



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

## Плоское Печенье

Tabak Kurabiyesi



1 яичный желток  
2 стакана муки  
Пол стакана холодной воды  
Пол стакана сахарной пудры  
100гр. маргарина  
Щепотка соли  
Для начинки:  
3 стол.ложки абрикосового мармелада  
1 стол.ложка сахара  
1 яичный белок  
Пол стакана толчёных грец.орехов  
Пол стакана изюма без косточек

- # В глубокую посуду высыпать просеянную муку, по середине сделать ямку.
- # В ямку положить мягкий маргарин, яичный желток, сахарн.пудру, соль и налить холодную воду.
- # Замесить не липкое тесто. Накрыть полотенцем и дать расстояться 10 минут.
- # Яичный белок, грец.орехи, изюм, сахар и мармелад перемешать.
- # Тесто раскатать в лепёшку толщиной пол сантиметра.
- # Из теста выдавать круглые кусочки с помощью стакана и положить на смазанный маслом противень.
- # На серединку каждого кусочка намазать достаточное количество начинки.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, до розового цвета.
- # Достать из духовки, остудить и подавать к столу.

Начинка не растечётся, так как в ней находить яичный белок.