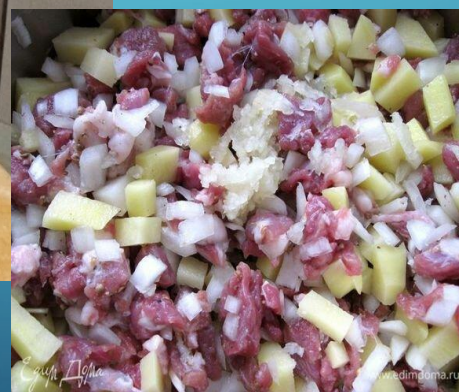


БАШКИРСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО «ВАК БЯЛЕШ»

**ВЫПОЛНИЛА: ИМАЕВА Г.М, УЧИТЕЛЬ
НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ МОБУ СОШ С.
ПРИШИБ**



ТЕСТО:
МУКА- 750 ГР.,
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ -150 ГР.,
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО- 0,5
СТ.,
КЕФИР – 500 МЛ.,
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА- 5 ГР.,
СОЛЬ – 1 Ч.Л.



НАЧИНКА: ФАРШ ИЗ
ГОВЯДИНЫ И
БАРАНИНЫ- 0,7КГ,
КАРТОФЕЛЬ- 6-7 ШТ.,
ЛУК РЕПЧАТЫЙ- 2 ШТ.,
СОЛЬ- 0,5 СТ.Л.,
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ
МОЛОТЫЙ – ПО ВКУСУ.



А) ТЕСТО ДЕЛИМ НА НЕБОЛЬШИЕ
КУСОЧКИ И РАСКАТЫВАЕМ
ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ.
Б) В ЦЕНТР БЛИНЧИКА КЛАДЕМ
ПО 2 СТ.ЛОЖКИ НАЧИНКИ И
СОБИРАЕМ В МЕШОЧЕК,
ОСТАВИВ ОТВЕРСТИЕ
ПОСЕРЕДИНЕ И ПОДНЯВ КРАЯ.



А) СЛЕГКА СМАЗЫВАЕМ ПРОТИВЕНЬ
РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ И
ВЫКЛАДЫВАЕМ ЗАГОТОВКИ
Б) ВЫПЕКАЕМ ВАК БЯЛЕШ В
ДУХОВКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 190
ГРАДУСОВ 40-45 МИНУТ.



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!