



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

## Печенье Дильбер Дудаы

Pratik Dilber Dudağı



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.