



Кунжутные Палочки

Susamlı Çubuk



200 гр. маргарина
Пол стакана оливк.масла
Пол стакана тёплой воды
1 яйцо
Пол чайн.ложки гашёной соды
1 чайн.ложка соли
Мука
Пол стакана кунжута

- # Талый при комн.температуре маргарин, оливк.масло, яичный желток, соль, тёплую воду, соду, хорошо перемешать пальцем.
- # Понемногу добавить муку и замесить не твёрдое тесто.
- # Накрыть и дать настояться 15- 20 минут. Разделить на шарики размером с грец.орех и сформировать из них палочки.
- # Палочки окунуть в яичный белок и затем в кунжут.
- # Положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу. Можно хранить длительное время.

Для того, чтобы палочки всегда оставались свежими, их нужно хранить в посуде с крышкой.