Деревенские Плюшки

Köy Somunu

Пол спичечн.коробки живых дрожжей
1 яичный белок
2 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка сахара
1,5 стакана тёплой воды
1,5 чайн.ложки соли
Мука
Для верха:
1 яичный желток
1 чайн.ложка муки
1 стол.ложка воды
1 чайн.ложка кунжута

Дрожжи и сахар размешать в тёплой воде. Добавить раст.масло, соль, просеянную муку и замесить не липкое тесто.
Тесто накрыть и дать расстояться 1 час. Затем, подкатать 6 шариков.
Положить на смазанный маслом противень, (не близко друг к другу).
Перед тем, как поставить в духовку, дать расстояться ещё 20 минут. Затем, обмазать яичным желтком и мукой с водой, посыпать кунжут.
Запекать до золотистого цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Деревенские Плюшки готовят в Анкаре.