

Atayef-arapske palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g** brašna
- **100 g** griza
- **230 ml** mleka
- **230 ml** vode
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** suvog kvasca

Puding:

- **500 ml** mleka
- **150 ml** slatke pavlake
- **60 g** šećera
- **60 g** gustina
- **1 vanilin** šećer

I još:

- **80-100 g** mljevenog pistacija

Priprema

Prvo skuvati puding, da bi se ohladio. Od mleka oduzeti malo i razmutiti gustin, a ostatak, zajedno sa pavlakom i šecerima prokuvati. Kad provri, sipati gustin i kuvati do željene gustine. Ostaviti da se ohladi.

U brašno dodati griz, so, šecer, kvasac i prašak za pecivo, pa dodajući toplu mešavinu vode i mleka umutiti gušće testo za palacinke. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Zahvatati kutlacom kašu i peci na srednjoj temperaturi na suvoj tavici. Pojavice se mehurici, a palacinke se peku samo sa jedne strane i gotove su kad je gornja strana suva. Odlagati ih na krpu i peci dok se ne utroši sav materijal.

Palacinke nadevati pudingom prethodno izmiksanim i savijati u vidu fišeka. Svaku uroniti u mljeveni pistaci i slagati na tanjir. Ohladiti i poslužiti.

Savet