можно приготовить с грец.орехами.