



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

Печенье- Сима

Sima Kurabiyesi



150 гр. маргарина
Пол стакана взбитого не сладкого йогурта
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры
 $\frac{3}{4}$ стакана кукурузного крахмала
2 яйца
1 пакетик ванилина
Щепотка пищевого разрыхлителя
Мука
Для верха:
2 стол.ложки сахарн.пудры
1 миска мармелада

- # Сахарн.пудру и яйцо хорошо взбить миксером.
- # Добавить мягкий маргарин и йогурт, помешать.
- # Высыпать крахмал, разрыхлитель, ванилин и понемногу муку.
- # Замесить не липкое тесто.
- # Тесто разделить на две части и раскатать тонкие пласты.
- # Из пластов вырезать круглешки с помощью стакана.
- # По середине половины круглешков вырезать маленькие дырочки с помощью крышки помады.
- # Все круглешки положить на противень без масла. Запекать короткий период, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Достать из духовки, печенье с дырочками обвалять в сахарной пудре.
- # На печенье без дырочек намазать мармалад и слепить с печеньем в сахарн.пудре(с дырочками).
- # Затем, образовавшиеся пустоты заполнить мармеладом.
- # Переложить на серв.тарелку и подавать к столу.

В Печенье –Сима не кладут много разрыхлителя потому, что оно должно оставаться плоским.