



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

Печенья с Сушёными Абрикосами

Kuru Kayısıli Kurabiye



1 яйцо
13 сушёных абрикосов
Пол пачки маргарина
2 стол.ложки раст.масла
1,5 стакана сахарной пудры
1 апельсин, (натёртая на тёрке апельсиновая корочка)
1 стакан кукурузного крахмала
4 стакана муки
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана молока

- # Абрикосы помыть, воду слить. Порезать на маленькие кусочки и перемешать с небольшим количеством муки.
- # В другую посуду разбить яйцо, добавить молоко, йогурт, талый при комнт.температуре маргарин, раст.масло, сахарн.пудру и мешать до однородной массы.
- # Добавить натёртую апельсиновую корочку, крахмал и помешать.
- # Понемногу высыпать муку и замесить тесто.
- # Тесто соединить с абрикосами.
- # Накрывать и дать настояться 10 минут.
- # Тесто разделить на шарики и сформировать печенья.
- # Положить на смазанный маслом противень, запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Достать из духовки, горячие печенья обсыпать сахарной пудрой.

Сушёные абрикосы обсыпают в муке для того, чтобы они не слиплись.