



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

Чурек "Батон ачма"

Baton Açma



1 пакетик быстрорастворимых дрожжей
1 шт. сахара-рафинад
1,5 стакана теплой воды
1 яичный белок
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
3 ст.л. слив. масла
Для начинки:
300-400 гр. брынзы
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. чернушки

- # Смешать теплую воду, сахар и яичный белок.
- # Добавить растит. масло, дрожжи, соль и добавляя муку замесить не пристающее к рукам мягкое тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 8 равных частей.
- # Каждый кусок посыпать мукой и пальцами размять овальные лепешки размером с десертную тарелку.
- # Смазать поверхность растопленным слив. маслом, положить сыр на середину в длину, скатать не плотный рулет. Остальные лепешки также скатать в рулеты.
- # Первый свернутый рулет перекрутить в разные стороны держа концы, затем сложить по середине и еще раз перекрутить между собой.
- # Свернуть таким образом остальные рулеты и положить на смазанный маслом противень.
- # В оставшееся масло добавить желток, смазать поверхность батончиков, посыпать чернушкой.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Если желаете чтобы чуреки были меньше, тесто можно разделить на 12 кусков.