



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

Круглые Булочки

Top Ekmek



3 стакана просеянной муки
Дрожжи (пол спичечной коробки)
1 стакан тёплой воды
1 кубик сахара
Щепотка соли

- # В глубокую посуду налить тёплую воду, раскрошить дрожжи, бросить сахар, осторожно помешать.
- # По немногу добавить муки, посолить и замесить тесто без комочеков.
- # Накрыть влажным полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Тесто разделить на 4 круглых кусочка.
- # Положить на противень. 1 чайн. ложку муки и 1 стол. ложку воды перемешать и полить на кусочки.
- # Запекать до готовности, при температуре 195.

Подавать к столу с расчётом: одна булочка на одну персону.