



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

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 пласты.
- # 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.