



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

Булочки

Sade Poğaç



1 пачка маргарина
1,5 стакана молока
0,5 ч.л. соды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яйцо
1 ч.л. сахара

При комнатной температуре размягченный маргарин хорошо перемешать с молоком. Добавить соль, соду и муку, замесить средней мягкости тесто.

Тесто положить в чистый пакет и положить в холодильник минимум на 4 часа.

Затем тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, скатать в шарик и слегка прижать ладошками.

Положить булочки на смазанный маслом противень. Сверху смазать яйцом смешанным с сахаром. Сверху ножом сделать царапину в форме креста.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Подавать горячими или теплыми.

Тесто для булочек можно хранить в холодильнике до 3-х дней.