



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

Печенья- Кахке

Kahke



1,5 стакана сахара
1 стакан молока
 $\frac{3}{4}$ стакана оливкового масла
Четверть пачки маргарина
2 яйца
4,5 стакана муки
1 чайн.ложка чернушки
Пол чайн.ложки корицы
Пол чайн.ложки имбиря
Пол чайн.ложки гашёной соды
3 гвоздички

- # В глубокую посуду разбить 1 яйцо и 1 яичный желток, добавить сахар. Взбивать миксером или венчиком пока не растает сахар. Если масса получится густой, долить немного молока и ещё раз взбить.
- # Добавить талый при комн.температуре маргарин, оливк.масло, чернушку, измельчённые корицу и имбир, соду, понемногу муку. Замесить тесто.
- # Накрывать полотенцем и дать настояться 30 минут.
- # Тесто разделить на 3 равные части, каждую раскатать толщиной пол сантиметра.
- # Сделать круглые лепёшки (как на пельмени),надавлив горлышком стакана на раскатанное тесто.По середине лепёшки надавить узким горлышком бутылки.
- # Оставшиеся края теста помесить и раскатать еще раз.
- # Смешать яичный белок , 1 чайн.ложку сахара, 1 чайн.ложку молока и кисточкой нанести на печенья.
- # Печенья положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 210.
- # Подавать к столу тёплыми или холодными.

Эти печенья готовят в Турецком городе Антакия. Вместо гашёной соды добавляют дрожжи нута.