

Кабартма (пышки)



Тесто:

2 яйца
2 стакана теплого молока
2-3 ст. ложки сахара
1 ч. ложка соли
1 ст. ложка сухих дрожжей
50 гр растопленного маргарина или сливочного масла
мука
масло растительное для жарки

Приготовление:

Из компонентов замесить мягкое тесто и дать подняться около 1,5 часов. Подошедшее тесто выложить на доску, присыпанную мукой и разделить на кусочки весом 80 грамм. Скатать из кусочков шарики и раскатать скалкой или руками примять до толщины 2 см. Оставить для подъема. Жарить кабартму в кипящем масле до румяности с двух сторон. Подавать со сметаной, повидлом или вареньем.

Источник: <https://tatar-halyk-ashlary.ru/kabartma-pyshki/>