

Кыстыбай



Традиционное блюдо башкирской кухни

Ингредиенты



Для теста:

мука — 2 стакана

молоко — 100 мл

яйцо — 1 шт.

соль — 0,5 ч. л.,

сахар — 1 ч. л.

сливочное масло — 50 г

Для начинки:

пшено — 1 стакан

вода — 2 стакана

молоко — 1 стакан

сливочное масло — по вкусу

соль — по вкусу

сахар — по вкусу

Приготовление начинки

В кастрюле соединить промытое пшено, воду, молоко и соль. Поставить на небольшой огонь и варить густую пшённую кашу до готовности (30-40 минут).



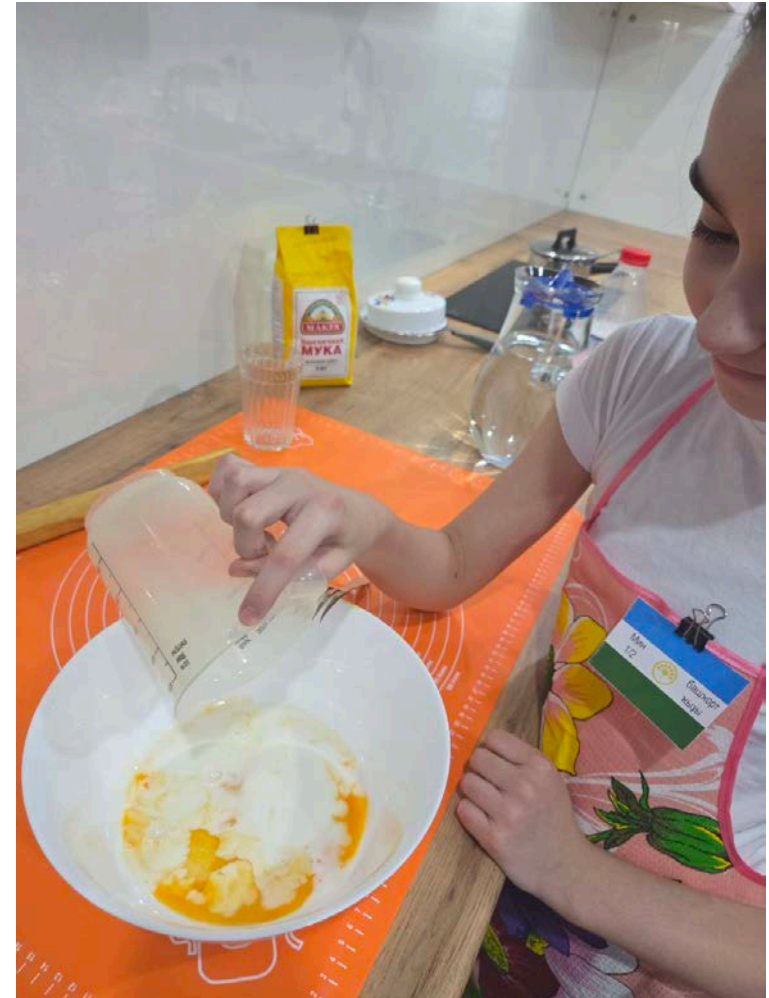
Пока каша варится можно посмотреть мультфильмы.

Готовую кашу сдобрить сахаром, положить немного сливочного масла и накрыть крышкой.



Приготовление теста

В миске соединить яйцо, молоко, соль, сахар.
Перемешать.



Просеять муку в миску.



Вилкой начать замешивать тесто. Потом перейти на ручной замес, при необходимости подсыпая ещё муки.



Разделить тесто на колобки, каждый раскатать в тонкую лепёшку.

Приготовление кыстыбый

Выпекать лепёшки с двух сторон на горячей сухой (без масла) сковороде до румяности.

Готовую лепешку обильно смазать сливочным маслом.





На одну сторону горячей лепёшки
выложить начинку (пшеничную кашу).

Закрывать другой стороной.



Приятного аппетита!





С чаем – ммммм...