



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

Печенье Дильбер Дудаы

Pratik Dilber Dudađı



Пол пачки талого маргарина или слив.масла
1 яйцо
1/4 стакана
Пол стакана молока
Пол чайн.ложки соды
Щепотка соли
Мука
1 стакан измельч. грец.орехов
Для Щербета:
2 стакана сахара
2,5 стакана муки
Сок четвертинки лимона

- # Дать растаять маслу(не ставя на огонь).
- # Добавить молоко,раст.масло,яйцо,соль,постепенно муку,соду,грец.орехи и замесить тесто.
- # Тесто разделить на комочки размером с грец.орех.
- # Комочки раскрыть придавив пальцами.
- # Свернуть в двое,нажать пальцами на края.
- # Печенья разложить на смазанный маслом противень.Запекать до готовности,при температуре 180.
- # На горячие печенья полить холодный щербет.

Для того,что бы тесто не потемнело,грец. орехи добавляются в конце замески.