



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Бутерброд «Икрам» İkram Sandviçi



Сырые дрожжи размером со спичечный коробок
1 ст.л. сахара
1 стакан теплой воды
1 яичный белок
 $\frac{3}{4}$ 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 палец. Смазать сверху яичным желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку и печь до золотистого цвета.
- # Пока заготовки из теста остывают приготвим 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 сервизную тарелку.

Чтобы петрушка прилипала , сыр следует использовать мягкий.