Хинкали

Это те же пельмени, но в начинке присутствует чеснок, немного воды и налеплены они иначе. Более крупными, диаметром около 6-8 см и собраны они со всех сторон, по середине. Есть осторожно, внутри у них сок. Надо надкусить и выпить, а после доедать.

Чебуреки (это практически  пельмени с небольшой коррекцией, только большие и жаренные в растительном масле.)

К рецепту от пельменей надо добавить только 1/4 ст растительного масла, соответственно муки получится немного больше.

К фаршу от пельменей, надо добавить немного воды

Вот технология изготовления у них отличается.

Тесто,надо поделить на равные куски и сделать шарики примерно величиной  в 4-5 см в диаметре. После чего,накатать из них червячков длиной примерно 20 см. После чего,свернуть их в виде домика у улитки в комочки и  накрыть полотенцем или целлофаном и дать им отлежаться. После чего,начать раскатывать. Сначала все накатать величиной в 10-12 см,после немного больше, а на третьем круге докатывать величиной в большую тарелку на одну половину тонко намазать фарш так, чтобы он на палец не доходил до краев. После чего,другую половину накрыть на нее хорошенько приминать края и с помощью чайного блюдца отрезать. Сейчас,  он уже не откроется. По парно жарить их на кукурузном масле. Пока одна сторона не будет готова, не переворачивать его на другую сторону. Все,чебуреки надо подавать. Их надо сразу есть. Надо быть осторожными,внутри у них образуется сок. Ешьте над тарелкой.