



Катлы кумэч - слоеные булочки.

Ингредиенты:

- 1 кг дрожжевого теста,
- 200—300 г повидла или густого варенья,
- 30-40 г топленого или сливочного масла,
- 15-20 г кондитерского мака.

Приготовление

Готовое выстоявшееся тесто разделить на шарики, раскатать в лепешки, положить начинку, свернуть в виде полумесяца, выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета.