



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

## 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.