***Achitqisiz xamir tayyorlash texnalogiyasi***

* ***Achitqisiz xamir tayyorlash texnalogiyasi.***
* ***Blinchik tayyorlash texnalogiyasi.***
* ***Blinchikli pirog tayyorlash texnalogiyasi texnalogiyasi.***

******

 ***Blinchiklar xamiri***

Blinchiklar xamiri suyuq, ya’ni tarkibida

 Suv ko’p bo’ladi, shuning uchun u oqsillarga to’la. Xamirni mexanik tarzda kuvlash yo’li bilan ko’pchitiladi, xamirni kuvlash mahalida tuxum oqsillari ko’pik hosil qiladi va xamirda hvo turib qoladi. Pishirishda havo kengayishi va qisman suvning bo’g’lanib ketishi hisobiga xamir bo’rtib boradi. Pishiriladigan blinchikning yupqa qatlam holida bo’lishi ham shunga yul ochadi. Tovaga qalin qatlam qilib quyilgan xamir qattiq va bemaza bo’lib chiqadi.

 ***Blinchiklar uchun xamir.***

* Un 400gr
* Shakar 30gr
* Sariyog’ 20gr
* Tuxum 100gr
* Sut 1000gr
* Tuz 5gr
* Xamirning og’irligi 1550gr

Xamirni qo’lda yoki kuv mashinada kuvlanadi. Buning uchun tubi sferik shakldagi qozon yoki kuv mashina dejasiga shakar, tuz, tuxum solinib, chilcho’p bilan tez kuvlanadi yoki mashina tez yurgiziladi. Bir jinsli massa hosil bo’lgandan keyn, sut quyilib, me’yoridagi uning 50% qo’shiladi. Bularni sachrab chiqmasligi uchun mashinani sekin yurg’zib turib aralashtiriladi. Unni qorishib ketmagan holda qisqa vaqt ham qoldirib bo’lmaydi, aks holda xamir kesak-kesak bo’lib, qorishmay qoladi, mahsulotlarning sifati bo’ziladi. Unni obdon qorishtirib bo’lgandan keyin oz-ozdan qolgan unni qo’shiladi va mashina tez yurishga quyiladi. Tayyor xamirni yana 2-3 daqiqa kuvlanadi. Xamirda kesakchalar bor bo’lsa, uni suzib olinadi.

 Plita yoki tovaning yuziga yog’ surtilib, uni yaxshilab qizdiriladi, xamirni qoshiq bilan qo’yiladida blinchik qalinligi bir xil bo’lishi uchun tekislab chiqiladi. Blinchiklar bir tomoni och jigarrang tusga kirguncha pishiriladi. Ularning qalinligi ko’pi bilan 1,5-2 mm bo’lishi kerak.

 ***Blinchikli pirog tayyorlash texnalogiyasi***

* Pishgan blinchiklar 1000gr
* Piyoz va tuxumli 2000gr
* Tuxum 1 dona
* Oq non talqoni 50g
* Surtish uchun yog’ 100g



Protivenga eritib quyuq quymoq holiga keltirilgan yog’ surtilib, oq non talqoni sepiladi. Uning tubi va chetlarini blinchiklar bilan qoblab, bularga tekis qatlam qilib qiymaning ¼ qismi solinadi va blinchiklar qavati bilan qoplanadi, so’ngra yana qiyma qavati solinadi va qiyma bilan blinchiklarninghammasi joylanguncha shunday qilinaveradi. Blinchiklarning ustiga

Aralashtirilgan tuxum surtib, oq non talqoni sepiladi. Pirogni 200-2200 C haroratda 20-25 daqiqa davomida pishiriladi. Pishib chiqqan pirogni porsiyalarga bo’lib ustiga yog’ solinadi va issiqligicha tortiladi.

  



