



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

Печенья Акшехир

Akşehir Tatlısı



3 яйца
3 стол.ложки муки
500гр.бринзы
Немного меньше 3 стаканов манной крупы
1 чайн.ложка соды
Щепотка соли
Пол стакана раст.масла
Кокосовая струшка
Для Щербета:
4,5стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

- # Яйца,бринзу и раст.масло хорошо помесить,чтобы не осталось комочеков.
- # Добавить муку,соду,соль и постепенно манную крупу.
- # Замесить тесто.
- # Тесто разделить на круглые комочки размером побольше грец.ореха и разложить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в духовке до готовности,при температуре 180.
- # Воду с сахаром довести до кипения,добавить лимон.сок и снять с огня.
- # На горячие печенья полить горячий щербет.Дать пропитаться и украсить кокосовой стружкой.

При запекании печенья должны пропитаться маслом из брынзы.