



## Печенье- Махлеп

Mahlepli Bisküvi



125 гр. маргарина  
1 яйцо  
1 яичн.белок  
Пол стакана не сладкого йогурта  
Пол стакана натёртой на тёрке брынзы  
1 стол.ложка махлед  
1 пищев.разрыхлитель  
1 чайн.ложка соли  
3,5 стакана муки  
Для верха:  
Кунжут  
Чернушка  
1 стол.ложка молока  
1 яичн.желток

- # Брынзу положить в посуду.
- # Добавить мягкий маргарин, яйцо, яичн.белок, йогурт, махлед, соль, половину порции муки и разрыхлитель.
- # Все продукты перемешать, понемногу добавить просеянную муку и замесить не твёрдое тесто. Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # Тесто разделить на 2 части, каждую часть тонко раскатать. Выдавить печенья с помощью формочек или рюмки.
- # Печенье выложить на смазанный маслом противень.
- # Обмазать смесью яичн.желтка и молока, обсыпать чернушкой и кунжутом. Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Остудить и подавать к столу.

На следующий день печенье- Махлед станет ещё вкуснее.