



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

## Гнездо соловья

Bülbül Yuvası



2 яйца  
1 стакан молока  
0,5 стакана растительного масла  
0,5 чайной ложки уксуса  
Лимонная кислота (размером с горошину)  
Щепотка соли  
Мука ( на глаз, сколько понадобится для замешивания)  
Для начинки:  
250 гр сливочного масла  
100 гр маргарина  
2 стакана очищенных грецких орехов  
Для сиропа:  
3,5 стакана сахарного песка  
3,5 стакана воды  
1 чайная ложка лимонного сока  
Для раскатывания теста:  
1 стакан пшеничного крахмала  
1 стакан муки

# Приготовить тесто. На плоскую поверхность насыпать муки, в середине сделать ямку, налить туда молока, добавить яйцо, растительное масло, уксус, размельченную лимонную кислоту, соль. Замесить тесто.

# Пока тесто не станет средним по мягкости, месить его, добавляя муку.

# Дать тесту «отдохнуть» 20 минут, затем разделить его на 12 равных частей.

# Каждую часть, добавляя крахмал и муку, тонко раскатать на размер круглого противня.

# Полученное раскатанное тесто смазать смесью из растопленного сливочного масла и маргарина, посыпать сверху дробленым грецким орехом.

# Скатать половину раскатанного теста на тонкую скалку. Оставшуюся половину скатать таким же образом на другую тонкую скалку. Получится, что две скалки, завернутые в один и тот же лист теста, окажутся на середине листа теста рядом друг с другом.

# Тесто, завернутое на скалки, держа с двух краев, переместить (собрать) к центру. Затем аккуратно вынуть обе скалки.

# Получившееся собранное тесто разрезать на 3 части. Каждую часть зажать с двух сторон, края направить к центру. Придать тесту форму гнезда.

# Оставшееся тесто приготовить таким же образом. ( должно получится 36 «соловьиных гнезд»)

# На смазанный маслом противень плотно друг к другу разложить «гнезда». Сверху полить оставшимся растопленным маслом.

# В предварительно слабо нагретый духовой шкаф поставить противень. Готовить при температуре 190С, пока верх «гнезд» не подрумянится.

# Когда «соловьиные гнезда» будут почти готовы- приготовить сироп. В кастрюлю налить воды, добавить сахар. На среднем огне довести до кипения, убавить огонь, дать сиропу покипеть некоторое время, добавить лимонный сок и через 5 минут снять с огня.

# Остывшие «гнезда» полить сверху теплым сиропом. По истечении 4 часов сладость можно подавать.

Вынутую из духового шкафа сладость сверху закрыть другим противнем, чтобы при остывании она не засохла.