



## Бутерброд «Икрам» İkram Sandviçi



Сырые дрожжи размером со спичечный коробок  
1 ст.л. сахара  
1 стакан теплой воды  
1 яичный белок  
¾ стакана подслн. масла  
1 ч.л. соли  
4 стакана муки  
Для начинки:  
300 гр. брынзы  
1 пучок петрушки  
Смазать:  
Яичный желток

- # В чашку положить дрожжи, сахар и теплую воду, мешать пока дрожжи растворятся.
- # Добавить яичный белок, подслн. масло и постепенно добавляя муку замесить тесто средней мягкости. Накрыть и оставить на 30 минут.
- # Затем разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики.
- # Выложить шарики на смазанный маслом противень с интервалом с пальцем. Смазать сверху яичным желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку и печь до золотистого цвета.
- # Пока заготовки из теста остывают приготовим начинку: сыр раздавить вилкой, листики петрушки мелко порубить. (Сыр и петрушку не смешивать).
- # Остывшие заготовки надрезать посередине и нафаршировать сыром, и видимую часть сыра присыпать мелко порезанной петрушкой .
- # Выложить бутерброды на сервисную тарелку.

Чтобы петрушка прилипала , сыр следует использовать мягкий.