



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

## Творожные Шарики

Lorlu İftar Topu



Пол пачки слив.масла  
Пол стакана сахарной пудры  
2 яйца  
2 стол.ложки не сладкого йогурта  
1 стол.ложка манной крупы  
1 пакетик ванилина  
1 стол.ложка гашёной соды  
Щепотка соли  
Мука  
Для начинки:  
1 стакан творога  
Пол стакана сахара  
Натёртая корочка одного лимона  
Для сладкого сиропа:  
3,5 стакана сахара  
3,5 стакана воды  
Сок половины лимона

- # Приготовить сироп : Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок, поварить ещё 5-6 минут.
- # В глубокую посуду положить талое слив.масло, яйца, сахарн.пудру, йогурт, хорошо перемешать вилкой.
- # Добавить манку, ванилин, соль, соду, понемногу муку и замесить не липкое тесто.
- # Дать настояться 10-15минут. В это время перемешать все продукты для начинки.
- # Тесто разделить на 30 равных частей. Каждую часть раскатать.
- # В серединку каждой лепёшки положить начинку, края собрать и закрепить наверху.
- # Шарики с начинкой положить на смазанный маслом противень. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Достать из духовки, через 2 минуты на шарики полить холодный сироп.

Начинку можно приготовить со сливками, со сладкой кашей или с другими похожими продуктами.