

Беляши

Добавил(а) Оля

12.03.12 12:18 - Последнее обновление 06.05.12 10:12



- **Для теста:** Кефир - 250 мл, Вода-100 мл.
- Яйцо – 2 шт.
- Дрожжи Саф-Момент - 2 ч.л.
- Масло сливочное - 100 гр.
- Мука –250 гр., соль - 1 ч.л., сахар - 2 ч.л.
- Начинка: мясной фарш - 1 кг.

Беляши

Добавил(а) Оля

12.03.12 12:18 - Последнее обновление 06.05.12 10:12



В тёплый кефир добавляем соль, сахар, дрожжи. Взбиваем.



100 мл. воды нагреваем вместе со сливочным маслом.

Беляши

Добавил(а) Оля

12.03.12 12:18 - Последнее обновление 06.05.12 10:12



Добавляем масло с водой в чашу.

Взбиваем.



Добавляем яйца и хорошо взбиваем.

Всыпаем муку, замешиваем мягкое, эластичное тесто.

Оставляем тесто в тёплом месте на 30-40 минут.

Беляши

Добавил(а) Оля

12.03.12 12:18 - Последнее обновление 06.05.12 10:12



Тесто делим на кусочки.

Фарш солим, перчим, добавляем специи по вкусу.

Раскатываем тонкий пласт теста, выкладываем фарш.



Собираем края теста в центр и хорошо склеиваем.

Беляши

Добавил(а) Оля

12.03.12 12:18 - Последнее обновление 06.05.12 10:12



Жарим беляши на растительном масле с двух сторон.



Приятного аппетита!!!

Беяши

Добавил(а) Оля

12.03.12 12:18 - Последнее обновление 06.05.12 10:12

{kunena_discuss:13}