



Для альбы:

масла сливочного или топленого — 250 г,

муки в/сорта —300 г,

для сладкой массы: сахара кускового 450 г,

воды— 250 г,

меда —150 г.

Это изделие требует особой внимательности и точности в выполнении всех операций, и поэтому

Сначала надо приготовить альбу. В мелкой посуде (на сковороде) растопить сливочное или топленое

Одновременно с приготовлением альбы в другой посуде вскипятить мед, смешанный с водой и сахаром

Готовый мед вылить в холодную сковороду, смазанную маслом, и поставить ее в холодную воду

Когда масса будет готова, быстро переложить альбу из посуды на разделочную доску и разровнять.

Остывшие талкыш-калыныш каледерманын жогору и не форматкудун арнама искусство тарар