



На 800—900 г муки берется:

1 граненый стакан сливок,

1 стакан воды,

600—800 г истолченных грецких орехов,

20—30 г сала,

1,2 кг сахарного песка для пересыпания орехов и приготовления сиропа.

Татарская кухня очень богата разнообразными блюдами и изделиями к чаю. Сарай бэлиш

Расколоть грецкие орехи, измельчить ядра тупой (если ядра сырые, предварительно подсушить)

Когда пирог зарумянится, полить его из ложки заранее приготовленным сахарным сиропом (3 ст

Готовый

пирог с орехами

охладить, не снимая со сковороды, нарезать и, кра