На приготовление 1 сковороды:

теста — 350—400 г,

изюма — 350—500 г,

яиц — 5—6 шт.,

молока —150—200 г,

сахарного песку —100 г,

соль по вкусу.

Из круто замешенного дрожжевого теста раскатывается большая круглая лепешка, ... best pokies online

Готовый бэлиш должен быть пышным и красиво зарумяненным. Остывший бэлиш нарезается на п...

Открытый бэлиш можно приготовить с курицей или с рисом.