



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

---

## Печенье с Хурмой

Hurmalı Kurabiye



2 стакана измельчённой хурмы  
125 гр. маргарина  
Пол стакана толчёных грец.орехов  
Пол стакана молока  
Пол стакана рисовой муки  
1 стакан муки  
Кукурузный крахмал  
1 яйцо  
1 яичн.желток  
1 стакан сахарной пудры  
1 пакетик ванилина  
5гр. пищев.разрыхлителя  
2 стол.ложки какао  
Украсить:  
Пол стакана кокосовой стружки  
1 яичн.белок

- # Мягкий маргарин, сахарн.пудру, яйцо, яичн.желток и молоко перемешать.
- # Добавить рис.муку,пшен. муку, ванилин, разрыхлитель и какао, начать месить, понемногу высыпать кукур.крахмал до получения мягкого теста.
- # Тесто соединить с грец.орехами и хурмой, помесить (не помяв хурму).
- # Из теста подкатать шарики размером как грец.орех, из них сформировать печенье формой овальных котлет.
- # Печенье сначала окунуть в яичн.белок, затем обвалить в кокос.стружке и положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать пока кокосов.стружка не пожелтеет, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Когда печенье остынет, достать из духовки и подавать к столу.

Рис.мука добавляется для того, чтобы печенье не было твёрдым.