



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

Булочка с Чесноком

Sarimsaklı Ekmek



Живые дрожжи (пол спичечн.коробки)
1,5 стакана тёплой воды
1 стол.ложка сахара
1 яйцо
Пол стакана раст.масла
5 долек чеснока
2 чайн.ложки соли
Мука
1 стол.ложка чернушки

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, яичный белок, налить тёплую воду и помешать.
- # Добавить половину порции соли, немного муки, раст.масло.
- # Замесить тесто, добавить давленный с солью чеснок.
- # Немного помесить, накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Из теста сформировать 12 шариков, накрыть полотенцем и дать настояться ещё 20 минут.
- # Положить на смазанный маслом противень(не близко друг к другу).
- # Смазать яичным желтком и обсыпать чернушкой.
- # Запекать до красного цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Достать из духовки, остудить и положить в полиэти.пакет.

Из булочки с чесноком можно приготовить бутерброды с сыром, колбасой или оливками.