



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

Хлеб "Ифтар сомуну"

İftar Somunu



1 пакетик быстрорастворимых дрожжей
1 кусочек сахара-рафинад
1 стакан теплого молока
1 яйцо
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. соли
1 стакан крупно дробленного миндаля
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Смешать яйцо, теплое молоко и сахар.
- # Добавить смешанные с мукой дрожжи, мягкое слив. масло, соль и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть, оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Затем добавить миндаль, вымешивая распространить по всему тесту. Снова накрыть и оставить еще на 30 минут.
- # Прямоугольную форму смазать маслом, тесто еще раз вымесить и положить в форму. Оставить еще на 30 минут.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь минут 30.
- # Достать из духовки, оставить на 20 минут.
- # Чтобы хлеб был мягким, положить в пакет.

Долгое время хлеб можно хранить в холодильнике.