

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**