



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

Булочки

Тор Поғаса



1 кубик сырых дрожжей
1 стакан молока
0,5 стакана воды
0,5 ч.л. сахара
0,5 стакана растит. масла
1 яйцо
1 яичный белок
125 гр. слив. масла
0,5 ч.л. мёда
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
250 гр. брынзы
8-10 веточек петрушки
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ч.л. чернушки

- # Растворить дрожжи в теплой воде с сахаром.
- # Добавить соль, мёд, растопленное остывшее слив. масло, растит. масло, яйцо, яичный белок, перемешать.
- # Добавляя муку, замесить не пристающее к рукам мягкое тесто.
- # Тесто накрыть, оставить в теплом месте на 1 час.
- # Сыр размять, перемешать с мелко рубленной петрушкой.
- # Тесто разделить на 30 равных кусков.
- # Каждый кусочек размять руками в не большую лепешку, на середину положить начинку, края залепить и придать булочке форму шара.
- # Разложить булочки на противне смазанном маслом.
- # Сверху смазать желтком и украсить чернушкой.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 25 минут.
- # Подавать теплыми.

Вместо дрожжей для приготовления булочек можно использовать разрыхлитель.