



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

Сладкие Рулетики "Хурмачик"

Hurmacik



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 2-3часа.

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