



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

Яблочное Печенье

Elmalı Kurabiye



Пол пачки маргарина
Пол стакана раст.масла
Пол стакана не сладкого йогурта
1 стакан сахарной пудры
1 чайн.ложка соды(гашёной)
1 пакетик ванилина
4 стакана муки
Для начинки:
3 средних яблока
2 стол.ложки изюма
1 стол.ложка сахара
Пол чайн.ложки корицы

- # Талый (при комн.температуре)маргарин и сахарную пудру хорошо перемешать.
- # Добавить раст.масло,йогурт,помешать.
- # Мешать до однородной массы,по немногу высыпать муку,ванилин и соду.
- # Замесить тесто,накрыть полотенцем и дать настояться.
- # Очистить яблоки,натереть на тёрке,добавить сахар и изюм,поварить на среднем огне 5-10минут.
- # Снять с огня,посыпать корицы и остудить.
- # Из теста сформировать комочки и раскатать размером поменьше,чем чайн.тарелка.
- # В середину круглого кусочка положить 1чайн.ложку начинки с яблоками, согнуть по середине и закрепить края.
- # Печенье выложить на масляный противень и запекать при температуре 180.
- # На горячее печенье посыпать сахарную пудру.
- # Остудить и подавать к столу.

Печенье,приготовленное с кисло-сладкими яблоками будет иметь немного другой вкус.