



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

## Нарезка Kesme



1 пачка быстрорастворимых дрожжей  
1 стакан теплого молока  
1 ст.л. сахарной пудры  
1 яйцо  
1 яичный белок  
0,5 стакана подслн. масла  
Щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
1 стакан панировочных сухарей  
0,5 стакана молока  
¾ стакана сахара  
1,5 ст.л. какао  
0,5 стакана крупно дробленных грецких орехов  
¾ стакана изюма  
0,5 ч.л. корицы  
0,5 ч.л. молотого душистого перца  
0,5 пачки ванилина  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
0,5 ч.л. сахара

# В глубокую чашку насыпать две горсти муки, добавить дрожжи и сахарную пудру, перемешать. Затем добавить молоко, яйцо, яичный белок, подслн. масло и соль, перемешать.

# Добавляя муку замесить средней твердости тесто. Накрывать и оставить на 1 час.

# Приготовим начинку: В панировочные сухари добавить молоко, сахар, какао, корицу, душистый перец, ванилин, хорошо перемешать. Затем добавить изюм и орехи.

# Тесто разделить на 2 части. Одну часть посыпать мукой и раскатать квадратной формы размером с сервистую тарелку. По всей поверхности распределить половину всей начинки.

# Одну сторону теста согнуть шириной в 2 пальца и продолжить сварачивать в рулет. Сверху слегка прижимая, придать форму еще более плоского рулета.

# С другой частью теста проделать то же самое, положить рулеты на смазанный маслом или застланный пергаментной бумагой противень, и оставить на 30 минут.

# Смазать поверхность рулетов смешанным с сахаром желтком. Ножом разрезать на ломтики шириной в 3 пальца и разложить на расстоянии друг от друга.

# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.

# Подавать теплыми или холодными.

В тесте содержится много сахара, поэтому в отличии от теста соленого бродит дольше.