



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

Бёрек "Хашхашлы ачма"

Haşhaşlı Açma



1 пакетик быстрорастворимых дрожжей
1 стакан айрана
1 кусочек сахара-рафинад
0,5 стакана растит. масла
1 яйцо
1 яичный белок
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
3 ст.л. маковой пасты
1 стакан измельченных грецких орехов
125 гр. слив. масла
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. чернушки

- # В чашке смешать яйцо, белок, сахар, айран, растит. масло и дрожжи.
- # Добавить соль, и добавляя муку замесить мягкое не пристающее к рукам тесто. Тесто накрыть, оставить на 45 минут.
- # Слив. масло растопить. Половину масла смешать с орехами и маковой пастой.
- # Тесто разделить на 12 равных частей. Каждую часть пальцами размять в овальную лепешку.
- # Поверхность каждой лепешки смазать сначала слив. маслом, затем маковой пастой. Свернуть лепешки рулетом.
- # Затем концы рулета повернуть в противоположные стороны и залепить образуя кольцо.
- # Положить кольца на смазанный маслом противень, оставить еще на 20 минут.
- # Оставшееся масло смешать с яйцом и смазать поверхность. Посыпать чернушкой.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 25-30 минут.
- # Подавать теплыми.

Для начинки орехи можно не класть, достаточно слив. масла и маковой пасты.