



Пельмени жылгыр-старыраак болушунда .

В деревнях для гостей **жылыр** — большие **пельмени** с начи

Перед приготовлением коноплю необходимо подсушить в печке или духовке, затем в деревянной

В конопле не должно остаться жира, поэтому процесс выжимания длится очень долго. Получен

Затем готовится пель бешке тесто, молоко, Жалпыредя, тигиз, конем поджары, резаное