



Пасхальные Пирожки

Paskalya Çöreği



2 яйца
Дрожжи (с 1,5 спич.коробки)
Пол стакана тёплого молока
Пол стакана раст.масла
5 стол.ложек сахара
1 чайн.ложка махлеп
Щепотка соли
4,5 стакана муки
Пол стакана дробл.миндальных орехов

- # Молоко немного разогреть, вылить в глубокую посуду, высыпать сахар и размешать.
- # Добавить раскрошенные дрожжи, растворить в молоке с сахаром.
- # Разбить одно яйцо и один яичный белок, помешать.
- # Высыпать 2 стакана муки, немного помесить. Добавить масло, соль, махлеп, по немногу оставшуюся муку и замесить тесто.
- # Дать настояться 45минут. Тесто разделить на 12 равных кусочков, из каждого сформировать соломки длиной 20-22см.
- # Сплести косичку из трёх соломок, края закрепить.
- # Должно получиться четыре пирожка.
- # Разложить на немного смазанный маслом противень, дать настояться ещё 45минут, обмазать яичным желтком и обсыпать минд.орехами.
- # Запекать 25-30минут, при температуре 165.

Если нет молока, дрожжи можно растворить в воде.