

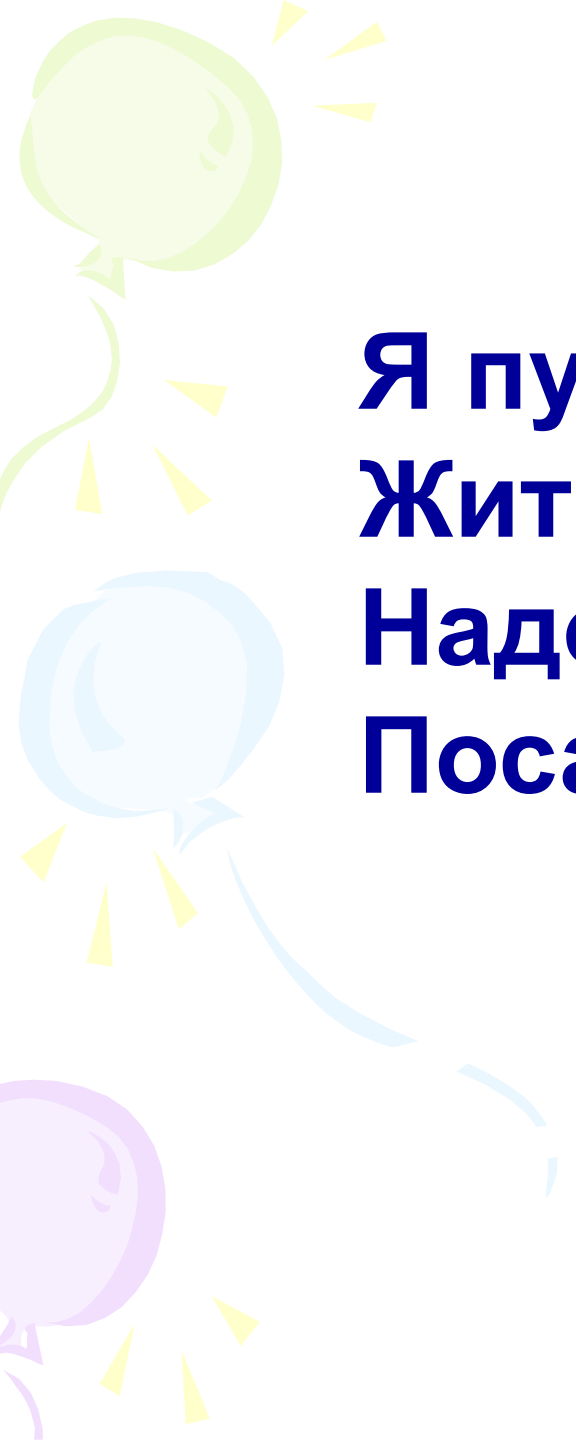
Краевое государственное казённое общеобразовательное учреждение  
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее  
адаптированные основные общеобразовательные программы  
«Школа-интернат №4»

## 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!!!**

