



Отварим рис, предварительно посолив его, поставим остужаться. Курагу помыть, разрезать каждую на четыре части. Замесим дрожжевое тесто: в тёплой воде растворим дрожжи, добавим сахар, соль и понемногу муку, замешивая тесто и оставим его подниматься. После первого подъёма тесто надо хорошо перемешать и оставить ещё для подъёма. Во второй раз мы также перемешиваем тесто, оно готово. Разделим его на две части. Можно начинать раскатывать первый пласт. Ложим его на лист, на него выкладываем начинку: рис перемешанный с курагой, поливаем мёдом. Раскатываем второй пласт, ложим сверху и защипываем края. Выпекайте в разогретой духовке при 200°С. Приятного вам аппетита.

Количество порций: 16

Время подготовки: 3 часа

Время приготовления: 40 минут

Температура подачи: Комнатная температура

Тип обработки: Выпекание

Кухня: Русская

Повод: Пост

Сезон: круглый год

Ингредиенты:

- Курага - 500 г
- Мука пшеничная - 500 г
- Дрожжи (сухие растворимые) - 2 ч.л.
- Вода - 350 мл
- Соль - 2 ч.л.
- Сахар - 2 ст.л.
- Рис - 400 г
- Мед - 200 г

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)

Источник: wday.ru