

Чебуреки по-домашнему

Вкусный рецепт чебуреков по-домашнему с мясом.



Ингредиенты

Мука	200-250 г
Сметана	200 г
Яйцо	1 шт.
Соль	по вкусу
Фарш говяжий или бараний	350 г
Лук репчатый	100 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Берем сметану, разбиваем яйцо, солим и замешиваем мягкое тесто.

2 Шаг 2



Замешанное тесто раскидываем на 12 кусков и даем им отдохнуть.

3 Шаг 3



Мясо говядины или баранины и лук пропускаем через мясорубку, солим, перчим, если фарш получился густой, то добавляем воды.

4 Шаг 4



Готовый фарш раскидываем на количество лепешек.

5 Шаг 5



Шарики раскатываем и на одну половину укладываем фарш, закрываем второй половинкой, защипываем.

6 Шаг 6



Можно защипать косичкой.

7 Шаг 7



Можно зашивать веревочкой.

8 Шаг 8



На сковородку наливаем 1-1,5 см масла растительного и разогреваем.

9 Шаг 9



В разогретое масло укладываем чебуеки по-домашнему и жарим на среднем огне до готовности.

10 Шаг 10



Готовые чебуеки по-домашнему с мясом.