



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

Рахат-лукум с сыром

Kaşarlı Lokum



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 стакан молока
1 ч.л. сахара
1 яичный белок
6 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1,5 стакана тертого на терке сыра
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # В глубокой посуде смешать 1 стакан муки, дрожжи и сахар.
- # Добавить теплое молоко, подслн. масло, яичный белок, соль и добавляя муку замесить тесто (тесто не должно прилипнуть к рукам).
- # Тесто плотно накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Затем разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и раскатать небольшие лепешки.
- # Лепешки посыпать сыром, затем свернуть сначала справа, затем слева, потом свернуть в плотный рулет.
- # Приготовленный таким образом рахат-лукум положить бок о бок на смазанный маслом противень и оставить еще на 20 минут.
- # Затем смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 200 градусов.
- # Подавать горячими или теплыми.

Для того чтобы сыр не вытек, необходимо плотно скручивать тесто в рулет.