



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

Булочки – Косички

Örgü Çörek



Живые дрожжи (пол спич.коробки)
1 чайн.ложка сахара
2 яйца
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
2 стакана натёртого сыра
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки красного молотого перца
4 стакана муки
1 стол.ложка чернушки

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить тёплое молоко, мешать пока не растает сахар. Добавить яйцо и яичный белок, раст.масло, крас.молот.перец, понемногу просеянную муку и замесить тесто.
- # Добавить натёртый сыр, ещё раз помесить. Тесто накрыть и дать расстояться 1 час.
- # Тесто разделить на 16 кусочков. Из каждого кусочка сформировать 3 полоски длиной с палец.
- # Из трёх полосок сплести косичку, концы слепить.
- # Все булочки-косички положить на смазанный маслом противень.
- # Дать настояться 20 минут, обмазать яичным желтком и обсыпать чернушкой.
- # Запекать до золотистого цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Подавать тёплыми.

Булочки косички можно приготовить потоньше, но они получатся немного сухими.