



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

Медовые булочки

Ballı Çörek



1 кубик сырых дрожжей
3 ч.л. сахара
1 стакан теплой воды
1 стакан йогурта
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
1 яйцо
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 стакан меда
1 стакан измельченных грецких орехов
Смазать:
1 ст.л. растит. масла

- # Растворить в воде сахар и дрожжи.
- # Добавить йогурт, масло и яйцо, мешать до однородной массы.
- # Затем посолить и добавляя муку замесить не пристающее к рукам мягкое тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
- # Тесто разделить на 20 равных частей, каждую часть скатать.
- # Каждый кусок теста посыпать мукой и раскатать овальную лепешку размером с десертную тарелку.
- # Поверхность смазать 1-2 ч.л. меда и посыпать щепоткой грецких орехов.
- # Лепешку свернуть рулетом и обернуть вокруг себя, чтобы получилась розочка.
- # Розочки положить на смазанный маслом противень на расстоянии друг от друга и оставить еще на 20 минут.
- # Затем смазать сверху растит. маслом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

После того как достали из духовки можно посыпать сверху сахарной пудрой.