



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

Булочки с оливками к чаю

Zeytinli Çay Ekmeği



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 стакан теплой воды
0,5 стакана теплого молока
1 кофейная чашечка оливкового масла
1 ч.л. соли
1 ч.л. сухой мяты
1 стакан оливок фаршированных перцем
Смазать сверху:
2 ст.л. оливкового масла

- # Растворить дрожжи в теплой воде с молоком, солью и оливковым маслом.
- # Добавляя муку, замесить мягкое тесто. Тесто накрыть, оставить на 45 минут.
- # Затем добавить порезаные оливки и мяту, снова вымесить, и оставить еще на 30 минут.
- # Тесто разделить на 16 равных кусков, придать форму булочек и положить на противень застланный бумагой для выпечки.
- # Подождать еще 10 минут, смазать оливковым маслом и поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
- # Подавать теплыми.

В тесто для булочек можно добавить сушеный базилик, вяленые помидоры и маслины.