



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

Ролы с Лукумом

Lokumlu Rol



1 пачка дрожжей
Пол пачки слив.масла
1 яйцо
1,5 стакана тёплой воды
1 стол.ложка сахара
Щепотка соли
Мука
Для начинки:
300гр. лукама
Для верха:
2 стол.ложки сахарной пудры

- # В глубокую посуду налить тёплую воду, высыпать сахар, дрожжи смешанные с мукой. Мешать пока не растает сахар.
- # Добавить яйцо, талое слив.масло, соль, помешать.
- # По немногу добавить муку и замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать настояться 30 минут, в тёплом месте.
- # Тесто разделить на 4 части. Каждую часть раскатать на лепёшку размером с серв.тарелку.
- # Лепёшку порезать по середине, в половинку лепёшки положить кусочки лукама в один ряд и завернуть в рулет.
- # Рулет порезать на кусочки толщиной два пальца и разложить на смазанный маслом противень.
- # Дать настояться 20 минут в тёплом месте. Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # На горячие ролы посыпать сахарную пудру.