



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

## Миндалевое Печенье

Badem Kurabiyesi



6 стаканов миндаля  
2 яйца  
1 стакан сахара  
Натёртая корочка одного лимона  
Для сладкого сиропа :  
Пол стакана сахара  
1 стакан воды  
2 стол.ложки апельсинового сока  
Украсить:  
Пол стакана сахарной пудры

- # Приготовить сироп : В маленькую кастрюльку налить воду, апельс.сок, высыпать сахар. Дать закипеть и оставить остывать.
- # Миндаль замочить 5 минут в горячей воде, затем очистить от кожуры.
- # Измельчить в блендере до получения миндалевой муки.
- # По середине муки сделать ямку и разбить туда яйцо, высыпать сахар и натёрт.корочку лимона. Для нужной консистенции можно добавить муку.
- # Замесить тесто и разделить на 3 части. Из каждой части сформировать тонкий жгут.
- # Жгуты порезать на кусочки толщиной 2 пальца.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Печенье остудить 10 минут, затем, по одному окунуть в сироп и сразу в сахарную пудру.

Миндалевое Печенье готовят в Алжире на праздники.