



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

Каба чёрек

Kaba Çörek



½ пакетика быстрорастворимых дрожжей
3 стакана теплой воды
5-6 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Жарить:
2 стакана растит. масла

- # Растворить дрожжи в воде, добавить растит. масло и соль.
- # Добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте минимум на 45 минут.
- # Затем тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать, затем слегка прижать сверху чтобы придать плоскую форму. Положить на плоское блюдо и оставить еще на 15-20 минут.
- # Слегка нагреть масло в сковороде, затем снова слегка прижать булочки и обжарить в масле с двух сторон.
- # Подавать с сыром, вареньем или бекмесом.

Такие булочки готовят в западной Тракии на праздники и раздают соседям.