



## 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 добавить 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 противене 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 сервисную тарелку и посыпать кокосовой стружкой.

В оригинале ‘Черкезская сладость’ должна обжариваться. В этом случае в тесто кладется меньше масла.