



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 понадобиться 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 противеня.

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 защипать 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 поддумянится.

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 противенем, чтобы при остывании она не засохла.