



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

Сладкие Рулетики "Хурмачик"

Hurmacık



2 яйца
1 стакан не сладкого йогурта
Пол пачки талого маргарина
Пол стакана раст.масла
5гр. гашёной соды
5 стаканов муки
Щепотка соли
1 стакан измельч.грец.орехов
Для Щербета:
4 стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

- # Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок, через 5минут щербет будет готов. Оставить остывать.
- # В глубокую посуду разбить одно яйцо и один яичн.желток, добавить йогурт, масло, талый маргарин, перемешать.
- # Добавить соль, соду, постепенно муку и замесить тесто.
- # Дать настояться 15-20минут. Тесто разделить на кусочки размером с грец.орех.
- # Кусочки раскатать, в серединку положить грец.орехи и завернуть в рулет.
- # Разложить на смазанный маслом противень, с верху обмазать яичн.желтком.
- # Запекать 40минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Достать из духовки, через 5минут полить щербет.
- # Подавать к столу через 2-3 часа.

Для того, чтобы появился особенный вкус, в тесто добавляют соль.