



Круглые Булочки -Кете

Kete



1 стакан сливочного и растительного масла.
2 кубика сахара
Живые дрожжи (со спичечн.коробку)
1 яйцо
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки :
100 гр. слив.масла
2 стакана муки
14 чайн.ложек раст.масла

- # Молоко немного подогреть, вылить в глубокую посуду, бросить туда сахар и дрожжи.
- # Помешать, когда сахар и дрожжи растворяться, добавить яичный белок, соль и понемногу муку.
- # Замесить не липкое тесто, накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # На медленном огне, постоянно помешивая, обжарить муку на слив.масле до розового цвета. Остудить.
- # Поднявшееся тесто помесить и разделить на 14 частей.
- # Каждую часть раскатать в лепёшку размером с тарелку. На лепёшки намазать по 1 чайн.ложке раст.масла.
- # На край лепёшки положить начинку, завернуть в рулет и затем обвернуть вокруг.
- # Все булочки положить на смазанный маслом противень.
- # 1 стол.ложку молока взбить с яичным желтком и обмазать булочки.
- # Противень с булочками поставить в холодную духовку, Запекать 30- 35 минут, до золотистой корочки, при температуре 190.
- # Подавать тёплыми.

Круглые Булочки- Кете готовят во многих районах Турции.