

Якутское национальное блюдо саламат



**Выполнила:
студентка группы Т-17
Семенова Инга**

Что такое саламаат?



Рецептов саламата много, на любой вкус. Это очень сытное, щедрое и приятное угощение. Каждый, кто его вкушает, согревается, начинает улыбаться.

Саламаат — блюдо из муки с солью и маслом. Жидкая каша из ржаной, ячменной или пшеничной прожаренной муки, заваренной кипятком и распаренной в печи иногда с добавлением жира. Варят до состояния жидкого киселя.

- Саламаат является обязательным блюдом на традиционном якутском столе, народном празднике «ысыах». Саламаат давали роженице сразу после родов.



- **Саламат на сливочном масле**

- Подготовить:

- 1) 600 гр сливочного масла

- 2) 100 гр или 120 гр муки

- 3) 400 гр воды

- 4) соль по вкусу



Спасибо за внимание!!!

