



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

Красное Печенье

Al Kurabiye



1 яйцо
1 стол.ложка томат.пасты
2,5 стакана муки
Пол пачки маргарина
Пол стакана тёртой брынзы
Пол чайн.ложки соды
Пол чайн.ложки соли

- # Талый (при комнатной температуре) маргарин,яичный белок,томат.пасту,брынзу хорошо перемешать.
- # Высыпать просеянную муку,соль,соду и замесить тесто.
- # Дать настояться 20минут.
- # Тесто разделить на комочки размером с грец.орех,сформировать верёвочки,согнуть по середине,свернуть или придать любую другую форму.Выложить на маслянный противень.
- # С верху смазать яичным желтком.
- # Запекать в духовке 30минут,при температуре 180.

Печенья можно приготовить с пастой красного перца.