



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

Батон чурек

Baton Çörek



1 кубик сырых дрожжей (42 гр.)
1 сахар-рафинад
2 стакана воды
1 яичный белок
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
0,5 стакана растит. масла
2 ст.л. слив. масла
Для начинки:
350 гр. фарша
2 луковицы
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжутного семени

- # Растворить в теплой воде с сахаром дрожжи. Добавить соль и добавляя муку замесить тесто как на хлеб. Тесто накрыть, оставить на 1 час.
- # Мелко рубленый лук пассировать на слив. масле до прозрачности, добавить фарш и помешивая готовить пока испарится жидкость. Добавить соль, перец, дать остыть.
- # Слив. масло растопить, добавить растит. масло, дать остыть.
- # Тесто разделить на 12 равных частей, каждую часть посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
- # Лепешку смазать 1-2 ст.л. смесью масел, сложить справа к середине, затем слева, снова смазать маслом и сложить сверху и снизу, чтобы получился квадрат.
- # Затем пальцами прижимая слегка увеличить в размере, по краю выложить начинку и свернуть рулетом.
- # Приготовленные таким образом чуреки положить на смазанный маслом противень, смазать поверхность смешанным с 1 ст.л. воды желтком и посыпать кунжутом.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь 25 минут.

Также можно приготовить используя готовое слоеное тесто Мильфей.