

Кабак беляш - тыквенный пирог



На один беляш: 1 кг тыква, 300 г риса или пшена, изюм, курага, чернослив.

Тесто: мука - 800 г, яйцо - 1 шт, сметана - 2 ст, масло растительное - 3 ст. л., соль - 1 ч.л.

Приготовление начинки: Спелую, твердую, сладкую тыкву разрезать пополам, очистить от зерен и кожицы и нарубить кубиками. В подсоленной воде отварить до полуготовности рис и смешать с тыквой, изюмом, курагой и черносливом. Рис можно заменить отваренной пшенной крупой. В кабак беляш добавляют крупу и в сыром виде.

Яйцо смешать со сметаной и растительным маслом, посолить и постепенно добавляя муку замесить не очень крутое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной полсантиметра и выложить на смазанную растительным маслом форму для запекания. Заполнить начинкой, сформировать беляш и украсить сверху кусочками тыквы. Поставить в печь и через 60-80 минут беляш будет готов.

Готовый беляш немного остудить, разделить на порции и подать к столу.

Источник: www.rinfom.ru