

Рецепт лепешек «Тёзлеме»,

который на прощание подарила Ире
Сечиль-ханым

Нужно:

Тесто:

Кефир — 500 мл

Соль — ½ ч. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Мука — 3–4 стакана

Начинка:

Брынза — 300 г

Сыр, можно российский — 200 г

Зелень укропа, петрушки — пучок

Растительное масло для смазывания



Действия. Кефир соедините с солью и растительным маслом. Постепенно добавляйте в полученную массу муку и замесите эластичное тесто. Тесто накройте миской и оставьте на 10–15 минут. Для начинки брынзу разомните при помощи вилки, зелень мелко порубите. Сыр натрите на крупной терке и соедините все ингредиенты для начинки. Полученное тесто разделите на части размером чуть больше куриного яйца, каждый кусочек тонко раскатайте на присыпанном мукой столе. На середину лепешки положите начинку и распределите ее по всей длине лепешки. Сначала накройте начинку одним свободным краем лепешки, а затем другим, т.е. края заверните к центру. Сковороду хорошенько разогрейте, слегка смажьте растительным маслом, выложите лепешку и обжарьте с двух сторон до легкого румянца. Нарежьте лепешки на кусочки и подавайте.



МАФФИНЫ

Маффины «Два шоколада»

Нужно: Шоколад, тёмный и молочный — 2 плитки
Яйца — 3 шт.
Сахар — 3 ст. л.
Сливочное масло — ½ пачки
Разрыхлитель — 2 ч. л.
Мука — 7 ст. л.

Действия. Размягченное масло растереть с сахаром, добавить яйца, тщательно перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, соединить с тестом. Добавить шоколад, поломанный на кусочки. Выложить тесто в формочки (не заполнять их полностью, чтобы маффину было куда подняться). Поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 20–25 минут. Проткнуть зубочисткой и посмотреть: если тесто к ней не прилипло, можно доставать. Если маффины начинают сверху гореть, их можно накрыть фольгой.

Маффины-сырники

Нужно: Творог — 1 пачка
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 1 ст. л.
Соль — щепотка
Разрыхлитель — ¼ ч. л.
Изюм или ягоды — горсть
Ванильный сахар — 1 ч. л.
Мука — 3 ст. л.



Действия. Смешать яйца с сахаром, ванильным сахаром и солью, добавить изюм, творог, муку. Перемешать, разложить по формочкам, смазанным маслом. Выпекать в заранее разогретой до 180 градусов духовке 35 минут. Готовность проверить зубочисткой.

«Пряничные» маффины

Нужно:

Мука — 7 ст. л.
Кефир или йогурт — 1 стакан
Яйцо — 1 шт.
Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.
Сахар — 3 ст. л.
Корица — $\frac{1}{2}$ ч. л.
Гвоздика — на кончике чайной ложки.
Имбирь — на кончике чайной ложки.
Мускатный орех — на кончике чайной ложки.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Масло сливочное — $\frac{1}{4}$ пачки



Действия. Смешать муку с пряностями и разрыхлителем. Чуть взбить яйцо с сахаром и солью, добавить кефир, растопленное масло, муку. Перемешать, разложить по формочкам, смазанным маслом. Выпекать в духовке 35 минут. Духовку разогреть заранее до 180 градусов! Готовность проверить зубочисткой. Если тесто не прилипло, значит, маффины готовы.