



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 сушенными фруктами.