



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

## Булочка - Кумру Kumru



Живые дрожжи ( пол спичечн.коробки)  
1,5 стакана тёплой воды  
1 чайн.ложка сахара  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Для верха :  
1 стол.ложка воды  
Пол стол.ложка сахара  
1 стол.ложка кунжута

- # В глубокую посуду налить тёплую воду, положить дрожжи, сахар и мешать пальцем пока не растворяться дрожжи.
- # Добавить соль и муку, замесить тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Тесто разделить на 8 комочеков, накрыть и подождать ещё 30 минут.
- # Комочки немного покатать и придать им цилиндрическую форму, края вытянуть, (как сандвич).
- # С верху полить воду с сахаром и посыпать кунжут. По желанию, можно сделать несколько надрезов в длину.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до готовности, при температуре 210.
- # Достать из духовки и порезать на кусочки. Можно сделать бутерброды с колбасой или сыром.

Кумру- это булочка для приготовления сандвича.