На 800—900 г муки берется:

1 граненый стакан сливок,

1 стакан воды,

600—800 г истолченных грецких орехов,

20—30 г сала,

1,2 кг сахарного песку для пересыпания орехов и приготовления сиропа.

Татарская кухня очень богата разнообразными блюдами и изделиями к чаю.Сарай бэлиш

Расколоть грецкие орехи, измельчить ядра тяпкой (если ядра сырые, предварительно подсушит

Когда пирог зарумянится, полить его из ложки заранее приготовленным сахарным сиропом (3 ст

Готовый **пирог с орехами** охладить, не снимая со сковороды, нарезать и, кра