



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

Хлеб с луком

Soğanlı Ekmek



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1,5 стакана воды
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
3 луковицы
 $\frac{3}{4}$ стакана растит. масла
Смазать:
1 яйцо

- # Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать.
- # Посолить и добавляя муку, замесить не прилипающее к рукам средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 30-45 минут.
- # Лук мелко порезать, положить в разогретое масло, посолить и пассировать пока лук станет мягким.
- # Тесто посыпать мукой и раскатать лепешку квадратной формы размером с противень.
- # Выложить по поверхности остывший лук, затем скатать не плотный рулет.
- # Рулет разрезать на 9 равных частей, положить кусочки разрезанной частью вверх и оставить еще на 15 минут.
- # Затем каждому кусочку слегка прижимая пальчиками сверху придать форму розочки и положить в противень застланный бумагой для выпечки.
- # Смазать поверхность взбитым яйцом и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовить до золотисто-коричневого цвета.

Рецепт этого хлеба принадлежит Восточному Туркистану.