В некоторых районах Татарии бэккэны называются тэкэ. Начинкой для них служит пюре: картоф
Бэккэны - это разновидность пирожков. Для бэккэнов берется пресное или дрожжевое тесто, и

Бэккэн с морковью

Для приготовления необходимо:

теста — 90 г,

сырой очищенной моркови — 80—100 г,

яиц—1/4 шт.,

отварного риса — 20—30 г,

масла для начинки — 15 г,

масла для смазывания сковороды — 3—4 г,

сахар, соль.

Морковь тщательно очистить, промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. Сваренну

Бэккэны с морковью делаются и выпекаются, как бэккэны из пресного теста.

Бэккэн с ливером

Для приготовления необходимо:

теста — 90 г,

картофеля — 40 г,

ливера — 100 г,

масла для начинки и смазывания бэккэна—20 г,

лука—15 г,

соль, перец, яйцо для смазывания бэккэна.

Для начинки взять обработанный, промытый, ошпаренный ливер, мелко нарубить или пропустит

Пресное тесто готовить следующим образом: налить в чашку необходимое количество молока ил