



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

---

## Печенья Акшехир

Akşehir Tatlısı



3 яйца  
3 стол.ложки муки  
500гр.брынзы  
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, брынзу и раст.масло хорошо помесить, чтобы не осталось комочков.
- # 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 печенье полить горячий щербет. Дать пропитаться и украсить кокосовой струшкой.

При запекании печенье должны пропитаться маслом из брынзы.