



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

Сырные рогалики

Peynirli Simit



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1,5 стакана теплой воды
1 ч.л. сахара
1 яичный белок
1 стакан оливкового масла
0,5 стакана йогурта
2 стакана тертой на терке брынзы
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. молока
1 ст.л. чернушки
1 ст.л. кунжута

- # Перемешать дрожжи, теплую воду и сахар.
- # Добавить оливковое масло, соль, йогурт и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 30 минут.
- # Затем добавить в тесто брынзу, некоторое время месить, и оставить еще на 30 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать в шарик. Затем прижимая ладошками придать плоскую форму, большим пальцем в середине сделать отверстие и расширить его.
- # Рогалики положить на смазанный маслом противень, оставить еще на 30 минут.
- # Смазать сверху смесью из желтка и молока, посыпать кунжутом и чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Вместо оливкового масла можно использовать в такой же пропорции подсолнечное.