



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

---

## Булочки- Баранки

Ақта



2 яйца  
Живые дрожжи ( со спичечн.коробку)  
4 стакана муки  
2 кубика сахара  
1,5 стакана тёплой воды  
1,5 чайн.ложки соли  
¼ стакана раст.масла  
12 стол.ложек раст.масла ( для начинки)

# В глубокую посуду налить тёплую воду, раст.масло, бросить сахар, дрожжи, разбить 1 яйцо и яичный белок, посолить. Хорошо перемешать пальцем.

# Понемногу добавив муку и замесить мягкое тесто.

# Накрывать полотенцем и дать расстояться 1 час.

# Тесто разделить на 12 частей, опять накрыть и дать настояться ещё 30 минут.

# Каждый кусочек теста раскатать в лепёшку размером с чайную тарелку.

# На каждую лепёшку намазать 1 стол.ложку раст.масла, завернуть в рулет. Затем, края слепить, чтобы получилось кольцо.

# Булочки положить на смазанный маслом противень, через 15 минут обмазать яичным желтком.

# Поставить в холодную духовку. Запекать до золотистого цвета, при температуре 190.

# Подавать тёплыми.

Булочки можно обсыпать чернушкой или маком.