



В семье единой

# ВЫПОЛНЯЛИ:

БЕЛОЗЕРОВА КСЕНИЯ, 16 ЛЕТ, МАОУ "ГИМНАЗИЯ №87"

КУРКАЕВ АСЛАН 16 ЛЕТ, МАОУ "ГИМНАЗИЯ №87"

# Чебурек Крымский



# Этапы приготовления:









Конечный результат:



# Рецепт:

- ▶ Отделите мясо от костей, удалите пленки и жилы, оставьте только чистое филе.  
Кости, пленки, жилы, лук, морковь, небольшое количество специй и соль уложите в скороварку и сварите крепкий бульон. Бульон остудите до состояния холодца или даже заморозьте.  
600 грамм мяса и 600 грамм лука прокрутите через мясорубку, добавьте 150-200 грамм курдючного (или другого) свежего сала.  
Приправьте неполной столовой ложкой соли, половиной ложкой перца и оставьте в прохладном месте.

# Продолжение рецепта:

- ▶ Для теста возьмите 1 кг муки, 50 мл растительного масла, чайную ложку соли и 500 мл воды температурой 70С. Замесите тесто и дайте ему отлежаться примерно час. Разделите тесто на 24 равные части. Каждый сочень перед раскатыванием обработайте: посыпьте его мукой и подгибайте края к центру, повторяя эту процедуру несколько раз, пока не получится ровная, круглая заготовка. Дайте немного полежать заготовкам. Раскатывайте скалкой в ровные круги диаметром 25-30 см, кладите на каждый сочень одну полную ложку фарша и несколько кубиков замороженного бульона. Аккуратно залепите и обрежьте края чебуреков. В казан налейте примерно 1 литр хорошего растительного масла и разогрейте его до температуры 210С, после чего убавьте огонь, чтобы масло и не перегревалось, и не остывало сильно. Чтобы убедиться, что температура правильная, опустите в масло обрезки от чебуреков. Они должны пожариться ровно за одну минуту. Если дольше, то нагрев надо усилить, если быстрее, то уменьшить. Оставьте обрезки рядом с чебуреками - ими всегда можно проконтролировать температуру, если до сих пор нет элементарного градусника. Чебуреки жарятся около двух минут. Во время обжаривания их необходимо аккуратно переворачивать каждые пол минуты и поливать маслом сверху те места, под которыми лежит фарш. Подавайте чебуреки вместе с кофе