



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

---

## Булочки с изюмом на сухур

Üzümlü Sahur Çöreği



1 стакан растит. масла  
0,5 стакана сахарной пудры  
3 ст.л. йогурта  
1 яйцо  
1 яичный белок  
1 стакан изюма  
1 пакетик ванилина  
1 пакетик разрыхлителя  
4 стакана муки  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

- # В чашке смешать йогурт, яйцо, яичный белок, растит. масло и сахарную пудру.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель и добавляя муку, замесить тесто.
- # Последним добавить изюм, месить пока изюм распространится по всему тесту.
- # Тесто разделить на кусочки размером с крупный грецкий орех, скатать, затем слегка прижать ладошками.
- # Булочки положить в противень застланный бумагой для выпечки.
- # Смазать сверху желтком смешанным с 2 ст.л. воды.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 25 минут.
- # Подавать теплыми.

Булочки можно приготовить также с любыми сушеными фруктами.