



## Черкесские булочки

Çerkez Çöreği



1 кубик сырых дрожжей  
2 стакана молока  
3 ст.л. сливочн. Масла  
3 ст.л. сахара  
1 яичный белок  
0,5 ч.л. соли  
6 стаканов муки  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

- # Молоко вылить в небольшую кастрюльку. Добавить слив. масло и сахар, поставить на средний огонь, когда слив. масло растает, снять с огня.
- # Когда молочная смесь остывает добавить дрожжи, пальцами растворить дрожжи.
- # В глубокую посуду насыпать половину муки, добавить яичный белок, соли и дрожжевую смесь.
- # Добавляя оставшуюся муку замесить средней упругости тесто, тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.
- # Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, затем без муки скатать длинные палочки длиной 24-25 см.
- # Один кончик палочки свернуть вокруг своей оси, оставшийся кончик закрепить снизу.
- # Положить вертушки на смазанный маслом противень и оставить еще на 30 минут.
- # Смазать вертушки желтком и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
- # Подавать горячими или теплыми.

Традиционно, этот рецепт булочек еще называют «Черкесский бёrek»