



## Соломка к Чаяу

Çay Gevreği



Живые дрожжи ( пол спич.коробки)  
Пол стакана тёплой воды  
1 яичный желток  
Пол стакана раст.масла  
3 стакана муки  
2 чайн.ложки сахара  
1 чайн.ложка соли  
Украсить:  
1 яичный белок  
1 стол.ложка кунжути

- # В глубокую посуду положить дрожжи, налить тёплую воду, яичный желток и высыпать сахар. Мешать пока не растают дрожжи и сахар.
- # Добавить 2 стакана муки, соль и начать месить.
- # Добавить раст.масло, оставшуюся муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 1 час.
- # Разделить на кусочки размером с пол лимона, из них сформировать соломки толщиной как карандаш, (длиной 4 пальца ).
- # Соломки положить на смазанный маслом противень и дать расстояться ещё 20 минут.
- # Соломки обмазать взбитым яичный белком и обсыпать кунжутом.
- # Поставить в холодную духовку, запекать 35-40 минут, при температуре 195.
- # Печенье остудить не открывая духовку.

Соломку к Чаяу готовят в турец.городе Конья, (с маслом и без масла).