



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

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 - толченный 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 175C 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».