



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

Булочки с айвой

Ayvalı Poğaçı



1 яичный желток
1 стакан молока
0,5 стакана сахарной пудры
0,5 стакана подслн. масла
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 шт. айвы
¾ стакана сахара
3 шт. гвоздики
Смазать сверху:
1 яичный белок
1 ст.л. кокосовой стружки
1 ст.л. сахара

- # Айву очистить, потереть на терке и положить в небольшую кастрюльку. Добавить сахар и гвоздику, закрыть крышкой. На медленном огне варить 30 минут.
- # В глубокой посуде хорошо перемешать яичный желток, сахарную пудру, молоко и подслн. масло. Добавить немного муки смешанную с разрыхлителем и ванилин.
- # Затем добавляя муку замесить средней упругости тесто. Оставить на 20 минут.
- # Затем тесто разделить на кусочки размером с половину лимона. Раскатать небольшие лепешки.
- # На одну сторону лепешки положить достаточное количество начинки, другой стороной накрыть, края залепить.
- # Разложить булочки на смазанный маслом противне, смазать взбитым белком и посыпать кокосовой стружкой и сахаром.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Если в процессе приготовления айвы, выделяется мало жидкости, можно добавить 0,5 стакана воды.