Булочки – Косички

Örgü Çörek

Живые дрожжи (пол спич.коробки)
1 чайн.ложка сахара
2 яйца
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
2 стакана натёртого сыра
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки красного молотого перца
4 стакана муки
1 стол.ложка чернушки

В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить тёплое молоко, мешать пока не растает сахар. Добавить яйцо и яичный белок, раст.масло,крас.молот.перец, понемногу просеянную муку и замесить тесто.
Добавить натёртый сыр, ещё раз помесить. Тесто накрыть и дать расстояться 1 час.
Тесто разделить на 16 кусочков. Из каждого кусочка сформировать 3 полоски длиной с палец.
Из трёх полосок сплести косичку, концы слепить.
Все булочки-косички положить на смазанный маслом противень.
Дать настояться 20 минут, обмазать яичным желтком и обсыпать чернушкой.
Запекать до золотистого цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
Подавать тёплыми.

Булочки косички можно приготовить потоньше, но они получатся немного сухими.