



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

---

## Печенье с Корицей и Грец.Орехами

Tarçınlı Cevizli Kurabiye



1 пачка маргарина  
1 стакан сахарной пудры  
4 стакана муки  
3 яйца  
1 стол.ложка соды(гашёной)  
1 пакетик ванилина  
Для верха:  
100 гр.грец.орехов  
1 стол.ложка корицы

- # Одно яйцо разделить на белок и желток.
- # Перемешать 2 яйца, 1 яичный желток, маргарин и сахарн.пудру.
- # Добавить муку, соду, ванилин и замесить тесто.
- # Тесто разделить на круглые кусочки размером с грец.орех.
- # Кусочки обвалить в яичном белке, после в грец.орехах с корицей. Печенье выложить на масляный противень.
- # Поставить в разогретую духовку и запекать 10 минут.

Духовку нужно разогреть до 210 градусов, поэтому её лучше включить перед тем, как замесить тесто.