



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

Дедушкино Печенье

Dedem Kurabiyesi



Маргарин 250 гр.
4 яйца
1,5 стакана сахара
6 стаканов муки
Пол чайн.ложки соды
50 миндальн.орешков

- # Сахар и яйца хорошо взбить миксером или венчиком.
 - # Добавить талый(при комн.температуре)маргарин и помесить.
 - # По немного добавлять просеянную муку,соду и замесить тесто средней твёрдости,без комочков.
 - # Тесто накрыть и дать настояться 30минут.Сформировать круглые печенье размером с грец.орехи.
 - # Выложить на маслянный противень.
 - # По середине каждого печенья закрепить по миндальному орешку.
 - # Запекать в заранее разогретой духовке 25минут,при температуре 200.
- Остудить и подавать к столу.

Это печенье по дедушкиному рецепту.