



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

---

## Десерт Кемаль Паша

Kemal Paşa Tatlısı



250гр.брынзы  
2 стакана муки  
Пол стакана раст.масла  
Натёртая корочка одного лимона  
2 яйца  
Пол стол.ложки гашёной соды  
Для Щербета:  
4 стакана сахара  
4,5 стакана воды  
Сок одного лимона

- # Яйца и натёртую брынзу хорошо перемешать.
- # Добавить раст.масло,муку,натёрт.лимон.корочку,соду и замесить тесто.
- # Тесто разделить на комочки размером побольше фундука.
- # Разложить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в духовке 35минут,при температуре 180.
- # Пока остывает десерт,приготовить щербет: Воду и сахар довести до кипения,добавить лимон.сок,поварить 5минут и снять с огня.
- # На остывший десерт полить горячий щербет.
- # Дать настояться 2-3часа и подавать к столу.

Если брынза солёная, нужно ее порезать и положить в воду на одну ночь.