



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

Булочки с инжиром

İncirli Poğaç



1 яйцо
0,5 стакана оливкового масла
1 стакан йогурта
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
1 ст.л. сахарной пудры
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
8 шт. сушеного инжира
 $\frac{3}{4}$ стакана молока
0,5 стакана грецких орехов
Посыпать сверху:
2 ст.л. сахарной пудры

Инжир мелко порезать, залить молоком, оставить на 2 часа. Затем добавить измельченные грецкие орехи, перемешать.

В чашке хорошо перемешать яйцо, оливковое масло, йогурт, соль и сахарную пудру. Затем добавить ванилин, разрыхлитель смешанный с горстью муки и понемногу добавляя муку, замесить мягкое тесто.

Оставить тесто на 30 минут, затем разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и кончиками пальцев размять небольшие лепешки.

На середину положить достаточное количество начинки и залепить. Разложить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 175 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Посыпать горячие булочки сахарной пудрой.

Чтобы сократить время для приготовления начинки, можно инжир варить в молоке, пока молоко испарится.