



В некоторых районах Татарии бэkkэны называются тэkkэ. Начинкой для них служит пюре: картоф. Бэkkэны - это разновидность пирожков. Для бэkkэнов берется пресное или дрожжевое тесто, и

Бэkkэн с морковью

Для приготовления необходимо:

теста — 90 г,

сырой очищенной моркови — 80—100 г,

яиц—1/4 шт.,

отварного риса — 20—30 г,

масла для начинки — 15 г,

масла для смазывания сковороды — 3—4 г,

сахар, соль.

Морковь тщательно очистить, промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. Сваренную

Бэkkэны с морковью делаются и выпекаются, как бэkkэны из пресного теста.

Бэkkэн с ливером

Для приготовления необходимо:

теста — 90 г,

картофеля — 40 г,

ливера — 100 г,

масла для начинки и смазывания бэккэна—20 г,

лука—15 г,

соль, перец, яйцо для смазывания бэккэна.

Для начинки взять обработанный, промытый, ошпаренный ливер, мелко нарубить или пропустить

Пресное тесто готовить следующим образом: налить в чашку необходимое количество молока ил