



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

Булочки с изюмом

Üzümlü Çörek



2 ч.л. сухих дрожжей
2 ст.л. сахара
1 стакан теплой воды
1 стакан теплого молока
1 яйцо
0,5 стакана оливкового масла
1 стакан изюма
0,5 стакана измельченных грецких орехов
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Посыпать сверху:
0,5 стакана сахарной пудры

Растворить дрожжи в теплой воде с 1 ч.л. сахара, оставить на 5-10 минут. Затем добавить молоко, яйцо, оливковое масло, сахар и соль, перемешать.

Добавляя постепенно муку, замесить не прилипающее к рукам тесто, месить 4-5 минут. Добавить изюм и орехи, месить пока распространятся по всему тесту.

Тесто накрыть и оставить на 2,5-3 часа. Затем тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать в шарик, слегка надавить сверху и положить на смазанный маслом противень.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Горячими посыпать сахарной пудрой.

Если в дрожжевое тесто положить много сахара, тесто будет долго подниматься.