



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

Булочки с чипсами

Cipsli Çörek



1 кубик сырых дрожжей
1 шт. сахар-рафинад
0,5 стакана теплой воды
1 стакан айрана
1 стакан растит. масла
2 ст.л. йогурта
Мука, сколько потребуется для замеса теста
1 ломтик брынзы
1 яйцо
1 стакан измельченных картофельных чипсов
8-10 веточек петрушки
8-10 веточек укропа
Обвалить:
1 стакан измельченный картофельных чипсов

- # Растворить дрожжи в воде и добавить сахар, перемешать.
- # Добавить растит. масло, айран, йогурт, яйцо и соль, хорошо взбить венчиком.
- # Добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 30 минут.
- # Затем в тесто добавить мелко рубленную петрушку и укроп, размятый вилкой сыр и картофельные чипсы.
- # Месить пока ингредиенты распределятся по всему тесту, затем снова накрыть и оставить еще на 20 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером с лимон, скатать и обвалить в чипсах.
- # Булочки положить на смазанный маслом противень. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Вместо картофельных чипсов можно использовать кукурузные хлопья.