



Одно из самых известных и любимых татарских блюд - Перемячи. Это своего рода пирожки с мясом (в оригинале - баранина), обжаренные в полужиритюре. Ну очень вкусно!

Приготовление:

для теста:

- мука - 4 ст.
- молоко - 2 ст.
- дрожжи (сухие) - 1 пакетик
- яйцо - 1-2 шт.

для начинки:

- мясо (баранина, говядина или др.) - 1 кг
- вода - около 1 ст.
- репчатый лук - 1 -2 шт.
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Для приготовления дрожжевого теста дрожжи перемешать с мукой и добавить молоко, а затем и яйца (или воспользоваться инструкцией на упаковке дрожжей). Все тщательно вымесить. Можно дать тесту "отдохнуть" 15-30 минут.



Для начинки мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Постепенно добавляя воду, тщательно перемешать фарш, чтобы мясо вобрало всю воду (вода нужна для сочности).



Из полученного теста раскатать не слишком тонкие лепешки, размером 10-12 см в диаметре.



В середину каждой поместить около столовой ложки начинки.

Два противоположных края лепешки отогнуть к центру, чтобы получился карманчик.

Обжаривать пермячи на сковороде. При обжаривании кусочек теста довести до

до золотистого цвета, смазать сливочным маслом, перевернув, нужно

готовые пермячи выложить на бумажную салфетку, чтобы удалить лишний жир.

Прочитано на сайте [http://pohogie-vyipechka.ru](#)