



Печенье на Завтрак

Kahvaltı Kurabiyesi



125 гр. слив.масла
1/4 стакана холодного чёрного чая
Пол стакана молока
1 яичн.белок
Кусочек брынзы (размером – 2 спичечн.коробки)
10 зелёных маслин
8 чёрных маслин
1 зелёный свежий перец
1 помидор
3 кусочка колбасы
4 стакана муки
Щепотка соли
На верх:
1 яичн.желток
1 стол.ложка молока

- # Чай налить в стакан иставить остывать, из маслин удалить косточки, перец и помидор очистить от серединки, с колбасы снять внешнюю кожурку.
- # Все продукты мелко порубить, брынзу подавить вилкой или натереть.
- # В глубокую посуду положить мягкое слив.масло, чай, молоко, яичн.белок, брынзу и хорошо перемешать.
- # Добавить 3 стакана просеянной муки, пищев.разрыхлителя, начать месить. Добавить перец, колбасу, помидор, оливки, 1 стакан муки и немного помесить.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 10 минут, затем раскатать шарики размером как грец.орех.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень, на печенье намазать смесь яичного желтка и 1 стол.ложки молока.
- # Запекать 25 минут, до золотистого цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

Печенье на Завтрак можно приготовить с тмином, тимьяном, чёрн. перцем или с другими приправами.