



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

Пирог- Докме

Dökme Çörek



Живые дрожжи (пол спич.коробки)
Пол стакана тёплой воды
Пол стакана сахарной пудры
Пол стакана тёплого молока
Пол стакана раст.масла
2 яйца
3 стакана муки
Натёртая корочка лимона
Пол стакана изюма
Для верха :
1 стакан муки
Пол стакана молока
Пол стакана раст.масла
Пол стакана сахарной пудры
1 пакетик ванилина
1 чайн.ложка какао
Щепотка соды

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахарную пудру, налить воду, молоко,разбить 1 яйцо и 1 яичный белок.
- # Туда же высыпать половину порции муки, помешать, добавить раст.масло,натёртую лимон.корочку, понемногу вторую порцию муки и мытый изюм.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # Смазать маслом форму для запекания, вылить туда тесто (распределить по всей форме).
- # Верх теста смазать яичным желтком. Молоко,раст.масло, муку, сахар.пудру, какао,соду,ванилин перемешать и полить на тесто.
- # Поставить в холодную духовку, запекать 35 минут, при температуре 200.
- # Пирог остудить, порезать на кусочки и подавать к столу.

Пирог нужно употребить в пищу за короткий период.