



Чебурек представляет собой изделие в форме полумесяца из теста с вкусной начинкой и острыми приправами. Чебуреки обжаривают в горячем растительном масле до образования золотистой корочки.

Настоящие чебуреки подают в чебуречных. Чебуречные были неизменным атрибутом советского общепита, им удалось пережить Перестройку, развал Советского Союза, лихие девяностые, финансово-экономический кризис. Несмотря на все исторические передряги, чебуречные уверенно держатся на плаву. В таких заведениях особая атмосфера, а чебуреки готовят по всем правилам.

Порой на улице трудно пройти мимо жарящихся чебуреков – так соблазнителен аромат. Однако в такие моменты, несмотря на чувство голода, стоит помнить о своём здоровье. Обращайте внимание на качество продуктов, используемых для начинки, на чистоту рабочего места и на соблюдение элементарных санитарно-гигиенических норм.



Готовят чебуреки и дома. Заглянем на кухню, немного понаблюдаем за суетящейся у плиты хозяйкой. Готовое тесто для чебуреков раскатывают скалкой, толщина пласта должна составлять 2-3 мм. Из раскатанного теста при помощи блюдца вырезают круги диаметром примерно 15 см. Если под рукой нет подходящего блюдца, то можно

разделить тесто на небольшие кусочки как для пирожков, скатать в шарики, а затем раскатать в небольшую лепёшку.

Для того, чтобы приготовить фарш свинину и говядину пропускают через мясорубку. Затем в фарш добавляют мелко порезанный лук, рубленую зелень (петрушку и укроп), всё хорошо перемешивают, солят и перчат. Готовый фарш разводят мясным бульоном или молоком до получения полужидкой консистенции и тщательно перемешивают. Баранину также можно использовать для начинки, её мелко рубят или пропускают через мясорубку, добавляют чеснок, соль и перец.



Мясная начинка считается самой популярной для чебуреков. Однако для её приготовления некоторые хозяйки используют сыр, грибы, картошку, капусту, а ещё яйца с луком и рисом. Существует множество вариантов приготовления начинки для чебуреков. Выбор ингредиентов – это вопрос личных вкусовых предпочтений.

Готовую начинку выкладывают на тонкие лепёшки из теста на середину, достаточно одной столовой ложки начинки для одного чебурека. Края теста соединяют и защипывают, по краю чебурека можно сделать кайму при помощи вилки – вилку просто прижимают к тесту. Существуют специальные приспособления, именуемые чебуречницами, существенно облегчающие приготовление этого блюда. Если в хозяйственных магазинах вашего города вам не доводилось встречать подобные приспособления, то попробуйте поискать их в интернет-продаже.

Чебуреки жарят во фритюре или на сковородке с большим количеством растительного масла на среднем огне. Чебуреки обжаривают с двух сторон до появления золотистой корочки. Обычно масло для чебуреков не жалеют.



Чаще всего чебуреки готовят из пресного теста, но также известны рецепты чебуреков из заварного теста. Заварное тесто получается пластичным, его легко раскатывать. Чебуреки из такого теста получаются мягкими и как бы слоёными.

Столовые приборы для употребления чебуреков в пищу не понадобятся. Чебурек держат руками, а процесс поедания лучше начинать с верхнего конца. Если надкусить чебурек где-то посередине, то велик риск испачкать руки и даже одежду. Дело в том, что внутри чебурека находится большое количество горячего топлёного жира, который может вытечь наружу.

Существует немало рецептов приготовления чебуреков. Приготовить их дома самостоятельно или отправиться в чебуречную? Как пожелаете.

*Ирина Рукавишникова*