



Калбурабасты (Сладкие Печенья-Пирожки)

Kalburabasti



1 пачку талого маргарина
Пол стакана раст.масла
1 яйцо
1 стакан молока
1 стол.ложка гашёной соды
Щепотка соли
Мука
Для начинки:
Измельчённые грецкие орехи
Для Щербета:
4 стакана сахара
4,5 стакана воды
Пол лимона

- # Приготовить щербет: Покипятить воду с сахаром, добавить лимонный сок. Продолжать варить 5 минут, снять с огня и поставить остывать.
- # Маргарин положить в кастрюлю, растопить на медленном огне.
- # Когда остынет маргарин, добавить раст.масло, молоко, яйцо, соль, соду, необходимое количество муки и замесить тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грец.орех. Кусочки придавить на тёрку или решето. Пальцами раскрыть круглую лепёшку размером поменьше чайной тарелки.
- # В лепёшку положить измельч.грец.орехи. Края загнуть с двух сторон.
- # Разложить на смазанный маслом противень краями вниз.
- # Таким образом сделать печенья с начинкой.
- # Запекать в духовке до готовности, при температуре 175.
- # На горячие печенья полить холодный щербет. Дать настояться 2 часа и подавать к столу.

Калбурабасты готовят по праздникам на Турецком побережье Эгейского моря.