



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 <http://www.ozon.ru> дрожжевого теста раскатать тонким слоем. Смазать поверхность теста тонким слоем растопленного сливочного масла. Посыпать поверхность теста изюмом.

Готовый бэлиш должен быть **Обкрытый бэлиш** красивого золотистого цвета. Остывший бэлиш нарезать на порции.