

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**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=43594247](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43594247)*

*SelfPub; 2019*

*ISBN 978-5-532-09542-7*

**Аннотация**

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 отведать восточную выпечку, необязательно отправляться 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.

# Содержание

Введение	4
Осетинские пироги	5
Уалибах и хабизджин	7
Традиционный уалибах	7
Уалибах с рассольным сыром	8
Уалибах из бездрожжевого теста	9
Праздничный уалибах	11
Постный уалибах	12
Традиционный хабизджин	13
Хабизджин «Ароматный»	14
Свадебный хабизджин	16
Картофджин	18
Традиционный картофджин	18
Картофджин по-алагирски	19
Картофджин «Диетический»	21
Кизлярский картофджин	22
Цахараджин	24
Традиционный цахараджин	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

# 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 немыслимо 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;
- зокодджин – 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  $\frac{1}{3}$  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 питьевой 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 топленым 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 сере-

дине 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 топленым 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 пытались 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 топленым 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 течение 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 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.