

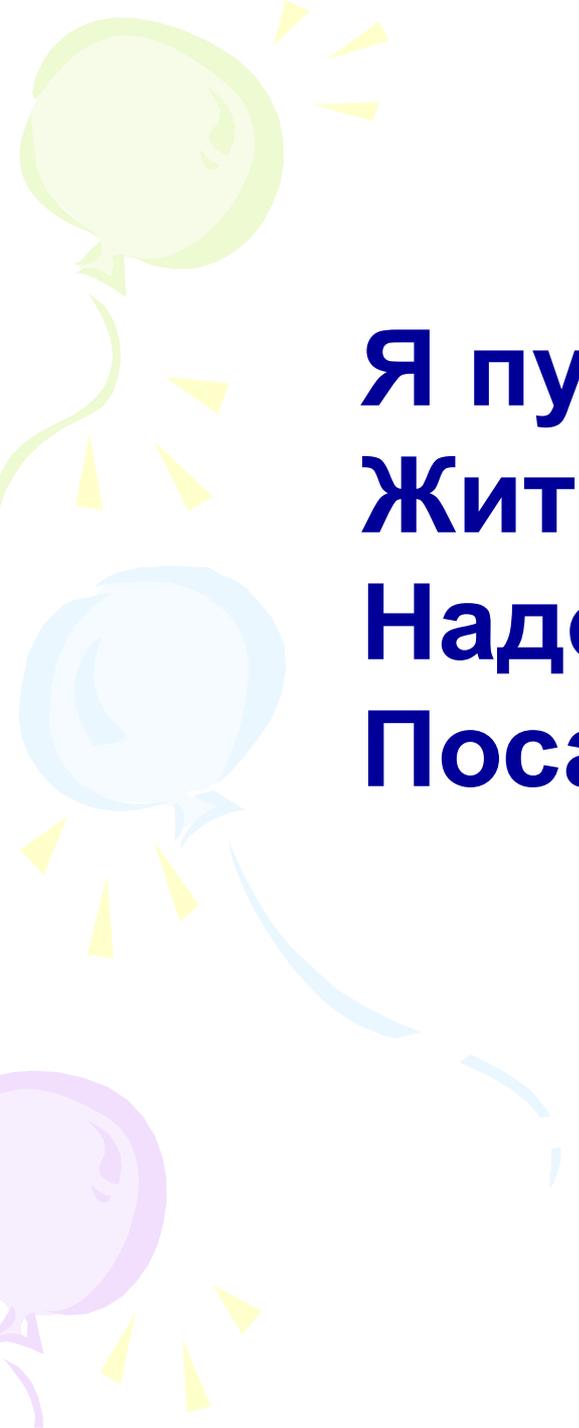
Краевое государственное казённое общеобразовательное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее
адаптированные основные общеобразовательные программы
«Школа-интернат №4»

Приготовление татарского блюда «Кош – теле»

МАСТЕР -КЛАСС



Подготовила:
Учитель:
Елена Васильевна Титкова

A decorative vertical strip on the left side of the page features three balloons: a light green one at the top, a light blue one in the middle, and a light purple one at the bottom. Each balloon is attached to a thin, wavy streamer and has several small, yellow, triangular shapes radiating from it, resembling sunbeams or confetti.

**Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу,
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.**

Тема: «Приготовление татарского блюда Кош - теле»



Состав продуктов для приготовления татарского блюда «Кош – теле».



- Для теста:
- 1 стакан кефира
- 2-е чайной ложки разрыхлителя
- 2 яйца,
- 2-е столовой ложки сахара
- 3 стакана муки
- 1-1,5 стакан масла растительного

Последовательность приготовления теста



- Берём пачку кефира 0,5 литра и наливаем полный стакан.
- Переливаем содержимое стакана в миску.
- Остальное убираем в сторону.



Добавляем

**Разрыхлителя
две чайных ложки
и
тщательно
перемешиваем.**



**Сахара
две столовой
ложки.**

**Всё тщательно
перемешиваем в
миске**



**Добавляем два яйца
и перемешиваем.**



Постепенно добавляем муку, вымешивая тесто.



После выкладываем на стол и вымешиваем до однородной массы, пока не будет прилипать к столу и рукам.





Даем тесту полежать 1-2 минуты



После чего отщипываем кусочек и раскатываем лепёшку в форме блина.



**Разрезаем на полоски, вдоль по поперёк
получаются прямоугольники.**



**Делаем по середине надрез и выворачиваем в
форме восьмерки**



Обжариваем с двух сторон



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

