



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

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 печенье с начинкой.

Запекать в духовке до готовности,при температуре 175.

На горячие печенье полить холодный щербет.Дать настояться 2 часа и подавать к столу.

Калбурабасты готовят по праздникам на Турецком побережье Эгейского моря.