

Чебуреки

2012-01-15 22:30:00



На днях мне попался восхитительный кусочек говядины и в голову моментально пришли чебуреки, за них я и взялась!

Нам понадобится: 500 г мяса (говядины или баранины, или смесь) 2-3 крупные луковицы немного кефира в фарш 3~4 стакана муки 1 ч. л. соли 2 ст.л. растительного масла 1 стакан кипятка кинза - по желанию



Итак, делаем фарш. Лук я измельчаю очень мелко, чтобы он в последствии не хрустел, так как чебуреки жарятся очень быстро. Следом в блендер добавляю нарезанное крупными кусками мясо, соль и примерно половину ст.л. свежемолотого перца (смеси перцев). Когда фарш будет готов, вливаем кефир, доводя фарш до консистенции сметаны (обычно пару ст.л.). Оставляем фарш на полчаса, чтобы вкусы соединились.



Готовим вместе с Нямой

Чебуреки

Делаем тесто. Можно сделать его в хлебопечке, в режиме пресного теста.

Или руками: сначала просеиваем муку с солью и вливаем стакан кипятка, разведённый с маслом. Хорошо вымешиваем, чтобы тесто перестало липнуть к рукам. При необходимости добавляем ещё немного муки, чтобы его можно было легко раскатать в последствии. Оставляем тесто на полчаса под полотенцем.

Ставим себе мисочку с водой. Разделяем тесто на одинаковые шарики, так можно сразу просчитать количество чебуреков, и накрываем их полотенцем, чтобы не подсохли.

Берём по шарик, раскатываем в лепёшку и кладём по 1 ст.л. с горкой фарша.



Смазываем тесто по кругу водой, чтобы оно хорошо залепилось и сворачиваем лепёшку пополам, после чего фигурным ножом придаём чебуреку форму.



На сковороде разогреваем достаточное количество масла, чтобы погрузить в него чебуреки и обжариваем их с обеих сторон. Разогреть надо хорошо, чтобы тесто сразу начало зажариваться и пузыриться. Первый чебурек пробуем, чтобы проверить на соль.

Прикрываем в процессе их крышкой, чтобы фарш успел приготовиться и выкладываем на бумажные полотенца, чтобы лишнее масло стекло.

Я очень люблю подобные [рецепты](#) за их простоту приготовления (да-да, это очень просто!) и возможность поэкспериментировать с различными видами мяса, добавить в фарш любимую зелень и т.п. А после всего этого собрать за столом всю семью (хотя они и сами сбегутся, не успеете и глазом моргнуть!).

Приятного аппетита!!!

© www.njama.ru