



Ингредиенты:

- 1 кг дрожжевого теста,
- 30-40 г топленого или сливочного масла,
- 15-20 г кондитерского мака.

Приготовление

Готовое выстоявшееся тесто разделить на шарики, сформировать булочки, обвалять в маке. Выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета. Готовые булочки смазать растопленным маслом. [татарские рецепты](#) 10012