



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

## Рулетики с кунжутным маслом

Tahinli Rulo Çörek



0,5 стакана подслн. масла  
1 ст.л. мягкого маргарина  
0,5 стакана теплого молока  
1 яичный белок  
1 ст.л. сахарной пудры  
1 пачка разрыхлителя  
3 стакана муки  
Для начинки:  
4 ст.л. кунжутного масла  
1 ст.л. подслн. масла  
3 ст.л. сахара  
1 горсть изюма  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

# В глубокой посуде хорошо перемешать яичный белок, тепкое молоко, маргарин, подслн. масло и сахарную пудру.

# Добавить горсть муки смешанную с разрыхлителем, начать месить средней упругости тесто, используя необходимое количество муки. Оставить на 15-20 минут.

# Хорошо перемешать ингредиенты для начинки кунжутное масло, подслн. масло и сахар, затем добавить изюм.

# Тесто посыпать мукой и раскатать размером с сервизную тарелку. Края отрезать так чтобы получился прямоугольник. Отрезанные куски разместить на раскатанное тесто.

# Начинку размазать по всей поверхности теста и скрутить в рулет.

# Рулет положить на противень смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки и смазать сверху желтком.

# Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Достать из духовки, дать немного остыть, затем порезать на ломтики шириной с палец.

В зависимости от густоты кунжутного масла, количество подслн. масла можно увеличить или уменьшить.