



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

## Баранки на Праздник

Kandil Simidi



Живые дрожжи ( со спичеч.коробку)  
125 гр.маргарина  
1 чайн.ложка сахара  
2 яйца  
Пол стакана тёплой воды  
Пол стакана раст.масла  
Пол стакана не сладкого йогурта  
2 чайн.ложки соли  
Мука  
Для верха:  
1 стакан кунжути

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить тёплую воду. Мешать пока не растают сахар и дрожжи.
- # Добавить йогурт, яйцо и яичный белок ,соль, раст.масло, мягкий маргарин, помешать. Понемногу высыпать муку и замесить мягкое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час, в тёплом месте.
- # Тесто разделить на 18 частей, из каждой части сделать полоску длиной 25 см. Края скрепить и положить на смазанный маслом противень.
- # Половину баранок обмазать яичным желтком .
- # Пол стакана воды и пол стакана сахара перемешать, туда окунуть остальные баранки и обвалять в кунжути.
- # Дать настояться 30 минут, запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 210.
- # Подавать к столу.

Баранки можно окунуть воду не с сахаром, а в воду с бекмесом и затем обвалять в кунжути.