



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

---

## Апельсиновое Печенье

Portakallı Kurabiye



200гр.маргарина или слив.масла  
1 яйцо  
1 чайн.ложка сахарн.пудры  
1 средний апельсин  
1 стакана кукурузного крахмала  
4 стакана муки  
Пол чайн.ложки соды  
Пол стакана сахара

- # Апельсин (вместе с корочкой) натереть на тёрке и за день до приготовления засыпать сахаром.
- # Сахар перемешать с маслом, добавить яйцо, апельсин в сахаре, кукур.крахмал, муку, сахарн.пудру, соду.
- # Месить до однородной массы.
- # Тесто поставить в холодильник на 1 час.
- # Из теста сформировать круглые печенье размером с грец.орехи и выложить на масляный противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Если муку добавлять по немногу, то тесто замесится лучше.