Башкирское национальное блюдо «Кыстыбый»

Выполнил: Имаев Алмаз, ученик 4 класса МОБУ СОШ с. Пришиб Благоварского района РБ

Руководитель: Имаева Г.М., учитель начальных классов

Начинка:

Картофель 1 кг

Молоко 300 мл

Лук репчатый 2-3 шт

Соль

Масло сливочное 50 гр для пюре + 50 гр для смазки готовых лепёшек.

Тесто:

Мука пшеничная 500 гр

Молоко 250 мл

Яйцо куриное 1 шт

Соль 1 ч. ложка

Сахар 1 ст. ложка

Масло сливочное 50 гр

Тесто раскатываем в тонкий пласт.

Нарезать кружочки тарелкой, либо крышкой, диаметром примерно 15-16 сантиметров.

Лепешки готовим с двух сторон, на сухой сковороде, по 1-2 минуты каждую сторону.

Готовые лепешки лучше накрыть полотенцем, чтобы они не застыли и не ломались

Слить воду с кастрюли, добавить жареный лук, масло сливочное и немного молока. Картофель разминать в пюре.

Начиняем лепешки картофельной начинкой и складываем пополам.

Каждый кыстыбый намажем растопленным сливочным маслом.

Приятного аппетита