



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

Чурек "Амасыя чуреи"

Amasya Çöreği



1 пакетик быстрорастворимых дрожжей
0,5 ч.л. сахара
1,5 стакана теплого молока
125 гр. слив. масла
125 гр. маргарина
1 стакан измельченных грецких орехов
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яйцо

- # В чашке смешать молоко, сахар, соль и растопленное слив. масло с маргарином.
- # Добавить дрожжи и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Добавить орехи, месить пока орехи распространятся по всему тесту.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Затем тесто разделить на 30 равных кусков, скатать и положить в смазанный маслом противень. Оставить еще на 30 минут.
- # Смазать взбитым яйцом и ножом сделать надрезы в форме (+).
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 25 минут.
- # Подавать теплыми.

Орехи рекомендуется хорошо измельчить.