



## Сладость Загадка

Muamma Tatlısı



2 шт. готового раскатанного пресного теста  
1 стакан отделенного от костей куриной грудки  
1 стакан грецкого ореха  
3 чайные ложки сахарного песка  
2 чайные ложки молотой корицы  
1 стакан растительного масла  
1/2 стакана воды  
Для сиропа:  
2,5 стакана сахарного песка  
3 стакана воды  
1 столовая ложка лимонного сока

# Сначала приготовить сироп. В кастрюлю налить воды, добавить сахар. На среднем огне довести до кипения, убавить огонь, дать сиропу покипеть некоторое время. Добавить лимонный сок, довести до кипения и снять с огня.

# К сваренной и тонко-тонко нарезанной курице добавить крупно - толченый грецкий орех, 3 чайные ложки сахарного песка, корицу. Тщательно перемешать. Начинка готова.

# Каждое готовое тесто разрезать крестом на 4 равные части. Должно получиться 8 треугольных частей.

# Взять одну часть теста. Сверху смазать водой. На широкую часть разложить начинку и завернуть в рулет.

# Рулет завернуть в виде ракушки улитки. Крайнюю часть заправить под рулет. Положить на смазанный маслом противень. То же самое проделать с оставшимся тестом.

# Поставить противень в холодный духовой шкаф и готовить при температуре 175С до подрумянивания.

# На готовую, горячую сладость вылить готовый остывший сироп.

# По истечении 4 часов сладость можно подавать. На следующий день сладость будет еще вкуснее.

В этой вкусной сладости не чувствуется вкус курицы. Поэтому сладость и называется «Сладость-Загадка».