



## Печенье с Лукумом

Lokumlu Kurabiye



250 гр. маргарина  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 стакан сахарной пудры  
1 яичный белок  
1 чайн.ложка уксуса  
5 стаканов муки  
1 пакетик ванилина  
1 пакетик пищевого разрыхлителя  
Для начинки:  
35 маленьких кусочков лукума  
Для верха:  
1 яичный желток

- # Мягкий маргарин, йогурт, сахарн.пудру, яичн.белок и уксус взбить миксером до получения однородной массы.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель и половину порции муки.
- # Понемногу высыпать оставшуюся половину муки и одновременно замешивать тесто. Накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # Из теста сформировать 35 шариков, из них раскатать лепёшки.
- # В серединку лепёшки положить один лукум, края собрать на верх, чтобы получилось круглое печенье. Положить на смазанный маслом противень.
- # Печенье обмазать яичным желтком. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200. Остудить и подавать к столу.

Если в составе лукума имеется обработанная сосновая смола, то ванилин в тесто добавлять не нужно.