

detkityumen.ru

чебуреки



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

остав

для теста

мука - 500 г,

растительное масло - 5-6 капель (меньше 0,5 чайной ложки),

вода - 190-250 мл (сколько возьмет тесто),

большая щепотка соли

для начинки

мясной фарш (капуста, или картошка) - 300 г,

лук репчатый - 150 г,

вода или мясной бульон - 4-6 столовых ложек,

зелень петрушки (по желанию),

соль,

свежемолотый перец

растительное масло для жарки

Приготовление:

Муку просеять в миску и перемешать со щепоткой соли.

Добавить 5-6 капель растительного масла.

Хорошо перетереть муку с маслом руками (стараясь пальцами разминать масляные комочки).

В миску с мукой небольшими порциями добавлять воду, пока тесто нельзя будет собрать в тугий шар (получится довольно крутое, комковатое тесто). перевернуть тесто в пищевую пленку и оставить при комнатной температуре на 40-60 минут (за это время тесто вылежится, станет эластичным и будет легко раскатываться).

Приготовить начинку. Готовое тесто освободить от пищевой пленки.

Тесто немного вымесить, скатать из него жгут и разрезать на одинаковые кусочки (каждый кусочек весом примерно 60 г).

Совет 1. При работе с тестом, накрывайте его пищевой пленкой или влажным полотенцем, чтобы оно не заветривалось.

Совет 2. Желательно, чтобы подготовленные чебуреки долго не лежали, иначе тесто может размокнуть от начинки.

20.09.2014

[Ritochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/150/