



Булочки с кунжутным маслом

Tahinli Bahçe Çöreği



1,5 стакана теплого молока
2 ч.л. сахара
Дрожжи размером со спицечный коробок
0,5 стакана оливкового масла
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
6 ст.л. сахара
12 ст.л. кунжутного масла
1,5 стакана изюма
1 стакан крупно дробленых грецких орехов
Смазать сверху:
1 ст.л. подсолн. масла
1 ст.л. воды

Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром.

Добавить оливковое масло, соль и добавляя муку замесить средней мягкости тесто. Оставить на 1 час.

Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона. Посыпать мукой и раскатать прямоугольные лепешки длиной 12см, шириной в 4 пальца.

Смазать поверхность 1-1,5 ч.л. смешанным с сахаром кунжутным маслом. Затем положить 1 ч.л. изюма и 1 щепотку орехов.

Тесто свернуть в не плотный рулет с широкой стороны, затем обернуть вокруг себя.

Булочки положить на смазанный маслом противень на расстоянии друг от друга в один палец.

Оставить еще на 20 минут, затем смазать сверху смесью из масла и воды.

Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Подавать теплыми.

Булочки получаются хрустящими, потому что использовали кунжутное масло, и в пакете можно хранить их больше недели.