



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

---

## Печенья – Медовые Глаза

Bal Gözü Kurabiyesi



150 гр.маргарина  
2 яйца  
Пол стакана молока  
1 стакан сахарной пудры  
1 пакетик ванилина  
Пол чайн.ложки гашёной соды  
3 стакана муки  
4-5 стол.ложек мёда  
Пол стакана измельчённого фундука

- # В глубокую посуду положить талый при комнт.температуре маргарин, налить молоко, высыпать сахарн.пудру, разбить 1 яйцо и яичный желток, хорошо перемешать пальцем.
- # Добавить ванилин, соду, понемногу муку и замесить не твёрдое тесто.
- # Накрывать полотенцем и дать настояться 20 минут.
- # Тесто разделить на 2 части, каждую часть раскатать толщиной пол сантиметра.
- # Выдавить горлышком стакана круглые лепёшки( как на пельмени), в середину каждой надавить узким горлышком бутылки.
- # Круглую лепёшку смазать яичным белком. Сверху положить и закрепить другую лепёшку, обсыпанную фундуком.
- # Все печенья приготовить таким образом и положить на смазанный маслом противень. Поставить в заранее разогретую духовку.
- # Запекать 20 минут до розового цвета, при температуре 170.
- # В ямку по середине печенья налить мёд и подавать к столу.

Чтобы ямка по середине печенья получилась глубже, нужно раскатать лепёшку потолще.