



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

Булочки «Гобит» Gobit Ekmeği



1 кубик сырых дрожжей
1 ч.л. соли
2,5 стакана теплой воды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 ч.л. муки
2 ст.л. воды
1 ст.л. кунжута

Растворить дрожжи в воде, добавить соль. Добавляя муку замесить средней упругости тесто.
Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
Затем разделить тесто на 12 равных кусков.
Каждый кусок раскатать в небольшую лепешку.
Положить лепешки на застланный бумагой для выпечки противень (Получится 2 противня).
Сверху смазать лепешки водой с мукой и посыпать кунжутом.
Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
По желанию, булочки можно разрезать посередине и положить внутрь в виде начинки вареные яйца и зеленый лук.

Рецепт булочек принадлежит Региону Анкары.