



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

Пирожки с Маком

Haşhaşlı Çörek



Дрожжи (со спичечн.коробку)
1 яйцо
5,5 стаканов муки
1 стакан не сладкого йогурта
1,5 стакана тёплого молока
2 кусочка сахара
1 чайн.ложка соли
16 чайн.ложек мака
3/4 стакана раст.масла
Пол стакана тёплой воды

- # В глубокую посуду налить тёплой воды,положить раскрошенные дрожжи,сахар,мешать пальцем пока не раствориться сахар.
- # Добавить яичный белок,йогурт,тёплое молоко,соль,по немного муки и замесить тесто.Накрыть мокрым полотенцем и дать настояться 1 час.
- # В другой посуде соединить мак и раст.масло.
- # Тесто разделить на 16 равных частей и каждую часть раскатать на лепёшку размером поменьше чайн.тарелки.
- # На каждую лепёшку кисточкой намазать масло с маком и завернуть в рулет.Один конец рулета обернуть вокруг другого.
- # Пирожки разложить на смазанный маслом противень,обмазать яичным желтком.Дать настояться ещё 1 час.Запекать 35минут,при температуре 175.

В тесто на пирожки можно добавить больше сахара (до 6 кусочков).