



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 растаят, разбить яйца, долить раст.масло, сок, оставшийся сахар, понемногу муку и замесить тесто.
- # Накрывать 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 температурте 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.