



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

Сладкие Булочки- S

Tatlı S Çörek



Живые дрожжи (со спичечн.коробку)

2 яйца

Пол стакана тёплого молока

1 стакан сахара

1 стакан раст.масла

Пол стакана сока красного цвета

4,5 стакана просеянной муки

Для начинки :

Пол килограмма черешни

Пол стакана сахара

Высыпать половину порции муки, по середине сделать ямку. Налить туда тёплое молоко, положить дрожжи и немного сахара.

Когда дрожжи растают, разбить яйца, долить раст.масло, сок, оставшийся сахар, понемногу муку и замесить тесто.

Накрыть и дать расстояться 1- 1,5 часа.

Тесто разделить на 16 кусочков, раскатать лепёшки размером с чайн.тарелку.

Черешню очистить от косточек, немного поварить с сахаром и начинить каждую лепёшку, с верху посыпать по 1 чайн.ложке сахара, завернуть как рулет.

Из рулетов сформировать булочки буквой - S .

Все булочки- S положить на смазанный маслом противень.

Поставить в холодную духовку, запекать до золотистой корочки, при температуре 190.

Достать из духовки и сразу обсыпать сахарной пудрой, подавать тёплыми.

Изделия из дрожжевого теста с сахаром хорошо подрумяниваются, поэтому их не нужно обмазывать яичным желтком или чем- то другим.