



Кыстыбый





Кыстыбый – это своего рода пироги с незащищенными краями. Их называют еще и кузикмяк. Тесто для кыстыбы берется пресное. Начиняется и картофельной массой, и пшенной кашей, и толченым конопляным семенем и толченым маком и др.



В центральной полосе России, частенько встречаются вариации этого блюда с начинкой из толчёной картошки с жареным луком. И, в общем-то, это на любителя, неизменным должен оставаться только рецепт теста и принцип приготовления кыстыбый. Блюдо так же широко распространено и в национальной башкирской кухне.



Замесить пресное тесто. Для этого в воду или молоко, добавить сахар, соль, яйца, масло и все тщательно перемешать. В приготовленную смесь высыпать просеянную муку и замесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды. Тесто разрезать на куски весом **75** г и раскатать их на тонкие лепешки. Выпекать на раскаленной сухой сковороде до румяной корочки. Лепешки складывать друг на друга и накрыть тарелкой, чтобы они не затвердели. Для начинки приготовить картофельное пюре, добавить в него горячее молоко, растопленное масло, пассированный репчатый лук и все перемешать. На одну половину лепешки уложить картофельную начинку, согнуть лепешку пополам и накрыть начинку второй половиной. Чтобы лепешки не ломались на изгибе, их надо начинать горячими. Поверхность кистью смазать растопленным маслом. Подавать в горячем виде.

Кыстыбый довольно известное и вкусное блюдо в Башкирии

Самый большой кыстыбый в мире диаметром 2 м 10 см был приготовлен в 2011 году в Башкортостане и занесён в Книгу рекордов Гиннеса



Процесс приготовления











Спасибо за внимание