

МОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО

Выполнили : Разова Ралина
Барабанова Таисия
Бадриева Анелия
Абдрашитова Вита
Проверила : Ленара Маратовна



Зур бэлиш



Бэлиш-это национальное татарское блюдо, его готовят как на праздники, так и на семейные трапезы. Название происходит от слова «бэлиш», которым в татарской кухне обозначают большой печеный пирог. В славянской кухне этот пирог появился еще во времена Ивана Грозного, который активно расширял границы государства путем присоединения восточных земель.

У каждой национальности есть блюдо которым они гордятся и которое является визитной карточкой. В татарской кухне это Зур Белиш (большой пирог)и Чак-чак. Ни одно торжество не обходится без этих вкусных блюд! Разрезать Зур Белиш(открыть) дело очень ответственное. К примеру, если вам доверили открыть пирог на свадьбе, то вам выпала большая честь! Вы должны сказать слова поздравления молодым или спеть песню! За это вам дарят подарок!

Ингредиенты

Тесто:

Мука - 500 гр.

Масло растительное - 4 ст.лож

Вода - 150 мл.

Соль - 0,5 ч.лож.

Начинка:

Мясо говядина (средней жирности) - 1кг.

Мясо утки - 200 гр.(бедро + половина грудки)

Картофель- 2-2,5 кг.

Лук репчатый - 3 шт.

Перец молотый, соль - по вкусу.

Лавровый лист - 1-2 шт.

Масло сл. для смазывания поверхности.

Сливочное масло растопить на медленном огне, дать немного остыть.

В сметану добавить соль, соду. Перемешать и дать постоять 10 минут

Добавить сметану в сливочное масло, перемешать.

Добавляем муку постепенно. Тесто получается мягкое, очень приятное на ощупь.

Готовое тесто завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на полчаса.

Начинка! Для начинки говядину и картофель порезать кубиками, лб) Охлажденное тесто подкатать, отделить примерно пятую часть теста. Большую часть теста раскатать в круглый пласт толщиной 6-7 мм с таким расчетом, чтобы края теста заходили за борта формы. Форму для выпечки смазать сливочным маслом.

Выложить начинку.

Тесто для «крышки» также тонко раскатать. Выложить поверх начинки. Скрепить тесто «крышки» с бортиками, защипывая края. В центре пирога сделать отверстие для выхода пара, а также для добавления бульона. Закрывать его шариком из теста. Поставить пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 1,5 часа. Когда пирог заметно подрумянится, прикрыть верх фольгой.

Через 1,5 часа пирог вынуть из духовки, влить через отверстие теплый бульон, закрыть шариком теста и продолжать выпекать еще 1ч. Готовность начинки можно проверить, попробовав кусочек мяса.

Горячий готовый пирог вынуть из духовки. Смазать верх кусочком сливочного масла, Накрывать фольгой/крышкой.

Накрыть пирог толстым полотенцем, укутать и дать постоять еще 20 минут.

Подавать Зур Бэлиш горячим. Лук порубить мелко, посолить, поперчить, хорошенько перемешать.

