



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

## Маковое Печенье

Haşhaşlı Kurabiye



2 стол.ложки макового порошка  
1 стакан кукурузного масла  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 яйцо  
5 гр. пищев.разрыхлителя  
1 чайн.ложка сахара  
1,5 чайн.ложки соли  
Мука

- # В глубокую посуду высыпать маковый порошок, сахар, масло. Взбить вилкой до однородной массы.
- # Добавить йогурт, яйцо и ещё раз взбить.
- # Высыпать соль, разрыхлитель и понемногу добавляя муку, замесить твердоватое тесто.
- # Тесто разделить на 3 части и раскатать в не очень тонкие пласти.
- # С помощью формочек выдавить печенье и положить их на смазанный маслом противень.
- # Запекать 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 165.
- # На следующий день подавать к столу.

Приготовленный из семян мака маковый порошок совершенно безвреден.