



## Ачма с орехами

Cevizli Açma



1 пакет быстрорастворимых дрожжей  
0,5 стакана воды  
1 ч.л. сахара  
1 стакан молока  
0,5 стакана растит. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
1 стакан грецких орехов  
Сверху:  
1 яйцо  
1 ч.л. кунжута  
1 ч.л. чернушки

- # Дрожжи смешать с частью муки, добавить воду, сахар и соль, перемешать.
- # Затем добавить растит. масло и добавляя муку замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть и оставить на 45 минут.
- # Тесто разделить на 8 равных частей.
- # Тесто посыпать мукой и раскатать не большие овальные лепешки.
- # Смазать лепешки растопленным слив. маслом и оставить на 10 минут чтобы масло застыло.
- # Затем посыпать измельченными грецкими орехами и слегка прижать их к тесту.
- # Свернуть не тугой рулет, затем держась за концы повернуть несколько раз в противоположные стороны, края залепить чтобы получилось кольцо.
- # Положить кольца на смазанный маслом противень, накрыть и оставить на 20 минут.
- # Затем смазать взбитым яйцом и посыпать кунжутом и чернушкой.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
- # Подавать теплыми.

В начинку из орехов можно добавить 2 ст.л. сахара.