



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

---

## Печенье Хиляль

Hilal Kurabiye



1 пачка маргарина  
1 стакан сахарной пудры  
2 стакана муки  
1 пакетик ванилина  
1 стол.ложка соды(гашёной)  
1 стакан дробл.грец.орехов  
1 стол.ложка сахарной пудры

- # Талый (при комн.температуре)маргарин,сахарную пудру,муку и соду перемешать,замесить тесто.
- # Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 20минут.
- # Сформировать комочки размером с грец.орехи и раскатать овальное печенье (размером меньше чайн.тарелки).
- # В печенье посыпать грец.орехи,свернуть в рулет,закрепить по краям и придать форму полумесяца.
- # Выложить на маслянный противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке,при температуре 190.
- # 1 стол.ложку сахарной пудры и 1 пакетик ванилина перемешать.Посыпать на готовые,горячие печеньея.
- # Остудить и подавать к столу.

Ванилин можно добавить в тесто,но если посыпать на печенье,будет вкуснее.