



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

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.