Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Чебуреки

15 июля 2014 12:31 · https://open-cook.ru/recipes/chebureki



Ах, чебуреки! до чего же это вкусная штука :)
Чебуречки хороши в горячем виде, когда по губам стекает вкусный сок и в холодном, когда так приятно полакомиться ими в дороге или на прогулке.
Разве можно их не любить? Я таких людей не знаю. Особенно уважают чебуреки мужчины, хотя и женщины не отстают.
Эти чебуреки мы с Ильей Николаевичем готовим по маминому рецепту, который нам очень нравится.

З.Ы.: люди, радеющие за аутентичность, проходите мимо.

Примерно на 22 чебурека нужно:

Тесто:

- 1 стакан (250 мл) теплой воды
- 1/3 ст.л. соли
- 3-3,5 стакана муки
- 1 яйцо

Фарш:

- 500 гр фарша (из смеси свинины и говядины)
- 1 средняя луковица
- соль, перец по вкусу

В миске или кастрюле смешать воду, яйцо и соль. По частям добавить муку и вымешивать тесто до того момента, когда оно перестанет липнуть к рукам. Тесто должно получится крутым.



Если вы готовите фарш сами, то в конце отправьте в мясорубку лук. А если используете готовый, то либо мелко-мелко изрубите лук, либо пюрируйте в блендере. В миску с фаршем и луком добавить соль и перец по вкусу. Перемешать (лучше делать это руками) и выбить, поднять руками фарш и несколько раз шмякнуть в миску.



Для того, чтобы сформировать чебурек, нужно отщипнуть от теста кусок, размером с грецкий орех или даже чуть меньше.



Раскатать его, но не слишком тонко и не толсто.



Столовую ложку фарша размазать по одной половине теста. Фарша не должно быть много, иначе в процессе жарения тесту не хватит места (оно будет раздуваться) и сок начинки вытечет наружу из-за чего вы рискуете обжечься фонтаном горячего масла.



Накрыть второй половиной, защипать края.



Чуть прихлопнуть с двух сторон ладошками, не сильно.



Для не ленивых или имеющих помощников, например, детей, можно взять вилку и аккуратно прижать ее к месту слепления (слово-то какое дурацкое) концов чебурека, чтобы получилась красивая ребристая корочка.



Нагреть сковороду с маслом, которого должно быть достаточно много, чтобы чебуреки могли спокойно обжариться, но не плавать в нем. Жарить чебуреки на среднем огне или чуть выше среднего, но **не на сильном**, иначе тесто обжариться, а мясо останется сырым.



Обжаривать чебуреки до золотистого цвета. Чтобы не попасть впросак и вовремя поправить силу огня нужно попробовать первый чебурек на готовность.



Готовые чебуреки сложить в глубокую миску или кастрюлю, накрыть чистым полотенцем.



Мои родители любят кушать чебуреки с чаем, а вот Илья Николаевич предпочитает запивать их молоком. Но чем бы вы ни запивали чебуреки, главное, что они безумно вкусные и сочные :)



Если вы их горячими буду брать с собой, то заверните их в фольгу.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Анна # 17:04 18.09.2016

Замечательный рецепт! Чебуреки получились очень вкусные (готовила впервые)! Муж в восторге!!! впрочем, как и от всех блюд, которые готовила по Вашим рецептам. Жарили чебуреки на мангале) Анечка, спасибо Вам огромное! Восхищаюсь Вами и рецептами)