



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

Черкезская сладость

Çerkez Tatlısı



0,5 пакета сливочного масла
0,5 стакана растительного масла
0,5 стакана молока
2 яйца
0,5 стакана манной крупы
4 стакана муки
1/4 чайной ложки соли
Для начинки:
1 стакан толченого грецкого ореха
Для сиропа:
2 стакана сахарного песка
2,5 стакана воды
1 чайная ложка лимонного сока

Сначала из воды и сахарного песка приготовить сироп. Доведя до кипения оставить на некоторое время на медленном огне, добавить лимонный сок. Через 5 минут снять с огня и оставить остывать.

Растопить сливочное масло.

В емкость для замешивания теста разбить одно яйцо, добавить 1 желток, молоко, растительное масло, остывшее растопленное сливочное масло, соль, карбонат, манную крупу. Замешать.

Замешивая тесто постепенно добавлять муку. Замесить средней жесткости тесто.

Прикрыть тесто и оставить «отдохнуть» на 15 минут.

Отрывать от теста кусочки размером с грецкий орех. Придать руками форму размером с чайное блюдце.

На середину теста положить перемешанные с небольшим количеством яичного белка толченые грецкие орехи. Скатать в небольшой рулет.

Полученные рулеты разложить на смазанном противне краевой частью вниз.

Поставить противень в холодный духовой шкаф и готовить при температуре 180 градусов до румяного состояния (примерно 30 минут).

Готовую сладость в горячем состоянии поместить в холодный сироп. (Так как в сладости есть манная мука, сладость не впитает в себя много сиропа).

Не менее чем через два часа сладость разложить на сервировочную тарелку и посыпать кокосовой стружкой.

В оригинале «Черкезская сладость» должна обжариваться. В этом случае в тесто кладется меньше масла.