



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

Пятницкое Печенье

Cuma Kurabiyesi



125 гр.маргарина
2 стакана кукурузного крахмала
1 стакан муки
1 крупное и твёрдое яблоко
Пол стакана изюма
Молоко
Пол стакана сахарной пудры
Пол чайн.ложки соды
Пол чайн.ложки корицы
Украсить:
1 стол.ложка молока
1 стол.ложка измельчённых фисташек
Пол стол.ложки сахара

- # Изюм замочить в одном стакане воды, на 1 час. Для того, чтобы стекла вода, откинуть в дуршлаг.
- # Мягкий маргарин, кукур.крахмал и сахарн.пудру перемешать.
- # Начать месить, добавляя муку, соду и холодное молоко.
- # Яблоки очистить от кожуры, порезать маленькими кубиками.
- # Тесто соединить с яблоками, изюмом и корицей, немного помесить, (не помяв яблоки).
- # Тесто положить в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник на 30 минут.
- # Затем, из теста подкатать шарики размером как грец.орех и положить на смазанный маслом противень.
- # Сверху шариков немного придавить, обмазать молоком (с помощью кисточки) и обсыпать фисташками с сахаром.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 180.

Если яблоки натереть на тёрке, тесто получится слишком жидкое.