



Volgan tataarien beljashi-piirakat

Aineet: Taikina:
½ kg vehnä jauhoja
1½ tl suolaa
1 rkl voita
1 kpl kananmunia
lämmintä maitoa
täyte:
400 g paistijauhelihaa
1 kpl keskikokoinen sipuli
1½ dl vettä
suolaa
valkopippuria
paistamiseen:
voita

Valmistus: Kasaa jauhot leivinpöydälle, sekoita niihin suola ja pehmennyt voinokare ja kananmuna. Lisää maitoa niin, että taikinasta tulee kiinteää. Vatkaa taikinaa, kunnes se irtoaa leivinpöydästä ja taputtele siitä 20 kakkaraa. Kauli kakkarat teevadin kokoisiksi pyöreiksi levyiksi.

Sekoita jauhelihaan pieneksi silputtu sipuli, suola, pippuri ja vesi. Levitä jauhelihaa taikinalevyille siten, että reunoille jää vapaata tilaa. Rypytä reunat jauhelihan päälle siten, että keskeltä jää näkymään lihaa.

Paista beljashit paistinpannalla ensin lihapuolelta tasaisen kullanruskeiksi ja sen jälkeen selkäpuolelta.

Laita valmiit piirakat kulhoon pyyheliinan alle hiukan jäähtymään. Beljashit nautitaan heti lämpiminä voisulan, smetanan, sinapin, kurkun tai tomaatin kanssa.