



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

Лепешки «Достан»

Dostan



1 кубик сырых дрожжей
2 стакана теплой воды
2 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
1 ст.л. кунжута
Жарить:
2 стакана подслн. масла

- # В глубокой посуде растворить дрожжи в теплой воде, добавить сахар, перемешать.
- # Добавить соль, подслн. масло и добавляя муку замесить тесто (не должно прилипнуть к рукам). Тесто накрыть и оставить на 1 час.
- # В это время, кунжутные семечки поджарить на среднем огне на сковороде без масла.
- # Тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать в шарик, посыпать щепоткой кунжута, затем пальцами прижимая размять небольшую лепешку.
- # Масло нагреть, пожарить в нем лепешки и выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать теплыми с маслинами, сыром или вареньем.

Лепешки «Достан», оригинальный рецепт известный в г. Маниса и районе Чикрыкчи.