Пельмени жылгыр-ста **татарской кухни** .

В деревнях для гостей **жылгыр** — большие **пельмени** с начи

Перед приготовлением коноплю необходимо подсушить в печке или духовке, затем в деревянной

В конопле не должно остаться жира, поэтому процесс выжимания длится очень долго. Получен

Затем готовится пельменное тесто, тонко раскатывается, и сразу же. К нему подают сметану