



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

## Печенья- Абаноз

Abanoz Kurabiyesi



200 гр. маргарина  
1 яйцо  
1 стакан сахара  
1 стакан кукурузного крахмала  
3 стакана муки  
1 небольшой апельсин  
2,5 стол.ложки какао  
1 чайн.ложка гашёной соды  
1 стакан изюма без косточек  
Для верха :  
80 гр.шоколада  
3 стол.ложки молока  
1 стол.ложка маргарина

- # В глубокую посуду положить половину порции талого маргарина, разбить яйцо, высыпать сахар и взбивать миксером или венчиком пока не растает сахар.
- # Добавить оставшийся маргарин, какао, крахмал, натёртую на тёрке корочку апельсина, соду, понемногу муку и замесить тесто.
- # В тесто добавить мытый изюм и немного помесить.
- # Из теста подкатать шарики размером с грец.орех, немного придавить с верху. Печенья положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать 10- 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # В небольшую посуду положить кусочки шоколада, маргарин,налить молоко. Поставить в кастрюлю с кипящей водой и мешать пока не растопиться шоколад.
- # Горячий шоколад полить на остывшие печенья. Когда шоколад застынет, подавать к столу.

Абаноз – это Африканское дерево, тёмного цвета.