



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

---

## Печенья с Фисташками - Кара Баджи

Fıstıklı Kara Bacı



1 пачка слив.масла (250гр.)  
1 яйцо  
1 стакан молока  
1 стакан фисташек  
Пол стакана сахарной пудры  
2 стол.ложки какао  
Пол чайн.ложки корицы  
Пол чайн.ложки соды  
Щепотка соли  
Мука  
Для сладкого сиропа :  
3,5 стакана сахара  
3,5 стакана воды  
Сок половины лимона  
Украсить:  
45 фисташек

- # Приготовить сироп : Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок, поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # В глубокую посуду положить талое слив. масло, молоко, сахарн.пудру и разбить яйцо. Всё хорошо взбить.
- # Добавить корицу, какао, соль, соду, понемногу муку,фисташки.
- # Замесить не липкое тесто.
- # Тесто разделить на 45 круглых шариков и придать им приплюснутую форму.
- # Печенья положить на смазанный маслом противень. В серединку каждого печенья вставить фисташку.
- # Запекать 25 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # На горячие печенья полить холодный сироп.
- # Через 2 часа подавать к столу.

В тесто можно добавить обработанную,белую хвойную смолу, ванилин или натёртую лимон.корочку.