



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

Десерт "Ўзюм гёзлюм"

Üzüm Gözlüm



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 стакан виноградного сока
0,5 стакана воды
1 яйцо
125 гр. маргарина или слив. масла
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Украсить сверху:
24 шт. черного винограда
3 ст.л. сахарной пудры

- # В чашке смешать сок, яйцо, растопленное слив. масло, воду и дрожжи.
- # Добавляя муку, замесить мягкое не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто накрыть, оставить в теплом месте на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 12 кусков, кусочки скатать, слегка прижать ладошками.
- # Булочки положить на застланный бумагой для выпечки противень. На винограде сделать надрез и положить по 2 на каждую булочку.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 20 минут.
- # Доставть из духовки, минут через 5 посыпать сахарной пудрой.

Виноград нужно надрезать, иначе он лопнет в процессе приготовления.