



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

---

## Тыквенное Печенье

Balkabaklı Kurabiye



150 гр. слив.масла или маргарина  
Пол стакана кукурузного масла  
Пол стакана сахарной пудры  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 яйцо  
10 гр. пищевого разрыхлителя  
1 пакетик ванилина  
Мука

Для начинки:

1 кусочек (толщиной 2 пальца) тыквы  
1 стакан сахара

Для верха :

2 стол.ложки молока  
1 стол.ложка сахара

# Приготовить начинку : Тыкву очистить от кожуры и семечек, натереть на крупной тёрке, бросить в кастрюлю. Добавить 1 стакан сахара, перемешать. Варить на медленном огне 30 минут, не открывая крышки.

# В это время приготовить тесто : Мягкий маргарин или слив.масло, кукур.масло, йогурт, сахарн.пудру и яйцо хорошо взбить венчиком или вилкой.

# Добавить ванилин, разрыхлитель, понемногу муку и замесить не липкое тесто.

# Дать тесту расстояться 20 минут, за это время начинка должна остыть.

# Тесто разделить на шарики размером с грец.орех и придавив пальцами раскрыть небольшую лепёшку. В серединку положить немного начинки, слепить края и скатать в шарик ( между ладоньями ).

# Тыквенное печенье разложить на смазанном маслом противене. С верху обмазать молоком и обсыпать сахаром.

# Запекать до розового цвета, при темпеартуре 200.

В начинку можно добавить пол стакана измельчённых грец.орехов.