



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

Булочки

Sade Poğça



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 ладонками.
- # 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.