



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

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 немногу 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 обвернуть вокруг другого.

Пирожки разложить на смазанный маслом противень, обмазать яичным желтком. Дать настояться ещё 1 час. Запекать 35 минут, при температуре 175.

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