



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

Булочки с инжиром

İncirli Çörek



1 яйцо
1 пачка быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана сахарной пудры
0,5 пачки слив. масла
1 стакан йогурта
0,5 стакана теплой воды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
10-15 шт. сушеного инжира
Смазать сверху:
4 ст.л. абрикосового мармелада

- # Инжир мелко порезать, залить 1 стаканом горячей воды, оставить на 1,5 часа.
- # Смешать теплую воду, дрожжи, и сахарную пудру.
- # Добавить йогурт, растопленное остывшее слив. масло, перемешать.
- # Добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
- # Затем добавить в тесто инжир, еще раз вымесить.
- # Тесто снова накрыть и оставить еще на 30 минут.
- # Если тесто слишком мягкое, можно добавить еще немного муки. Разделить тесто на кусочки размером с лимон, скатать шарик и сверху слегка прижать.
- # Булочки положить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Мармелад разбавить 1-2 ст.л. воды. Достать булочки из духовки и сразу смазать поверхность мармеладом.
- # Подавать теплыми.

Воду в которой замачивали инжир выливать не надо, если её пить, она поспособствует очищению кишечника.