



# **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!