

## г. Касимов Рязанской области

### Касимовский «Ляваш» - уникальное и любимое лакомство касимовских татар фирменное блюдо кафе «Рахат» - татарская кухня в лучшем исполнении

#### Ингредиенты:

- Сметана – 125 гр.,
- Молоко – 50 гр.,
- Маргарин – 125 гр.,
- Изюм – 150 гр.,
- Мука – 600 гр.,
- Масло растительное для жарки - 150 гр.,
- Соль – 1/3 ч. л.,
- Сода – 1/3 ч. л.,
- Сахар – 1 ч. л.



#### Способ приготовления:

Сметану, маргарин, молоко, соду, соль, сахар, муку смешать. Замесить тесто, выдержать в холодильнике 20-30 минут. Затем разделить тесто на 4 части. Каждую часть скатываем в шарик. Каждый шарик раскатываем овалом толщиной в 1 мм, раскладываем на одну сторону изюм, второй стороной закрываем и делим на 4 части. Защипываем края. Обжариваем на сковороде до готовности (5-7 минут).

**Приятного аппетита!**