



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

---

## Золотые Медали

Altin Madalya



Пол пачки маргарина  
2,5 стол.ложки не сладкого йогурта  
1 яйцо  
2,5 стакана муки  
1 чайн.ложка соды(гашёной)  
2 чайн.ложки соли  
1 стакан тёртого сыра  
1 чайн.ложка красн.перца

# Талый(при комнатной температуре) маргарин,яичный белок,йогурт хорошо перемешать,высыпать соду,соль,по немногу муки и замесить тесто без комочков.

# Накрыть полотенцем и дать настояться 30минут.

# Тесто разделить на комочки размером с грец.орех и придать им плоскую форму.

# Выложить на маслянный противень,сверху смазать яичным желтком, посыпать тёртый сыр и красн.перец.

# Запекать в духовке 20минут,до золотистого цвета,при температуре 175.Немного остудить и подавать к столу.

При приготовлении печенья лучше использовать свежий сыр.