



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

Хлеб с Грецкими Орехами

Cevizli Ekmek



Дрожжи (пол спичеч.коробки)
1 яйцо
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана тёплой воды
Горсть дроблён. грецких орехов
1 стол.ложка раст.масла
1 чайн.ложка сахара
1 стол.ложка соли
2,5 стакана муки

- # В глубокую посуду налить тёплой воды, высыпать сахар, дрожжи помешать, добавить йогурт, соль, яичный белок, муку и замесить тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Тесто раскатать размером с тарелку, на верх полить раст.масла, посыпать грец.орехов и завернуть в рулет.
- # Края рулета закрепить по середине.
- # Дать настояться 30 минут, смазать яичным желтком.
- # Запекать 35 минут, при температуре 200.
- # Остудить, положить в полиэти. пакет и завязать.

Хлеб с Грец.Орехами можно приготовить со сливочным маслом.