

# 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**