

МБДРУ «УНДС № «Петушок»







Кыргызское национальное блюдо «Боорсоки»

Боорсоки –
на русский язык переводится, как пьшки.
Обычно боорсоки подают к праздничному
столу в больших количествах — это один из
главных атрибутов традиционного
торжества народов Средней Азии.
Его готовят всегда когда встречают гостей.
Но, конечно, ничего не мешает приготовить
это простое аппетитное блюдо в любой
будний день.
Очень вкусное пышное и мягкое тесто.
Готовится очень легко, но приложить усилия
все таки придётся!

Боорсоки Кыргызские

ШАГ 1.

Для приготовления нам потребуются

- Мука
- Сахар
- Сухие дрожжи
- Молоко
- Вода кипяченая



Боорсоки Къргызские

ШАГ 2

Смешиваем сахар с молоком и
нужно добавить дрожжи.

Даём немного постоять около
5-7 минут.

Добавляем муку, немного воды и
тщательно перемешиваем до
однородной массы.



Боорсоки Къргъзские

ШАГ 3.

Добавляем оставшееся

молоко и продолжаем

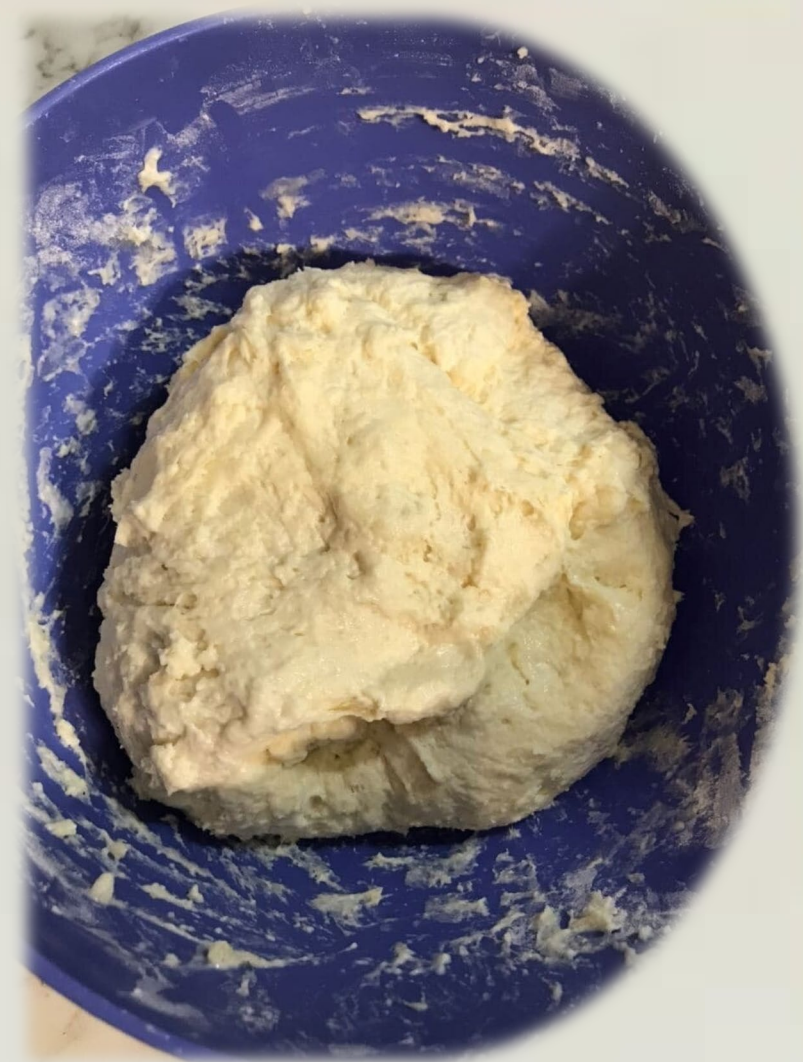
месить



Боорсоки Кыргызские

ШАГ 4.

Получается вот такое тесто,
немного липкое, но в целом
ничем не отличается от
объемного теста.



Боорсоки Къргъзские

ШАГ 5.

Тесту даем постоять около

9 минут и формируем

руками шар .



Боорсоки Кыргызские

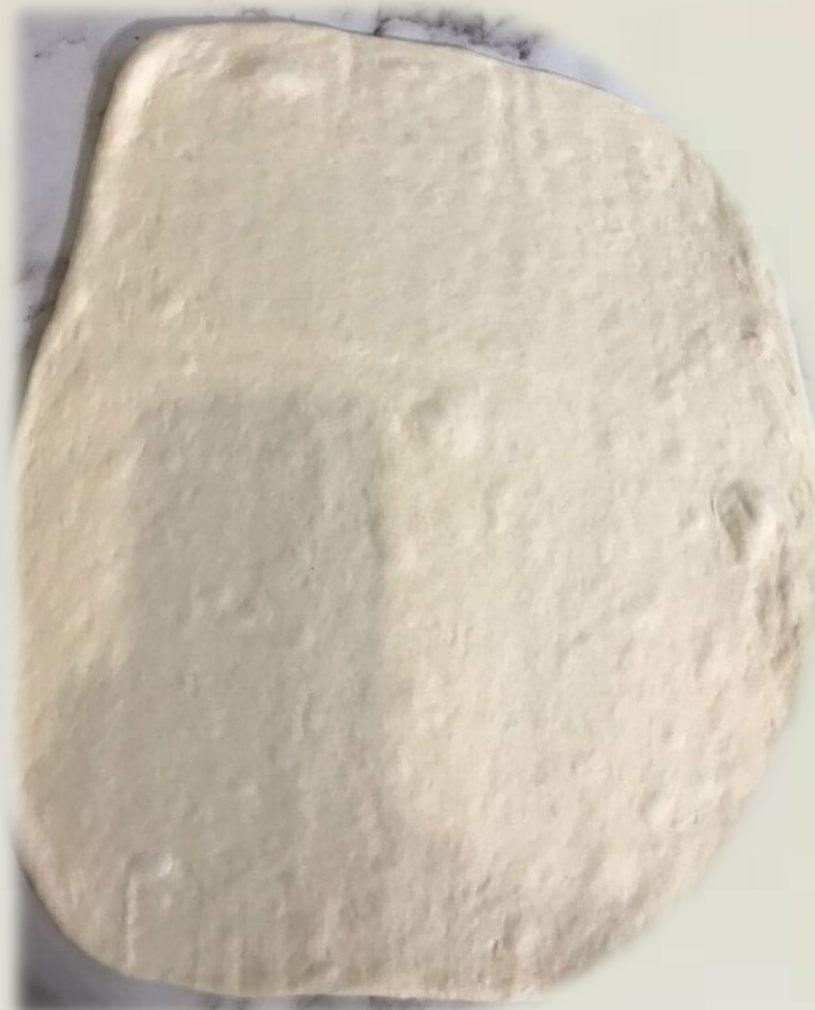
ШАГ 6.

Берём скалку в руки и

раскатываем тесто.

В этом процессе нет ничего

сложного.



Боорсоки Къргъзские

ШАГ 7.

Ножом нарезаем квадратики
или прямоугольники,
как вам будет удобней



Боорсоки Кыргызские

ШАГ 8.

Разогреваем в казане или в глубокой сковороде масло.
В кипящее масло начинаем кидать тесто.



Боорсоки Кыргызские

ШАГ 9.

Жарим минуту с одной стороны,
переворачиваем деревянной
логаткой на другую сторону и
жарим еще минуту с другой
стороны до золотистой корочки.



Боорсоки Кыргызские

ШАГ 10.

Со сковороды выкладываете боорсоки на бумажные полотенца, заранее приготовленные на тарелке.

Это делается для того, чтобы убрать лишний жир с боорсоков.

После того, как промокнете - можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

