



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

## Печенье- Гусеницы

Tırtıl Kurabiye



3 яйца  
1 пачка маргарина  
1 стакан сахарной пудры  
1 стол.ложка соды (гашёной)  
1 пакетик ванилина  
Пол стакана раст.масла  
3 стакана муки

- # Сахарн.пудру высыпать в глубокую посуду,в середину разбить яйцо.
- # Помешать,добавить талый(при комн.температуре)маргарин,раст.масло, ванилин и соду.
- # По немногу досыпать муку и замесить тесто.
- # Тесто залить в шприц для крема и выжать печенья длинной 4-5см.
- # Запекать в духовке до розоватого оттенка,при температуре 170.
- # Остудить.Печенья можно употреблять в пищу длительное время.

Тесто для печений-гусениц более жидкое,чем обычно.