

Гацци Тегаев

ВОСТОЧНАЯ ВЫПЕЧКА И СЛАДОСТИ

осетинские пироги, хачапури,
чебуреки, самса, халва,
рахат-лукум, чак-чак

16+

Гацци Тегаев

**Восточная выпечка и
сладости: осетинские пироги,
хачапури, чебуреки, самса,
халва, рахат-лукум, чак-чак**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Тегаев Г.

Восточная выпечка и сладости: осетинские пироги, хачапури, чебуреки, самса, халва, рахат-лукум, чак-чак / Г. Тегаев — «ЛитРес: Самиздат», 2019

ISBN 978-5-532-09542-7

Испокон веков восточная выпечка считалась самой сытной, вкусной и ароматной. Невозможно представить настоящий восточный стол без пирогов, лепешек и хрустящего хлеба. А без сладостей с медом, масляным кремом и фруктами немислимо ни одно праздничное событие. Чтобы отвежать восточную выпечку, необязательно отпрапляться в далекие страны. В книге, которую вы держите в руках, собраны лучшие рецепты осетинских пирогов, хачапури, чебуреков, самсы, халвы, рахат-лукума и других десертов из теста. С ее помощью даже начинающие хозяйки смогут удивить своих родных и близких шедеврами восточной кулинарии.

ISBN 978-5-532-09542-7

© Тегаев Г., 2019
© ЛитРес: Самиздат, 2019

Содержание

Введение	5
Осетинские пироги	6
Уалибах и хабизджин	7
Традиционный уалибах	7
Уалибах с рассольным сыром	7
Уалибах из бездрожжевого теста	8
Праздничный уалибах	8
Постный уалибах	9
Традиционный хабизджин	9
Хабизджин «Ароматный»	10
Свадебный хабизджин	10
Картофджин	12
Традиционный картофджин	12
Картофджин по-алагирски	12
Картофджин «Диетический»	13
Кизлярский картофджин	13
Цахараджин	15
Традиционный сахараджин	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Введение

Испокон веков восточная выпечка считалась самой сытной, вкусной и ароматной. Невозможно представить настоящий восточный стол без пирогов, лепешек и хрустящего хлеба. А без сладостей с медом, масляным кремом, фруктами и потрясающим ароматом корицы невозможно ни одно праздничное событие.

Выпечку, приготовленную из свежих и качественных продуктов, включать в рацион не только можно, но и нужно. Особенно это касается осетинских пирогов с начинкой из сыра, капусты, свекольных листьев, черемши, картофеля и нежирного мяса. Эти традиционные блюда вполне соответствуют представлениям диетологов о здоровом питании. Они более полезны для организма, чем, например, хот-доги или гамбургеры.

Чтобы отведать настоящую восточную выпечку, необязательно идти в дорогой ресторан или отправляться в далекие страны. В книге, которую вы держите в руках, собраны лучшие рецепты осетинских пирогов, хачапури, чебуреков, самсы, лепешек и десертных изделий из теста. С ее помощью даже начинающие хозяйки смогут удивить своих родных и близких шедеврами восточной кулинарии.

Осетинские пироги

Считается, что первый рецепт осетинского пирога появился еще до Рождества Христова. Это блюдо воспето в древнейшем устном фольклоре, упоминается в легендах и сказаниях. Во все времена пироги были неотъемлемой составляющей меню как повседневного, так и праздничного стола осетин. Без этой ароматной и сытной выпечки не обходился ни один религиозный праздник.

Процесс замешивания теста и выпечки пирогов довольно простой, однако требует опыта. «Правильными» считаются круглые пироги (диаметром около 30–35 см) с тонким слоем теста и большим количеством сочной начинки. Кстати, названия осетинских пирогов различаются в зависимости от начинки:

- хабизджин, уалибах – пироги с сыром;
- картофджин – пирог с картофелем и сыром;
- сахараджин – пирог с листьями свеклы и сыром;
- кабускаджин – пирог с капустой и сыром;
- фыджин – пирог с мясом;
- давонджин – пирог с черемшой и сыром;
- нашдджин – пирог с тыквой;
- кадурджин – пирог с фасолью;
- зокоджин – пирог с грибами;
- балджин – пирог с вишней;
- фыткуджин – пирог с яблоками.

На стол принято подавать три пирога. Исключением являются только поминки, когда выпекают четное количество пирогов треугольной формы. Рецепты, приведенные ниже, рассчитаны на три пирога диаметром 30 см каждый.

Способ изготовления пирогов

Тесто разделите на три части. Пальцами сформируйте из одной части круглую лепешку толщиной 0,5–1 см. На середину лепешки выложите 1/3 начинки, разровняйте ее так, чтобы по краю оставалось 3–4 см теста. Края лепешки аккуратно стяните к середине и соедините. Разравнивайте ладонями поверхность изделия с обеих сторон до тех пор, пока пирог не приобретет одинаковую толщину. Таким же образом сформируйте еще два пирога.

Уалибах и хабизджин

В Южной Осетии пирог с сыром называется «хабизджин», в Северной Осетии – «уалибах». В обоих случаях начинкой является осетинский сыр, однако при приготовлении хабизджина сыр принято смешивать с небольшим количеством (1/4 от общей массы) размятого картофеля и сметаны. Благодаря этому начинка получается пышнее, чем для уалибаха.

Традиционный уалибах

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л молока или сыворотки, 100 г сливочного масла или маргарина, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 600 г мягкого осетинского сыра.

Для подачи: 100 г сливочного или топленого масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте теплое молоко или сыворотку, добавьте 70 г размягченного сливочного масла или маргарина. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом или маргарином (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным или топленым маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Уалибах с рассольным сыром

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л кефира, 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 600 г рассольного осетинского сыра.

Для подачи: 100 г сливочного или топленого масла, черный молотый перец.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте кефир, добавьте 120 г размягченного маргарина и яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маргарином (10 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько проколов вилкой или кончиком ножа. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте перцем, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кулинарные хитрости

Осетинский сычужный сыр может быть мягким или рассольным. Первый отличается нежной консистенцией и сливочным вкусом. Рассольный сыр более твердый и соленый. Если не удалось приобрести осетинский сыр, используйте фету, брынзу, адыгейский сыр, моцареллу или сулугуни.

Уалибах из бездрожжевого теста

Ингредиенты

Для теста: 1,2 кг пшеничной муки, 100 г сметаны, 0,5 л кефира, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г сахара, 15 мл растительного масла, 5 г пищевой соды, несколько капель столового уксуса, соль.

Для начинки: 600 г осетинского сыра.

Для подачи: 100 г топленого масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте кефир, добавьте сливочное масло, взбитые со сметаной яйца и гашеную уксусом соду. Замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 10 минут, затем разделите на три части, придайте каждой форму шара и положите на 10–15 минут в холодильник.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, посыпьте вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Праздничный уалибах

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г сметаны, 0,7 л молока, 100 г сливочного масла, 2–3 яйца, 3 яичных желтка, 20 г сахара, 15 мл растительного масла, 15 г панировочных сухарей, соль.

Для начинки: 600 г осетинского сыра.

Для подачи: 100 г топленого масла, зелень базилика, 5 г молотого тмина, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые со сметаной яйца, размягченное сливочное масло, соль. Влейте оставшееся молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки. Разделите на три части, придайте каждой форму шара и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) и посыпанную панировочными сухарями (5 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленным маслом, смешанным с солью, тмином и перцем, выложите один на другой и подайте к столу горячими, украсив вымытыми веточками базилика.

Постный уалибах

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л кефира или сыворотки, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель виноградного уксуса, соль.

Для начинки: 600 г мягкого осетинского сыра.

Для подачи: зелень укропа.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте кефир или сыворотку, добавьте 20 мл растительного масла и гашеную уксусом соду. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните, добавив при необходимости немного воды или молока.

Тесто еще раз тщательно вымесите. Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги выложите один на другой и подайте к столу горячими, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа.

Традиционный хабизджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,6 л молока, 15 г сахара, 30 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г рассольного осетинского сыра, 200 г картофельного пюре, 50 г сметаны.

Для подачи: 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль.

Влейте теплое молоко и 200–250 мл воды. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, смешайте с картофельным пюре и сметаной до однородной консистенции. Слегка взбейте начинку.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Хабизджин «Ароматный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л несладкого йогурта, 150 г топленого масла, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 5 г сахара, 5 г цветочного меда, 3 г молотого тмина, соль.

Для начинки: 400 г мягкого осетинского сыра, 50 г сметаны, 200 г картофеля, 1 крупная луковица, 20 мл нерафинированного растительного масла, молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, зелень кинзы.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар, тмин, растопленный мед и соль. Влейте йогурт, добавьте размягченное топленое масло (120 г) и взбитое яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния, слегка взбейте со сметаной. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте и обжарьте в растительном масле. Пюре смешайте с луком и молотым перцем. Сыр разомните или натрите на терке, добавьте к пюре, еще раз тщательно перемешайте.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленным маслом (10 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько проколов вилкой или кончиком ножа. Смажьте изделие взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте вымытой и измельченной зеленью кинзы, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Это интересно!

В Нартских сказаниях встречаются пассажи, в которых повествуется о молитвенных аланских пирогах. Считается, что именно они стали основой для итальянской пиццы. Аланы, служившие в Риме в V веке нашей эры, угощали местных жителей пирогами с начинкой из сыра. Римляне попытались научиться выпекать такие же пироги, но как гласит легенда, они не смогли достигнуть мастерства аланов и потому упростили, а со временем и модернизировали рецепт.

Свадебный хабизджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г густых сливок, 0,7 л молока, 100 мл сыворотки, 3 яйца, 3 яичных желтка, 20 г сахара, 5 г топленого масла, 15 г ржаной муки, 6 г молотого тмина, соль.

Для начинки: 400 г рассольного осетинского сыра, 100 г картофельного пюре, 100 г сметаны, 1/2 пучка зелени укропа, черный молотый перец.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 10–12 листиков базилика.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые со сливками яйца, сыворотку, соль.

Влейте оставшееся молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки. Разделите на три части, придайте каждой форму шара и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, смешайте с картофельным пюре, вымытой и измельченной зеленью укропа. Добавьте сметану, поперчите и слегка взбейте начинку.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленным маслом (5 г) и посыпанную ржаной мукой (5 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком и посыпьте тмином (2 г). Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут.

Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими, украсив вымытыми листиками базилика.

Картофджин

В пирог с картофелем добавляют немного осетинского сыра. Начинка для традиционного картофджина – это 3 части картофеля, 1 часть сыра и немного сметаны, сливок или молока, однако зачастую хозяйки смешивают картофельное пюре и сыр в соотношении 1 : 1. В некоторых областях Осетии в начинку принято класть пряную зелень, жареный лук или различные специи. Иногда сыр не добавляют.

Традиционный картофджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л сыворотки, 20 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 600 г картофеля, 200 г осетинского сыра, 50 г сметаны, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте сыворотку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния, перемешайте со сметаной. Сыр тщательно разомните или натрите на терке, смешайте с картофельным пюре до однородной консистенции. Слегка взбейте начинку.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез или несколько проколов вилкой посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Картофджин по-алагирски

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г сметаны, 0,7 л топленого молока, 100 мл сыворотки, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 30 г сахара, 15 мл растительного масла, 15 г панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Для начинки: 400 г картофеля, 100 г осетинского сыра, 100 г сметаны, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки и укропа, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 5 г молотого кориандра.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого топленого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитое яйцо, сметану, сыворотку, соль. Влейте оставшееся топленое молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В тече-

ние этого времени обомните тесто 2–3 раза. Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните. Сыр тщательно разомните или натрите на терке. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте, обжарьте в сливочном масле. Картофельное пюре смешайте с сыром, луком и зеленью. Добавьте сметану и слегка взбейте начинку.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) и посыпанную панировочными сухарями (5 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком и посыпьте молотым перцем. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте кориандром, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Картофджин «Диетический»

Ингредиенты

Для теста: 0,8 кг пшеничной муки, 0,2 кг ржаной муки, 0,8 л сыворотки, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель столового уксуса, соль.

Для начинки: 600 г картофеля, 50 г мягкого осетинского сыра, 1 пучок зелени укропа, соль.

Для подачи: 100 г рассольного осетинского сыра.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине не углубление, положите сахар и соль. Влейте сыворотку, добавьте 20 мл растительного масла и гашеную уксусом соду. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния. Сыр тщательно разомните. Зелень укропа вымойте и нарубите.

Картофельное пюре смешайте с сыром и зеленью, слегка взбейте.

Тесто еще раз вымесите. Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги выложите один на другой и подайте к столу горячими, оформив тонкими ломтиками рассольного сыра.

Это интересно!

В Осетии пироги делают исключительно женщины – «пачкать руки в тесте» для мужчин считается унижением.

Кизлярский картофджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г прессованных дрожжей, 100 г сметаны, 0,5 л кефира, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г сахара, 15 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г картофеля, 200 г рассольного сыра, 50 г густых сливок, 1 пучок зеленого лука, 1/2 пучка зелени укропа и петрушки, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 1/2 стручка острого перца.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды. Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте разведенные дрожжи, кефир, добавьте сливочное масло и взбитые со сметаной яйца. Замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 3–4 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока. Картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите. Картофельное пюре перемешайте с сыром, зеленью и сливками, слегка взбейте.

Сформируйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте измельченным острым перцем, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Цахараджин

Для повседневных трапез принято готовить цахараджин из бездрожжевого теста с традиционной начинкой из свекольной ботвы и сыра. Для праздников зачастую выпекают пироги из сдобного дрожжевого теста, а к начинке добавляют бараний жир и пряную зелень.

Традиционный цахараджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л кефира, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель яблочного или виноградного уксуса, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.