



Приготовить дрожжевое тесто, разделить от него кусочки в виде шариков по 35—40 г и раскатать.

Приготовление начинки для сумсы с эремчком и изюмом. Эремчек пропускается через сито, добавляется изюм, сахар, соль, яйца, растительное масло.