



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

Пирожки с Сосисками

Sosisli Çörek



Дрожжи (с пол спич.коробки)
1 сосиска
Пол стакана натёртой брынзы
Пол стакана раст.масла
3 стакана муки
Пол стакана тёплой воды
2 кубика сахара
1 яйцо
1,5 чайн.ложки соли
1 стол.ложка кунжута

- # В глубокую посуду налить пол стакана тёплой воды,положить дрожжи и сахар,мешать пока не растаят.
- # Добавить яичный белок,брынзу,мелко порезанные сосиски,соль,2 стакана муки и помесить.
- # Досыпать 1стакан муки,замесить тесто,накрыть полотенцем и дать настояться 1час.
- # Тесто разделить на комочки размером с лимон,придать овальную форму и разложить на смазанный маслом противень.
- # Дать настояться ещё 20минут,обмазать яичным желтком и посыпать кунжут.
- # Запекать 40минут,при температуре 180. Подавать тёплыми.

Изделия из дрожжевого теста желательно употреблять в пищу за короткий срок.