⚡ Әрбір үшінші әйел варикоздың зардабын шегеді. Ең арзан және әсерлі құрал сізге арналады... 👉 vk.cc/9MFANr

Жұмыртқа және көк пияз салмасы мен қуырылған картоп езбесі Құрамы: Картоп — 5-6 дана Жұмыртқа — 1 дана Ұн — 3-4 асқасық Тұз Салмасына: Жұмыртқа — 3 дана Көк пияз — 5-6 тал Тұз Сыртына — үгітілген қатқан нан Алдымен картоптарымызды тұзды суға салып, қайнатып, пісіріп аламыз.Піскен соң, ыстық күйінде езіп, Салқындағанша күтеміз. Оған дейін, қайнатылған жұмыртқаларымызды ұсақтап кесіп, көк пиязды да дәл солай турап, тұз салып, араластырамыз. Езілген картопқа жұмыртқа салып, араластырамыз. ұн салып, араластырып, осылай бөліктерге бөліп шығамыз. Оқтаумен жайып, үстіне салмасын салып,картоп езбесін жабамыз да,қатқан нан ұнтақтарын базардан немесе супермакеттерден сатып алуға болады. Бір тәрелкеге сеуіп,екі жағын аунатып аламыз. Негізі сары майға пісірген дұрыс болады. Менде сары май болмаған соң, сұйық майға пісірдім. Екі жағын қуырып аламыз. АС БОЛСЫН!

Ащы салат🍝🍜 🍡 Құрамы: Балгар бұрышы 1 шт Сәбіз 1 шт Корнишоны 100 гр Қияр 1 дана Ет 200гр Көк жуа Тұз Соя соусы 🍡Жасалуы. (Барлығын ұзын етіп тұрау керек.) 1. Сәбізді суға пісіреміз. 2. Етті қызып тұрған майга былғап тұрып, қуырып аламыз. Қуырылған етке соя соусын құйып, тұз салып, бетін жауып қоямыз. 3. Балгар бұрышын жұмсарғанша қуырамыз. 4. Қиярларды ұзынша етіп тұрап, сәбізді турап, көкжуаның бәрін турап болгасын, етті салып жақсылап араластырып, дастарханға ұсынамыз. Соңынан кунжут дәнін септім. Ас болсын.

Тефтели Кез-келген уақытта дайындалуы оңай, дәмді ас үшін пияз,сарымсақ (чеснок), дәмдеуіштер,қалауыңыз бойынша көкөністер, басты ингредиентте кәді,сонымен қатар, міндетті түрде сиыр етінің майлы емес фаршы керек болады. Көкөністерді үккіштен өткізіп, пияз,сарымсақты (чеснок) турап, арнайы дәмдеуіштер қосып, домалақтап шар тәрізді қылып жасаймыз. Майланған формаға тефтелиді салып, соус әзірлеп аламыз. Соусқа кілегей, көк шөп(зелень), аскөк,көк жуа және ірімшік(сыр) қажет. Барлығын турап, ірімшікті (сыр) үккіш арқылы өткіземіз. Мінекей,соусымыз дайын. Енді тефтелидің үстінен соусты құйып, дуxовканы 180 градусқа қыздырамыз. 30 минуттан кейін тефтели әзір болады. Дәмді болсын, ас болсын!

😻 Фантастикалық ірімшік қосылған тәтті ✅ Құрамы: 🔸 250 г ірімшік 🔸 1 ас қасық қант 🔸 0.5 шай қасық тұз 🔸 2 жұмыртқа 🔸 2 ас қасық ұнтақ жарма (манка) 🔸 0.5 стақан сүт ✅ Манканы сүтпен араластырып, 10 минутқа басылғанша қоямыз. Жұмыртқа мен қантты қозғап, ірімшік, тұз, манканы қосамыз. Араластырып, майланған қалыпқа салып, 200 градусты духовкада 40 минут пісіреміз. Ас болсын! 😋

Зебра пирогы ✅1,5 стакан ұн ✔ 1,5 стакан сахар ✅сары май 50 грамм (1 пачканын торттен быр болыгы) ✔ қаймақ 200 грамм (1 кесе) ✅3 штук жұмыртқа ✔ какао 3 шай касык ✅0,5 шай касык сода ✔разрыхлитель 1 шай касык Глазурьге: 1 плитка шоколад, 3-4 ас касык сут (коспауга да болады) Дайындалуы : ( бастамас бұрын духовканы қосып қоямыз ) 1.Жұмыртқа мен қантты миксермен араластырамыз. 2.Қаймақты қосып миксермен араластырамыз. 3.Енді шыққан тестоға сары майды салып қайтадан араластырамыз. 4.Ұн мен разрыхлительді қосып миксермен араластырамыз. 5.Шыққан тестоны бірдей қылып екіге бөлеміз.Біреуіне 3 ас қасық какао қосамыз. 6.Пісіретін табамызды майлап ,алдымен 2 ас касык какао косылган тестоны саламыз(қақ ортасына), содан сон 2 ас касык ақ тестоны косамыз, солай ары карата 2 ас касыктап тестолар біткенше сала бересыз.АРАЛАСТЫРМАЙМЫЗ!!! 7.Духовкага 50 -60 минутка жай отка коямыз. Піскенін зубочисткамен тексересіз. Глазурьге шоколад пен сутты кесеге салып микроволновкага коямыз (микроволновка жок болса водяной баняда ерітеміз)сосын пирогтын устіне кұямыз! Ас болсын 🍰

Сіздің теледидарыңызда аз телеарналар көрсетема немесе ешқандай арна көрсетпейма? Онда біз сіздерге HQCLEAR TV-антеннасын ұсынамыз,Сіздер бұл антенна 300-ге жуық Қазақстандық және шетелдік арналарды көре аласыздар!Ең кереметі Қазақстандықтар үшін керемет жеңілдік,Себебі сіздер бұл антеннаны бар болғаны 590-теңгеге ала аласыздар.Дәл қазір жеңілдікке үлгеріңіздер. Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9MXhqC

"Коррида" салаты ✅ Дайындау : ✅ 1 қатпар. Қызанақ (3-4 дана). Турап, тұздап, кішкене сарымсақ қосамяз. Шырынын төгіп тастаймыз.Қалыпқа салып, майонез жағамыз. ✅ 2 қатпар. Краб таяқшаларын (1 қаптама) үстіне салып, майонез жағамыз. ✅ 3 қатпар. Консервідегі жүгері. Майонез ✅ 4 қатпар. Ірімшік, майонез Ас болсын 😊

🍴 Картоп жане шужыктан жасалынган оладьи! 🍴 Кажетты заттар: -5-6 картоп -200 гр шужык (копченая) -2 жумыртка -туз -бурыш -аскок (оз калауыныз) (-150 гр май-куыру ушын) Жасалуы: -шужыкты майдалап тураныз -картопты майда теркадан откызыныз -кажетты заттардын барын косып араластырыныз -сковордкага майды куйып, кыздырыныз -кызып турган майга дайындаган массаны касыкпен куйып, екы жагында алтын туске енгене дейын куырыныз Оладьи дайын! Ас болсын ☺

Фарш және капуста қосылған етті пирог🐮🌶 қамырына -2 жұмыртқа( 2ақ уызын 1 сары уызын қосамыз) -100 гр маргарин -1/4 шәй қасық ашытқы -шымшым тұз -100 гр сүт -ұн Барлығынан қамыр илеп, қамыр көтерілгенде бастырсақ, қамыр дайын болады. Салмасына -300 гр сиыр еті фаршы -2 штчеснок -300 гр капуста( ұсақтап турап, майға қуырып аламыз) Фарш пен капустамызды біріктіріп, тұз, бұрыш, чесногымызды саламыз. Ең бірінші қамырды 2 бөлікке бөліп, 1 бөлігін арнайы табамызды астын майлап тегіс төсейміз, одан соң Фаршымызды төсеп, бетіне қалған бөлігідегі қамырды жаямыз, және жұмыртқаны бетіне жағамыз. Қызып тұрған 170 градустық пеште 30/35 минут пісіреміз. Ас болсын!

🍴 Бисквит 🍴 ✔ Керекті заттар: ✔ ➖ 5 Жұмыртқа ➖ 200 гр шекер ➖ 230 гр Ұн ➖ 1 шәй қасық қопсытқыш ➖ 1 шәй қасық ванильді шекер. ✔ Дайындалуы: ✔ ➖ Жұмыртқаның ағын сарысынан болып аламыз ➖ Акуызды 10 мин миксермен араластырамыз ➖ Шекер косып тағы 5 мин араластырамыз. ➖ Ыдысты төңкергенде түспей тұруы керек. ➖ Сарыуызды бір-бірден саламыз ➖ Ұнды бірнеше рет Елеуіштен өткіземіз. ➖ Ұнға қопсытқышты қосып оны акуызды массаға салып жоғары томен қасықпен араластырамыз. ➖ Алдын ала 180гр қызып тұрған духовкада немесе мултиваркада 30 мин писиремыз. ➖ Пешті ашпаймыз пыскен соң сөндіріп 20 мин соң ғана ашыңыз. Бисквит дайын. Ас болсын.

Көз асты ұсқынсыз КҮЛДІРЕУІ мен беттегі әжімдер шаршатты ма? Бұл құпияны дәрігерлер ұзақ жасырып келген. Әжімдер мен көз асты күлдіреуі (көз асты қабы) небәрі он төрт күнде жоғалады. Өшіріп тастамай тұрғалы оқуға үлгер 👉 vk.cc/9Mrxev

🍌Творог қосылған печенье. 🍌 ✅ Құрамы: ✅ 🔹 150гр маргарин 🔹 1 ст қант 🔹 3 ас қасық қаймақ 🔹 3 жұмыртқа 🔹 4 ст ұн 🔹 200 гр творог ✅ Дайындалуы: ✅ 🔹 Маргаринге қанттың жартысын қосып миксерлейміз 🔹 Үстіне қаймақ, 1 жұмыртқа саламыз 🔹 Ұн қосып қамыр илейміз 🔹 Қамырды 25-30мин мұздатқышқа салып қоямыз 🔹 Творогқа қалған қантты және 1 жұмыртқа қосып араластырамыз 🔹 Мұздатқыштан қамырды алып 1 см-дей қылып жаямыз 🔹 Кесемен кесеміз, арасына творог салып жабамыз 🔹 Бетіне жұмыртқа жағамыз 🔹 Пешті қыздырып 180 гр 20 минуттай пісіреміз

🍗 Пеште тауық етімен картоп 🍗 ✅ Құрамы: 🔹 Тауық еті — 1 дана 🔹 Картоп — 1-1,5 кг 🔹 Майонез — 250 гр 🔹 Сарымсақ — 4-5 дана 🔹 Тауық етіне арналған дәмдеуіш — 1 асқасық 🔹 Тұз — 1асқасық ✅ Еттерді бірнеше бөліктерге бөліп,майдаланып туралған сарымсақ дәмдеуіш,тұз, майонез салып,араластырамыз картоптарды тазалап, үлкен бөліктерге бөліп саламыз. Пісіретін ыдысымызды майлап етпен картопты салып, бетін фольгамен жауып, 220 дәрежеде 30 минут бетін ашпай пісірем, 30 минут өткен соң фольганы алып тастап, етпен картоптарды аударамыз, асты қызарған болу керек, тағы да 25 минут шамасында барлық жері қызарғанша пісіреміз. Ас болсын! 😋

Бризоль 5-6 адамға арналған Құрамы: ✅ Етті бөлігіне: 🔹 Фарш — 400 — 500 гр. 🔹 Жұмыртқа — 1 дана 🔹 Тұз 🔹 Қара бұрыш ✅ Фаршты жаю үшін: 🔹 Ұн 🔹 Фрашты аунату үшін: 🔹 Жұмыртқа — 5 дана ✅ Арасына: 🔹 Майонез 🔹 Сарымсақ — 1 түйір 🔹 Тұз 🔹 Қара бұрыш ✅ Салатына: 🔹 Қызанақ — 1 дана 🔹 Қияр — 1 дана 🔹 Тұз 🔹 Қара бұрыш ✅ Үстіне: 🔹 Кетчуп 🔹 Майонез ✅ 1. Майсыз фаршымызға тұз, қара бұрыш, жұмыртқа салып араластырамыз. Әбден қолымызбен біркелкі болғанша езгілейміз, домалақтап қоямыз. ✅ 2. Тақтайға молынан ұн сеуіп, домалақтанған фаршымызды ұнға аунатып алып, оқтаумен жаямыз. Ұнды әлсін-әлсін сеуіп тұру керек, әйтпесе фарш оқтауға жабысып қалады. Жұқа қылып, табаның пішінімен бірдей қылып жайғаннан кейін, тәрелкеге бір жұмыртқаны жарып, үстіне бір шымшым тұз сеуіп, шанышқымен араластырып, жайған фаршымызды жұмыртқаның үстіне саламыз. Барлық жеріне, яғни фарштың астыңғы бөлігіне жұмыртқа жайылу керек. ✅ 3. Табамызды майлап, оттың үстіне қойып, қызғаннан кейін, жұмыртқаның бетіне қойылған жайылған фаршты дәл сол күйінде, аудармай табамызға саламыз. Отты баяулатып, 1-2 минут 2 жағын қуырып аламыз. Қуырылған фарштың пісу барысында барлық сөлі ағып, өз пішінін кішірейтеді, сондықтан жұқарақ қылып жаюда пайда бар! ✅ 4. Ортасына майонез дайындаймыз, ол үшін майонезге 1 езілген сарымсақ, тұз, қара бұрыш салып, араластырамыз. Салатына қияр мен қызанақты ұсақтап, төрт бұрышты етіп турап, бұрыш, тұз салып, араластырамыз. Қуырылған фаршымыздың жұмыртқа жағын сыртына қаратып, ішкі бөлігне майонезімізді жағып, шетіне салатымыздан салып, ораймыз.

🎂 Көңілді түстер торты 🎂 ✔ Қажетті өнімдер: ➖ шекер — 2 ст ➖ Жұмыртқа — 10 дана ➖ Ұн — 3 ст ➖ Сіркесуымен басылған сода ➖ Арнайы бояулар ➖ Сары май — 200 гр ➖ Қойытылған сүт — 1 құты. ✔ Дайындалу сатысы: ✔Ыдысқа жұмыртқалардың бәрін жарып салыңыз. Жұмыртқаның үстінен шекер салып шанышқымен араластырасыз, жұмысыңызды жеңілдету үшін миксер қолдансаңыз да болады. Араластыру қанты ерігенше. Сіркесуымен басылған сода салып, ұн салып араластырамыз. ✔ Құймақтан сәл қоюлау қоймалжың болып шыққаны дұрыс. Оны әр ыдысқа тең бөлу керек, бояу үшін және бояйсыз да. 180 градустағы пешке, астына арнайы қағаз төсеп, әр түрлі түсті қоймалжыңды 10 минут шамасында пісіріп алыңыз. ✔ Крем дайындау аса қиын емес, бастысы миксеріңіз аман болсын. Үй температурасында еріп тұрған сары майды миксермен біркелкі күйге енгенше араластыра түсіңіз. Үстіне қойытылған сүтті бірте-бірте қоса отырып және араластырасыз. Крем дайын. ✔ Түрлі түске ие коржіктерімізді бір пішінге келтіреміз. Арасына крем жағып шығамыз. Айналасына да крем. Сосын қалауыңызша сәндей аласыз. 3-4 сағатқа тоңазытқышқа қалдырыңыз. Торт дайын. 😋 Асыңыз дәмді болсын! 😋

Ұйқы алдында тамырларына жақ, сонда ҰЙЫҒАН ҚАН ЫДЫРАЙДЫ. Аяқтағы ауруға шыдай беруді тоқтат. ВАРИКОЗҒА ҚАРСЫ мықты дәрі. Рецептісін жазып ал: Өшірмей тұрғанда оқып үлгер 👉 vk.cc/9MdvbD

😍 "Балқадиша" салаты ✅ Құрамы: 🔸 3 дана піскен қызылша 🔸 3 маринадталған қияр 🔸 3 ас қасық асбұршақ 🔸 1 ірімшік 🔸 1 сарымсақ 🔸 майонез ✅ Дайындау: Барлығын төртбұрыштап тураймыз. Сарымсақты еземіз. Майонез, тұз, бұрыш қосамыз

🍪 Минералды су косылган блинчик! ✅ Кажетты заттар: 🔹 300 мл сут 🔹 300 мл минералды су 🔹 100 гр сары май 🔹 3 жумыртка 🔹 210 гр ун 🔹 1/4 ш.к туз 🔹 1 а.к кант ✅ Жасалуы: -сутке сары майды косып, газга койыныз -сутты кайнатпаныз, тек сары май ерыгенге дейын газда араластырып турыныз -сары май ерыген сон сутты газдан алып, оган калган кажетты заттардын барын косып камыр быркелкы болганга дейын араластырыныз -кызып турган сковородкага май жагып, камырды аз молшерден куйып, екы жагында алтын туске енгенге дейын пысырыныз

Салат " Құс ұясы" 4 жұмыртқа 300 гр.колбаса картошка фри 200 гр.сыр 250 гр.майонез. Барлығын соломка етіп тураймыз. Сосын бірінен соң бірін майонез сүріп тарелкаға саламыз. : 1 Колбаса майонез 2 Сыр майонез 3 жұмыртқа майонез 4) Фри ортасына жұмыртқа саламыз ( фотодағыдай) Қалауыңызша əсемдеңіз. Ас болсын.

Дамдi "Орама пирог". ✅ Камырга: 🔹 Су-1,5ст. 🔹 Сары май-200гр. 🔹 Жумыртка-2шт. 🔹 Туз-1шым шым. 🔹 Сода-0,5ч.л. 🔹 Ұн. ✅ Салмасына: Пирогтын салмасын екi адicпен жасауга болады. 1. Капуста, сыр жане жумыртка. Туз,бурыш. Капустаны майдалап турап,сырды теркадан откiзiп,жумыртка туз, бурыш косып араластырамыз. 2. Ет пен пияз. Еттi еттарткыштан откiзiп,пиязды турап туз бурыш косамыз.Калауларынызша дамдеуiштер(приправа,зра т.б) косып араластырамыз. Сонымен жогарыдагы коспаларды косып,жумсактау камыр илеймiз. Тоназыткышка жарты сагат орап коямыз. Уакыт откен сон камырды жайып,арасына салманы салып ораймыз. Табаны майлап айландыра саламыз.Бетiне жумыртканын сарысын жагамыз. Жане кез-келген дамдеуiш сепсенiз болады.(бидай унтагы,кант унтагы,мак т.б). Кызган пеште 180\*та 25-30 мин пicipeмiз. Натидесiнде дамдi api тойымды тагам болады. Ас болсын.

Жеңіл, әрі жылдам тісбасар! Панкейк! ✅ Құрамы: 🔹 1 шт.жұмыртқа 🔹 1 ст.ұн 🔹 1ст.сүт 🔹 1-2 шәй қасық қант 🔹 Шәй қасықпен жарты қасық тұз 🔹 Разрехитель 🔹 Ванилин (исін шығару үшін) ✅ Дайындалуы: Жұмыртқа, қант, тұз, разрехитель, ванилинді миксермен әбден араластырамыз, сонан соң сүтті, ұнды салып араластырамыз. Дайын болған соң майсыз сковородкада пісіріп аламыз. Қалауыңызша сәндеуіңізге болады. (Мысалы: арасына творог, крем, қаймақ салып) Ас болсын!

🍗 Қытырлақ тауықтар 🍗 ✔ Құрамы: — тауық еті; — сұйық май (қуыру үшін); ✔ 1) Ұн; ✔ тұз; ✔ қара бұрыш; ✔ пияз ұнтағы (Пиязды үккіштен өткізсеңіз болады. Бірақ онда пиязды алдын ала етке жағасыз. Мен пиязды майдалап турадым); ✔ 2) Жұмыртқаның ағы; ✔ сүт; ✔ 3) Нан үгіндісі. ✔ Дайындау жолы: ✔ Тауық етін бірінші қоспаға қоспаға шылап, сосын екінші қоспаға батырып, одан соң үшінші қоспаға аунатасыз. Осы тұста ескеретін бір нәрсе, тауықты нан ұнтағына аунатқанда, жұмарлап, олардың бір-біріне жабысқанын қадағалау керек. ✔ Екінші және үшінші қоспамен процессті 2 рет қайталайсыз, сонда тауықтың сыртқы қабығы қалыңырақ, дәмді болады. Қыздырылған майда сырты қызарғанға дейін қуырасыз. ✔ (Негізі, тауықтардың қабығы (нан ұнтағын айтам) мына суреттегіден гөрі қалыңдау, қытырлақ болады. 😋 Ас болсын! 😋

✅ ТАРЫ-КӨЖЕ ✅ ✅ Керекті қоспалар: - 500 г бидай - 3,5 л су - 1 л сүт - 0,5 л айран ✅ Дайындалуы: 1. Бидайды қызып тұрған қазанға кептіріп алыңыз, араластырып тұрыңыз, аздап қызарсын. 2. Дайын болған бидайға су мен сүт қосыңыз, аздап тұз сеуіп, бидай араласып кеткенше бетін жауып кайнатыңыз, сосын 35-30 градусқа дейін салқындатыңыз. 3. Суыған бидайға айран құйып араластырыңыз, бөлме температурасында 36 сағат ұстаңыз.

✅ КЕСПЕ ЕТПЕН ✅ Керек заттар: 🍲 тартылған ет (адам санына карай) 🍲 Жуа 2 дана 🍲 сәбіз 1 дана 🍲 кызанақ (мен қосқан жоқпын) 🍲 картоп 1 дана Камырына: 🍲 ұн 🍲 Тұз 🍲 су жасалуы: 🥣Алдымен көз мөлшерімен ұн,тұз,су косып,бешбармаққа илегендей қамыр илеп 15минутқа демалдырып қойыңыз! 🥣Содан соң,тартылған етке 1 жуамызды майдалап турап,тұз,бұрышын салып араластырып, дөңгелектеп жасап бір ыдысқа тізіп қойыңыз! 🥣Ыдысыңызға сұйық май құйып қызған соң жуамызды салып қуырамыз! жуамыз сарғыш туске енген соң сәбізімізді үккіштен өткізіп саламыз. Үстіне кызанақты майдалап турап, тұзын салып,жәй отқа қойып 5минуттай бұқтырамыз!су құямыз.қайнаған соң дайын тефтелилерімізді салып бір қайнатып аламыз! Сосын картошкамызды төртбұрышты етіп турап, сорпаға салып жәй қайнатып аласыз! 🥣 жаңағы наныңызды жұқалап жәйіп, арасына ұн сала отырып кеспе етіп кесіңіз (дайын кеспе пайдалансаңызда болады брақ, қолдың кеспесінің дәмі бөлек😋) Қайнап жатқан сорпаңызға кеспеңізді салып пісіріп аласыз үйіңіздегі енді тамақ жеп жүрген балаларға берсеңізде болады.

✅ Жұмыртқа курзе ✅ ✅ Қамыры: Ұн-2 ст Су-1 ст Тұз-0.5 шай қасық Өсімдік майы -2 ас қасық Ұнды тұзбен майға араластырып кайнаған су құясыз. Бірінші қасыкпен сосын қолыңызбен араластырыңыз. Қамырды жайып, дөңгелектеп кесіңіз. ✅ Ішіндегісін дайындау: Пияз-100 гр кубиктеп Жұмыртқа-3 шт шикілей Тұз, бұрыш Сливочный майы-1 ас қасық Пиязды сливочный майға қуырып, суытып алыңыз. сосын жұмыртқа, қуырылған пияз қосып тұз бен бұрыш себіңіз. Қамырды саусаққа орап бүгіңіз. Соның ішіне фаршты салыңыз. Сосын оны қайнап жаткан суға салып пісіресіз.

Сүйгенінді құшағына алып, отбасы бақытын сезіну қандай бақыт, шіркін. Бірақ, ол маскүнем болып кетті. Елде ДАҒДАРЫС, ал ол бар тапқанымызды ішімдікке жұмсайды...😢 ✅ Алкоголизмнен жүз пайыз кепілдікпен айығып кетудің ең қарапайым əдісі! Дəрігерлердің уколынсыз жəне дəрі дəрмегінсіз! ✅ Бұл тəсіл өте қарапайым жəне кез келген адам оны қолдана алады! Өшіріп тастамай тұрғанда осы жерден оқыңыздар 👉 vk.cc/9M12Mv 👈

Алма косылган кызылша салаты ✅ Керекті заттар: 🔹 2 кызылша (жудырык улкендигинде) 🔹 2 алма 🔹 4-5 тал кептирилген кара орик 🔹 4-5 тал кептирилген курага 🔹 4 касык каймак ✅ Дайындалуы: Кызылшаны писирип алыныз. Алмаларды аршыныз. Кара орик пен кураганы ыстык суга жуып, кептириниз. Барин тортбурыштап турайсыз да, каймак косып араластырасыз

🍓 Құлпынай қосылған тəтті рулет 🍓 ✅ Керекті заттар: 🔹 жұмыртқа 5 дана 🔹 қант 200 гр 🔹 ұн 200 гр 🔹 ванилді қант 1 ш.қ 🔹 қопсытқыш 1 а.қ 🔹 ыстық су 5 а.қ ✅ Дайындау жолы: ➖ 1. Жұмыртқаға қантты, ванилді қантты қосып, көлемі үлкейгенше шайқаймыз. Үстіне ыстық суды құйып, тағы шайқаймыз. Басқа ыдысқа ұнға қопсытқышты қосып араластырамыз. Оны жұмыртқа қоспасына аз-аздан салып, күрекшемен араластырамыз. ➖ 2. Қағаз төселген формаға қоймалжың массаны құйып, тегістейміз. Оны 200° та қызған пеште 12-15минут пісіреміз. Піскен коржды орамалға аударып аламыз. Орамалымен орап, суытып қоямыз. Кремді əзірлейміз. Менде құлпынай тосабы. ➖ 3. Суыған коржға кремді жағып, ептеп ораймыз. Үстін қалағаныңызша безендіресіз. Сосын қолдана беруге болады. 😋

Жеміс жидектер 😋👍

🍔 Ет қосылған бәлiш 🍔 ✔ Керекті заттар: ➖ Ұн 600-700гр ➖ айран 1,5ст ➖ сода 1ш.қ ➖ тұз 1,5ш.қ ➖ қант 1ш.қ ➖ ет 300гр ➖ пияз 2дана ➖ тұз ➖ қара бұрыш ✔ Дайындау жолы: ✔ 1. Елегiштен өткiзiлген ұнды ыдысқа салып, ортасын дөңгелете ашамыз. Ортасына соданы, тұзды, қантты және айранды құйып, жақсылап араластырамыз. Ұнмен араластыра отырып, жұмсақ қамыр илеймiз. (Қажет болса, тағы ұн қосуға болады) ✔ 2. Қамырдың иi қанғанша жауып қоямыз. Шамамен 5-10минут. Еттартқыштан өткiзiлген етке ұсақталып туралған пиязды салып, тұз, қара бұрыш қосып жақсылап араластырамыз. Қамырды шағын бөлiктерге бөлiп, дөңгелете жайып, ортасына ет салып жабамыз да, қызған майда пiсiремiз. ✔ Бәлiштiң қалыңдығын қалауыңызша әзiрлей бересiз. Мен қамырын жұқалап жайдым. Қамыр пiсiргенде қатты көтерiледi. Астарыңыз дәмдi болсын!!! 😋

🎂 Бал қосылған торт! ✅ Қамыр: 🔹 Май — 100 гр. 🔹 Қант — 1 стақан 🔹 Бал — 2 ас қасық 🔹 Жұмыртқа — 2 дана 🔹 Ұн — 400 гр. 🔹 Сода ✅ Кремге керегі: 🔹 Қоюлатылған сүт — 1 банка 🔹 Сары май — 200 гр. ✅ Торттың дайындалу жолы: 1.Баяу жанып тұрған отқа ыдыс қойып ішіне май, қант, бал, екі жұмыртқаны салып араластырамыз. Араластырып болғаннан кейін үстіне 200 гр. ұн саламыз. Қоспаны толықтай араластырамыз. 2. Дайын қамырды бөліктерге бөлеміз. 3. Қамырды жайып, майланған табаға салып, пісіреміз. 4. Кремін дайындаймыз. 5. Қоюлатылған сүт пен майды қосып, үлпілдеген крем шыққанша миксермен араластырамыз. 6.Кремді барлық нандарға жағып, дайын тортты 1 сағатқа тоңазытқышқа салып қоямыз.

Сметанник торты ✅ Қамырға: 🔹 100 гр сары май 🔹 2 шт жұмыртқа 🔹 1 банка сгущенка 🔹 1 шай қасық сода 🔹 8 ас қасық ұн 🔹 1 ас қасық какао ✅ Кремге: 🔹 600-700 гр қаймақ 20% 🔹 100 гр қант ✅ Торт бетіне (глазурь): 🔹 50 гр сары май 🔹 2 ас қасық сүт 🔹 2 ас какао 🔹 4 ас қасық қант ✅ Жасалуы: - Қамыр жасаймыз 1. Езіліп тұрған сары майды жұмыртқамен шайқаймыз. 2. Сгущенка қосып, тағы шайқаймыз. 3. Аздаған уксуска соданы жібітіп, оны да қосып шайқаймыз. 4. Ұнды қосып, араластырамыз. 5. Дайын қамырды екі бөлікке бөлеміз. Қамыр қою қаймақ секілді болу керек. 6. Қамырдың бір бөлігіне какао қосып, әрқайсысын 180 градуста 20 минуттан пісіріп аламыз. ✅ Торт корждары піскенше крем дайындаймыз: Қант пен қаймақты араластырып, миксермен жақсылап шайқаймыз. Пісіп суыган корждарды ортасынан екі бөліктерге бөліп шығамыз. Корждарды формасын бірдей етіп, жан- жағын кесеміз. Ұнтақтарын әзірге сақтап коямыз. Барлық корждарды вилкамен тесіп шығамыз.(ен төменгісынен басқасын) Сонымен барлық корждардың шет жағына, ортасына крем жағып шығамыз. ✅ Глазурь дайындаймыз: Барлық заттарды араластырып, отка бір қайнатып аламыз Суытып торт бетіне құйып, қалған ұнтақтарды үгітіп, торт бетіне сеуіп шығамыз. Тортты таңға дейін тоңазытқышқа қойып қоямыз. Торт дайын. Ас дәмді болсын! 😋

😍 Қытырлақ қосылған салат ✅ Құрамы: 🔸 қытырлақ — 150 гр 🔸 орамжапырақ – 300 - 350 гр 🔸 қияр — 150 гр 🔸 жүгері – 200 гр 🔸 майонез – 2 - 3 ас қасық ✅ Дайындау: Орамжапырақты, қиярды тураймыз. Оған қытырлақ, жүгері қосып араластырамыз. Ас болсын 😋

😍 "Жылы тоң астындағы бауыр" 🍴 ✅ Құрамы: 🔹 бауыр (сиыр еті) пісірілген - 250-300 гр. 🔹 жұмыртқа - 5 д. 🔹 алма (үлкендеу) - 2 д. 🔹 1 пияз 🔹 шұжықты ірімшік - 150 гр. 🔹 майонез ✅ Дайындау: 1.Бауырды үккіштейміз 2.Пиязды ұсақтаймыз 3.Ірімшік, жұмыртқа, алманы үккіштейміз 1- қатпар - бауыр, тұз 2- қатпар - пияз 3- қатпар - алма 4- қатпар - жұмыртқа, тұз 5- қатпар - ірімшік әр қатпар арасына майонез жағамыз Ас болсын 😋

Мерекелык салат! Кажетты заттар: (молшеры оз калауыныз) -жумыртка -маринадталган саныраукулак -тауык еты -кызанак -ырымшык -майонез -дамыне карай туз -салат жапыракшалары (-укроп (оз калауыныз)) Жасалуы: -тауык еты меН жумыртканы кайнатыныз -жумыртка мен ырымшыкты теркадан откызыныз (жумыртканын ак-сарысын болек откызыныз) -тауык еты, кызанак жане саныраукулактарды майда кУбик етып тураныз -тарелкага жапырактарды койыныз -салатты мына рет бойынша койып шыгыныз, ар катардан сон майонез жагып отыРыныз -тауык еты -жумыртка агы -саныраукулак -кызанак -ырымшык -жумыртка сарысы -салатты кызанак жане консервыленген горохтармен асемденыз Салат дайын! Ас болсын

Достар, мен сіздерге бір тұмар туралы айтқым келіп отыр. Ол тұмар бақы, сәттілік және байлық әкеледі. Қысқасы, мен 11 оқып жүргенімде оқуыммен қиындықтар болған, ал менің ағам (2 курс студенті) күнде қыдырып, өмірден ләззат алып жүретін. Сабағы да жақсы болатын, барлығы 5 емес, бірақ, 3 деген бағасы жоқ еді. Мен одан сен қалай оқымай жақсы бағалар алып жүрсін, күнде қай ақшаға қыдырасың деп сұрап көрдім, бірақ ол маған шындығын айтқанда күлкіден өлдім 😂 Ол маған өзінің тұмары туралы айтып берді, мен оған сенбедім, тұмардың өмірге қандай қатысы бар деп ойладым?! 😅 Сөйтіп ағам маған бәстесейік деді, ол маған осы тұмарды 10 000 теңгеге алып берем деді, бірақ мен осы тұмармен емтихандарды жақсыға тапсырсам, мен оған 20 000 теңге беремін деп бәстестің 😜 Бір айдан соң мен емтихандарымды екі 4 қалған сабақтардың барлығын 5 ке тапсырдым 😎 Осындай жетістіктеріме таңқалған туыстарым маған көрімдік ретінде ақша бере бастады (бұрын ондай болмайтын) сөйтіп мен ағама 20 000 теңгесін қайтардым! Қысқасы, өздерің тексеріп көріңдер! Ссылкасы міне: 👉 vk.cc/9LNqUZ

🍕 Фарш қосылған спираль пирогы 🍕 ➖ Құрамы: ➖ Дайын қатпарлы ашытылған қамыр ➖ Фарш - 300 гр ➖ Пияз - 2 дана ➖ Қара бұрыш, тұз. ➖ Дайындау жолы: ➖ Қамырды жайып ұзыннан кесемізге ортасына фаршты салыр, екі шетін қосып, қосылған жерін төмін қаратып ыдысқа жайып шығамызда, жұмыртқаның сарысын жағып, 180 градусқа 35 минутқа қоямыз. 😋 Ас болсын! 😋

Пирог "Шоколадный цветок" Ун – 2,5 стакана. Дрож -0,5 ч.л. Су-1стакан. Жумыртка- 1 шт. Кант – 1 ст.л. Ун кукурузная - 1 ст.л. Шоколадная паста - 200 г. Туз-0,5 ч.л. Дайындалу: Дрож суга салып 10мин коямыз сосын ун, кант жане тузды дрожды салып миксермен араластырамыз сосын алып май косып илеимиз! 2сагатка коямыз! 2боликке болип ишине оз калауынызша фарш салып бетине ун кукурузная себемиз калганын суреттегидей!! Духовкага 180 градуска 20-25 мин коямыз !

🍚 Фарафель 🍚 ✔ Құрамы: ➖ Ноқат — 1 стакан; ➖ Пияз — 1 үлкен немесе екі орташа; ➖ Сарымсақ — 5 тіс; дәміне қарай тұз (2 шәй қасық болуы мүмкін) бұрыш, ақжелкен, кориандр, кинза, майда зірә, базилик; ➖ Ұн — 2 шәй қасық; ➖ Өсімдік майы. ✔ Жасалу жолы: ✔ Ноқатты салқын суға салып, бір түнге қалдырыңыз немесе тәулік бойы тұрса да болады. Одан кейін суынан арылтып, еттартқыштан екі мәрте өткізіп алыңыз. Пияз бен сарымсақты да еттартқыштан өткізіп жіберіп, дәмдеуіштерді қосыңыз. Тмин, кориандр, базилик, қара бұрыш, тұз, ақжелкен, кинза, ұн салып, жақсылап араластырамыз. ✔ Ұнды көбірек қосу фарафельдің қатты болып кетуіне алып келеді, сондықтан мөлшермен қосыңыз. Қызып тұрған майға қолмен дөңгелетілген фарафельдерді қуырып аламыз. Майға тез қызаратындықтан алдын ала пішінге келтіріп алғаныңыз жөн. Мейілінше, алақанда қатты қысып, суын шығарып жасау керек, олай етпеген жағдайда шашырап қалады. Тіпті жабыспай жатса тағы азырақ ұн қосып, ұнға аунатып алуыңызға да болады. ✔ Майда ұзақ ұстасаңыз, түсі демде қарайып кетеді, сондықтан алтын түске енгенше екі жағын бірдей қуырып алыңыз. Фарафельдеріміз дайын. 😋 Вon appetit! 😋

😍 Көздің көруін жақсартады 🔸 сәбіз үккіштедген 1 бөлік 🔸 майдаланған қараөрік 1 бөлік 🔸 апельсин майдаланған 1 бөлік 🔸1 ас қ бал Араластырып, 5-10 мин ұстаймыз Таңертең жеңіз 😋

🎂 "Черный принц" торты ✅ Құрамы: 🔹 Айран - 1стакан 🔹 Ұн - 1стакан 🔹 Қант - 1ст 🔹 Какао - 1 ас қасық 🔹 Сода - 1 шай қасық 🔹 Жұмыртқа - 1 дана 🔹 Шоколад ✅ Крем: 🔹 Маргарин немесе сары май-200гр 🔹 Қант-0.5 ст 🔹 Қаймақ-250 гр ✅ Дайындалуы: Жұмыртқа мен қантты венчикпен араластырамыз.Үстіне ұн мен какаоны қосып тағы араластырамыз.Ұн мен соданы қосып араластырамыз.Қамырды табаға құйып 180 градуста 25 минут пісіріп аламыз. ✅ Кремді дайындау: Майға немесе маргаринге қантты қосып қасықпен араластырамыз.Сосын қаймақты қосып миксермен араластырамыз.Крем дайын. Піскен тортты екіге бөлеміз.Ортасына кіремді жағамыз.Кіремді үстіне жанына барлық жеріне жағамыз.Кейін шоколадты теркадан өткізіп үстіне жан-жағына себеміз. Торт дайын. Ас болсын! 😋

Алма косылган пирог! Кажетты заттар: -4 жумыртка -1 ст ун -1 ст кант -1 ш.к разрыхлитель -2 алма Жасалуы: -жумыртканы ак-сарысынан ажыратыныз -жумыртка агына кантты косып миксермен 10 минут араластырыныз -жумыртка сарысын миксермен 1-2 минут араластырыныз -жумыртканын ак-сарысын косып, акырын араластырыныз (миксермен емес) -камырга ун мен разрыхлительды косып араластырыныз -сонында кабыгы ашылган, 0.5 см калындыкта туралган алманы косып араластырыныз -майлаган формага камырды куйыныз -180 градуста 30-35 минут пысырыныз Пирог дайын! Ас дамды болсын ☺

Диёр" салаты "Диёр" салаты — өзбек асханасының тағамы. Оның дайындалуы өте жеңіл және құрамындағы барлық ингредиент қолжетімді. Бұл салат өте тойымды болғандықтан жеңіл кешкі ас ретінде де ұсынуға болады. Ендеше, төменде "Диёр" салатының дайындалу жолын көрсетеміз. Қажетті азық-түліктер: – 4 картоп; – 4 жұмыртқа; – 2 қияр; – 100 гр ірімшік; – майонез. Картоптың қабығын ашып, тазартып, өте жіңішке ұзынша етіп тураймыз. Табаға аздап май құйып, туралған картоптың бірден барлығын салмай, аз-аздан салып қуырамыз. Егер бірден барлығын салсаңыз, туралған картоп бір-біріне жабысып қалады. Картоп қызарған соң, қағаз майлық төселген тәрелкеге түсіріп аламыз. Ыстық күйінде оған аздап тұз себіңіз. Жұмыртқаны суға пісіріп аламыз. Содан соң оны ұзынша етіп тураймыз. Қиярды үккіштен өткіземіз. Ірімшікті де үккіштен өткіземіз. Тәрелкеге бірінші қабат етіп қуырылған картопты саламыз. Картоптың үстіне екінші қабат етіп жұмыртқаны саламыз. Үшінші қабат етіп қиярды саламыз. Қиярдың үстіне майонезбен тор (пакетке майонез салып, пышақпен тесеміз) жасаймыз. Негізінде жоғарыда айтылған үш қабатты тағы бір қайталап салу керек. Мен ингредиеттерді бір қайтара салып, екі тәрелке дайындадым. Содан соң салаттың бетін ірімшікпен жауып, аскөкпен безендіреміз. "Диёр" салаты дайын! Астарыңыз дәмді болсын!

Хан ватрушкасы 🍰 ✅ Құрамы: 🔸 Маргарир – 150 гр 🔸 Ұн – 2 стакан 🔸 Қант – 1 стакан 🔸 Тұз бен сода — по 0,5 ч.л. ✅ Тәттісі: 🔸 Ірімшік – 400-500 гр 🔸 Қант – 1 стакан 🔸 Жұмыртқа – 4 немесе 5 дана 🔸 Ванилин 🔸 Қақ, жаңғақ — қалауыңызша ✅ Дайындалуы: Май, қант және ұнды араластырамыз. Тұз бен сода қосып, тағы араластырамыз. Қалыпқа 3/1-н саламыз. Ірімшікті жұмыртқамен, қантпен, ванилинмен бірге араластырамыз. Қамырдың үстіне жағып, қалған қамырды қосамыз. 40-45 минут дуxовкада пісіреміз.

😍 Орамжапырақты салат ✅ Құрамы: 🔸 Орамжапырақ 5 кг. 🔸 Сәбіз 1 кг. 🔸 Пияз 1 кг. 🔸 Болгар бұрышы 1 кг. 🔸 Қант 350 гр. 🔸 Тұз 4 ас қ. 🔸 Сіркесу 9% 0.5 литр. 🔸 Май 0.5 литр. ✅ Дайындау: Орамжапырақ, пияз, бұрышты тураймыз, сәбізді үккіштейміз. Араластырамыз, езбейміз!!! Қант, тұз, сіркесу, май қосамыз. Банкаға саламыз. Үш күннен кейін қақпағын жауып, тоңазытқышқа саламыз. Өте дәмді

⚡ Әрбір үшінші әйел варикоздың зардабын шегеді. Ең арзан және әсерлі құрал сізге арналады... 👉 vk.cc/9LAuS1

🍠 ДОНЕР 🍠 Құрамы: ➖ лаваш ➖ қуырылған ет (шұжық не тауық еті) ➖ қуырылған картоп (фри) ➖ көкөніс салаты ➖ кетчуп, майонез ✔ Дайындалуы: ✔ Дөнердің негізгі бөлігі — лаваш. Қамыр илеу үшін бізге ұн, ашытқы, жылы су, тұз сары/сұйық май қажет. Аталғандармен қамыр илеп, 1 сағатқа бетін жауып қоямыз. Дайын болған қамырды майда бөліктерге бөліп, жұқалап илейміз. Табаны қыздырып, қамырдың екі жағын қызартып пісіреміз. Пісіру кезінде қамыр көтеріліп кетпес үшін үстінен басқан жөн. Қамырды табаға салмас бұрын бірнеше жерінен шанышқымен тесіп алса да болады. Лаваш дайын! ✔ Піскен лавашты полиэтилен пакетке орау керек. Сол кезде лавашымыз сынғыш болмай, орауға икемделеді. Енді лаваштың ішіне қосатын қуырылған картопты, яғни, фри дайындаймыз. Ыстық майға ұзыншалап турап тұздалған картопты салып қуырамыз. Картоп майлы болмас үшін майдан сүзіп алғаннан кейін ас үй қағазына (салфетка) салады. Фри дайын! ✔ Дөнерге көбіне қуырылған тауық етін қосады. Бұл жолы мен қолда бар шұжықты пайдаландым. Оны да ұзыншалап турап аламыз. Одан кейін көкөністерден салат дайындаймыз. Ол үшін қырыққабат, қияр, қызанақ, пияз, аскөк және дәмдеуіштерді пайдаланамыз. Барлығын жақсылап араластырып, ащылау салат дайындаймыз. ✔ Дөнерге қажеттінің барлығы дайын, енді орау ғана қалды. Реттілікті сақтай отырып шұжықты, қуырылған картопты, көкөніс салатын, майонез бен кетчупты қосамыз. Мұқият орап, дөнердің формасын келтіреміз. Дөнер дайын! 😋😋😋😋

Нәзік балды бисквит 🍰 ✅ Керекті заттар 🔹 Жұмыртқа 6 дана 🔹 Қант 160 г 🔹 Бал 2 ас қасық 🔹 Ұн 190 г 🔹 Қайнатылған қоюлатылған сүт ✅ Дайындалуы: Жұмыртқаны , қантты , балды ақ қоспа болғанша 10 минуттай миксермен араластырамыз. Сосын ұн қосып , араластырамыз. Қалыпқа арнайы қағаз салып, майлаймыз. Қамырды қалыпқа құямыз. 180 градуста қызып тұрған пеште пісіреміз. Піскенін тісшұқығыш арқылы анықтаймыз. Қалыпта суытамыз. Дайын коржды үш бөлікке бөлеміз. Әрбір коржды бір-біріне қоюлатылған сүтпен жабыстырамыз. Ең үстіңгі коржға крем жақпаймыз. Оған шоколад глазурін жағып, ортасына кішкене жаңғақ сепсеңіз болады. Ас дәмді болсын! 🍴

😋 Сгущенка 😋 ✅ құрамы: 🔸 200 гр сүт 🔸 200 гр қант ( немесе пудра) 🔸 20 гр май ✅ Дайындау: 1. Барлық керегін кастрөлде араластырамыз да, қайнатамыз 2. Сұйық болып қайнайды, уақыт өте қоюланады. Тоңазытқышқа саламыз, бірер уақыттан кейін тіпті қою болады. Өте тәтті. Ас болсын! 😋

🍗 Картоп котлеттері 🍗 ✔ Керек өнімдер: ➖ Картоп — 1кг; ➖ Пияз — 2 бас; ➖ Жұмыртқа — 2 дана; ➖ тұз; аскөк; өсімдік майы; ұн; ✔ Дайындау жолы: ✔ Картопты қабығынан аршып, жуып, бөліктерге бөліп тұз салынған суда пісіріңіз. Езілуге бейім, жұмсақ болғаны жөн. Картоп піскеннен соң, артық суынан төгіп бірден езіп, пюре дайындаймыз. Кішкене суытып қою керек. Пюре суймын дегенше, пиязды майда етіп турап, майға алтын түске енгенше қуырып аламыз. ✔ Картопқа қуырылған пияз, жұмыртқа, және аскөк салып жақсылап араластырамыз. Егер ерінбесеңіз дайын қоспаларды қолға алып пішінге келтіріп, ұнға аунатып алыңыз немесе қасықтың көмегіне жүгініңіз. Табаны отқа қойып, қызған майға котлеттердің екі жағын бірдей қызарта пісіріп аламыз. Котлеттер дайын. Дастарханға картоп котлеттерін қаймақпен, соуспен, көкөністермен немесе өзін ғана ұсынуға болады. 😋 Асыңыз дәмді болсын! 😋

😍 "Шоколадты-кофе печенье" ✅ Құрамы: 🔹 Ұн – 2 стакан 🔹 Май – 200 г 🔹 Қант – 1,5 стакан 🔹 Какао – ½ стакан 🔹 Кофе – 2 ас қ 🔹 тұз – ¼ ш қ ✅ Дайындау: 1. Духовканы 180 градусқа дейін қыздырыңыз 2. Противенді майлап, қағаз төсейміз 3. Май мен қантты араластырамыз. Ұн, какао, кофе мен тұз қосыңыз. 4. Қамыр илейміз.Қамырды екі асқағаз арасына салып, жаямыз. 5. Тоңазытқышқа 30 минутқа қоямыз. 6. Қамырдан печенье қалыптарын кесіп аламыз 7. Дуxовкаға 15-20 минутқа қоямыз. ас болсын😋

ValuFix➖ қисық саусақтарыңызды небәрі 30 күнде жөніне салу. ✔ Қазақстанның кез-келген жеріне жеткізу ✔ Қолмақол төлем «ValuFix» қарапайым дүкендерден табу қиынға соққандықтан, біздің сайттан тапсырыс бере аласыз. Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9F8bjg

😍 Шоколадты-шарикті пирог ✅ Құрамы: Шаригі үшін: 🔸 ірімшік — 250 гр. 🔸 саруыз — 2 д. 🔸 қант — 50 гр. 🔸 кокос — 50 гр. 🔸 крахмал — 3 ас қасық Қамырына: 🔸 жұмыртқа — 4 д. 🔸 қант — 30 гр. (+30 гр.) 🔸 шоколад — 50 гр. 🔸 ұн — 2 ас қ 🔸 крахмал — 2 ас қ 🔸 какао — 3 ас қ 🔸 тұз 🔸 ванилді қант — 2 пакет 🔸 қопсытқыш ✅ Дайындау: Бірінші шаригін жасаймыз. Керектілерін араластырып, шарик жасаймыз. Қамыры: Ақуызды саруыаздан бөлеміз. Ақуызыды қант пен ванилмен араластырамыз. Балқытылған шоколад қосамыз. Ұн, крахмал, қопсатқыш, какао және ұнды жұмыртқа-шоколадқа қосамыз. Ақуызды 30 гр. қантпен араластырамыз. Барлығын қосамыз. Қалыпты қағазбен орап, шариктерді қоямыз. Шоколад масссын құямыз. 180 градуста 30 - 40 минут пісіреміз. Шоколад глазурін қосамыз. Ас болсын! 😋

Үй жағдайында жасалатын балмұздақ ✅ Бізге керегі: 🔹 2 дана жұмыртқа 🔹 0,5 стакан қант 🔹 1 дана қара шоколад 🔹 1 стакан жеміс йогурты ✅ Балмұздақ жасау әдісі: Жұмыртқаның ағы мен сарысын бөлек аламыз. Жұмыртқаның ағын алып, жарты стакан қантпен жақсылап араластырамыз. Жұмыртқаның сарысын қалған қантпен араластырып, йогуртты қосып, қантпен араласқан жұмыртқаның ағын және үкіштен өткізілген шоколадты қосамыз. Барлығын жақсылап араластырып, тоңазтқышқа қоямыз. Ара арасында араластырып қоюды ұмытпаңыз. Міне балмұздағымыз дайын.

🍩Грек жангагы косылган шоколадты кекс🍩 Курамы: ✔сары май-110гр ✔кант-200гр. ✔жумыртка-2шт ✔ун-200гр ✔ас содасы+1ч.л.(уксуспен гасить етилген) ✔какао-2ст.л ✔сут немесе айран-200мл ✔ванильди кант-1ч.л ✔грек жангагы-200гр Болме температурасындагы сары майды кантпен котерилгенше миксермен араластырамыз,оган ванильди кант салып миксерлеп,жумыртканы биртиндеп салып араластырып,унды,гасить етилген ас содасын,какаоны елеуиштен откизип,биртиндеп салып отырып араластырамызда,суттиде куйып отырып абден миксермен араластырамыз да, жангакты майдалап косып жиберемиз. Формаларга толтырмай гана куйып,160гр.25мин.писиремиз.Писип жатканда аузын ашпаймыз.Пискесин арасына пышак тыгып коремиз.Калауынызга карай бетине крем жасап капкейк кылсаныз оте дамди болады.

Тез әрі оңай жасалатын самсаның рецептісі(20шт)қамырына 🔹2стакан айран, 🔹100гр маргарин(ерітілген), 🔹1ш.қ қопсытқыш, 🔹1ш.қ тұз, 🔹1ш.қ қант, 🔹1жұмыртқа, ұ🔹н(керегінше)осы заттардың бәрін қосып,қамырымызды илеп,тоңазытқышқа 20мин қоямыз.Оған дейін салмасын(начинка)дайындаймыз.Салмасына қалауыңызша капуста,фарш,картоп,асқабақ қоссаңыз болады.Пеште 180градуста 30-35мин пісіреміз

🆘 Хирургтар таң қалуда! буын сырқырауын үш күннің ішінде кетеді екен, ол үшін түнде мына нәрсені таңып жүру қажет... Толық мақаланы мына жерден оқи аласыздар 👉 vk.cc/9LAzCA

Пирог .'' День и ночь'' Курамы: Жумыртка 4 шт. Шекер 200 гр Майонез Разрыхлитель тесто Ун 200 гр Какао 2 ст.л. Крем: 200 гр сметана 100 гр шекер Какаоны коспай барлыгын рет ретимен араластырып аламыз.камырымыз кою сметана сиакты болуы кажет.Дайын кою камырымызды екиге болип, биреуыне какао косамыз.Духовкамызды кыздырып алып ак тусти камырымызды 180 градуста писирип аламыз.сосын какао косылганын писиремиз.Сметанамен шекерди араластырып крем жасаймыз.Дайын пискен бисквиттердин арасына крем жагамыз.1сагатка холодильникке коямыз.Пирогымыз дайын.Ас болсын!

✅ Қуырылған нан Дұрыс тамақтану деніңізді сау және шымыр ұстаудың бірден-бір амалы. Сондықтан бүгін сіздерге жеңіл таңғы ас түрі нан тілімдерін қуырудың бір тәсілін ұсынып отырмыз. ✅ 1. 2-3 картопты тазартып аламыз. ✅ 2. Нан тілімдерін кесіп дайындап қоямыз. ✅ 3. Картопты үккіштен өткіземіз. ✅ 4. Үккіштен өткізілген картопқа тұз және бұрыш қосып, жақсылап араластырамыз. ✅ 5. Нан тілімдеріне картопты жұқалап жағамыз. Ыдысқа май құйып, қызған соң бірінші картоп жағылған жағын төмен қаратып қуырып аламыз. Одан соң нан тілімдерін аударып екінші жағын да қызарғанша қуырып аламыз. ✅ 6. Қуырылған нан тілімдері дайын! Өзіңіз ұнататындай майонез, қаймақ немесе кетчуп жағып қойсаңыз да болады. Астарыңыз дәмді болсын! 😋

Сәлеметсіз бе админ. Менің дайындаған тағамынды өтінемін шығарасыз ба?! «Ұяшықтар» деп аталады. Керекті тағамдар: 1.Фарш-300-400гр. 2.Пияз 2-3 дана (көлеміне қарай) 3 . Сүт-0,5 стакан. 4 Жұмыртқа-қажетінше 5. Томат шырыны-200гр. 6. Ақжелкен- 1 бума (петрушка) 7. Тұз бен қара бұрыш қалауынша. Дайындау әдісі: Ақжелкенді, пиязды ұсақтап турап+тұз+ бұрыш+сүтті қосып жақсылап араластырады. Фаршты кішкене ұяшық тәрізді бөлшектерге бөліп,дөңгелектеп, ортасын тереңірек ұяшық жасап қоямыз. Бұның үстіне жұмыртқаны ақырындап құйып шығамыз. Енді соусын дайындап аламыз. Ол үшін: Томат шырынына ұсақтап туралған ақжелкеннің қалған бөлігін+ тұз+ бұрыш қосып араластырып ұяшықтардың үстінен құйып, 220 градуста қызған пешке (духовка) салып, 25-30мин пісіреміз.😊 Болды, ас дайын.😍 Астарыңыз дәмді және денсаулықтарыңызға жұғымды, пайдалы болсын!😋 🙆 🙋

Сиыр етінен гуляш ҚҰРАМЫ: Сиыр еті — 400-500 гр Пияз — 1 дана Сәбіз — 1 дана Сарымсақ — 2-3 түйір Ақжелкен (петрушка) Тұз Қара бұрыш СОУСЫНА: Су — 1 стақан Томат пастасы — 1 асқасық Ұн — 1 асқасық Қаймақ — 1 асқасық 1. Етімізді жұқалап турап, қызған майға қуырып, тұзын салып, ет қуырылып, асты жабыса бастағанда 0,5 стақандай су құйып, қайнағаннан кейін отты басып, баяу отта ет жұмсарғанша пісіреміз. Ет жұмсарып, суы тартылғаннан кейін пиязын, үккіштен өткізілген сәбізін және сарымсағын салып қуырамыз, 2. Сәбіз бен пияз қуырылып, пісіп қалғаннан кейін, тұзын бұрышын салып, соусын дайындаймыз. Ол үшін, 1стақан салқын суға томат пастасын, қаймақ және ұн салып, араластырып, піскен етпен сәбіз пиязға құйып жібереміз де, бірден араластырып жібереміз. Тағамымыз қоюлана бастағанда ұсақтап туралған ақжелкен саламыз. Гарнирге күріш немесе спагетти берген дұрыс болады. Тым қою болса, өзіңізге ыңғайлап, тағы да су құйып, сұйықтау қылсаңыз да болады. 3. Ақжелкенді салысымен отты өшіріп, ұсына берсеңіз болады.

Кекс Кекс кұрамы: Бал -250 г Ұн – 400 г Қант ұнтағы – 150 г Сары май – 100 г Жұмыртқа – 5 дана Ас содасы – 5 г Мейіз – 100 г Қант дәміне қарай Жаңғақ Кекс дайындалу рецепті: Мейізді жуып жылы суға 10 минутқа салып , содан судан алып кептіреміз. Сары майды ерітіп, оған балды , жұмыртқаны және қантты қосамыз. Барлығын жақсылап миксермен араластырып, мейіз бен жаңғақты қосып тағы да жақсылап араластырамыз. Енді жаймен ұн мен соданы қосып тағы да араластырамыз. Дайын болған қамырымызды арнайы кекс қалыбын майлап соған саламыз. Қызып тұрған пешке салып, пісіреміз. Дайын болған кексімізді алып бетіне қант ұнтағын немесе шоколадты ерітіп құйса да болады.

Етті бәліш немесе "беляши" – 1 жарым стакан сүт – 1 құрғақ ашытқы – 1 ас қасық қант – 1 ш.қ. тұз – 50 гр сұйық май – 2 жарым стакан ұн ішіне: – 500 гр майлы фарш – 1 үлкен пияз – тұз – қара бұрыш Жылы сүтке ашытқы мен қант қойып үстін 10 минутқа жауып қойыңыз. Ашытқы ашып көтерілуі керек. Көтерілген ашытқы ішіне тұз, май мен ұн қосып жұмсақ, сұйыққа жақын қамыр жасаңыз. Үстін жауып жылы жерге 30 минутқа қойыңыз. Қайта илеңіз. Керек болса ұннан қосыңыз, қолға жабыспайтын жұмсақ қамыр болуы керек. Пиязды майдалап тұрап, аз майға қуырыңыз. Шикі фаршқа қосыңыз да тұз бен бұрышпен дәмдеп араластырыңыз. Көтерілген қамырдан жұмыртқа үлкендігінде майда зуалаларды жасаңыз. менде тура осы өлшеммен 20 зуала шықты. Әрқайсысың қолмен жұқалаңыз да, арасына еттен қойып, ортасына тесік қалдырып жартылай жабыңыз. Таба ішінде қыздырылған майға тесігі бар жағымен салып үсті-астың қызартып пісіріңіз. Піскен бәліштердің үстін майлықпен жауып суытыңыз!

Мажар қиярлары ￼ 5 кг қияр ￼ 0,5 л сіркесу 9% ￼ 600 гр. қант ￼ 100 гр. тұз ￼ Дәмдеуіш: қыша, пияз ￼ 3-4 сағатқа қиярды суға саламыз. Пиязды сақиналап тураймыз. Барлығын залалсыздандырылған банкаға саламыз. Суға тұз, қант салып қайнатамыз. Соңында сіркесу қосамыз. Тұздықты банкаға құйып, 10 -15 минут залалсыздандырамыз. Банка жабамыз

Ұяшық салаты! ✅ Салаттың құрамы: 🔹 3 суға піскен жұмыртқаның ақуызы 🔹 200 г тауық еті 🔹 100 г консервіленген жүгері 🔹 200 г тұздалған қияр 🔹 300 г картоп 🔹 Майонез 🔹 Тұз, бұрыш ✅ Жұмыртқа жасау үшін керекті қоспалар: 50 г ерітілген ірімшік 3 суға піскен жұмыртқаның сары уызы 1 ас қасық майонез Бір шөкім аскөк керек. Салатты дайындау жолдары суретімен: Керекті қоспаларды ұсақтап, ұзынша етіп тураймыз. Ал картопты қызарғанша майға қуырамыз. Картоптан басқа қоспаларды майонезбен араластырып, ыдысқа саламыз. Одан соң бетін қуырылған картоппен бүркейміз. Құстың жұмыртқасын дайындау үшін ірімшікті, аскөкті және майонезді қосып, араластырып, қолмен жұмырлаймыз. Дайын жұмыртқаларды дайын салатымыздың бетіне орналастырамыз.

Жаркое Жаркое – еттен әзірленген тағам. Оны қуырылған ет десек те болады. Заманауи асханаларда жаркое деп венгерлік гуляшқа ұқсайтын – ет пен картоп және өзге көкөністер қосылып, бұқтырылып пісірілген тағамды айтады. Ол сорпасымен бірге, гарнирсіз ұсынылады. Қажет азық-түліктер тізімі: - 500 г ет; - 500 г картоп; - 300 г сәбіз; - 3 болгар бұрышы; - 1 бас пияз; - томат пастасы; - аскөк. 1. Етті жақсылап жуып, тураймыз. 2. Суға салып қайнатамыз. 3. Көкөністерді қабығынан тазартып, жуамыз. 4. Пиязды тураймыз. 5. Табаға салып қуырамыз. 6. Болгар бұрышын тураймыз. 7. Табаға салып қуырамыз. 8. Сәбізді дөңгелектеп тураймыз. 9. Оны да табаға салып қуырамыз. Артынша тұз сеуіп, араластырамыз. 10. Томат пастасын қосамыз. 11. Барлығын жақсылап араластырып, қуырамыз. 12. Көкөністер қуырылған соң, қазанда қайнап жатқан еттің үстіне саламыз. 13. Картопты үлкенірек етіп тураймыз. 14. Қазанға салып, қақпағын жауып, картобы піскенше қайнатамыз. 15. Осымен жаркоемыз дайын. 16. Қалауымызша аскөк қосуымызға болады. Астарыңыз дәмді болсын!

Ұйқы алдында тамырларына жақ, сонда ҰЙЫҒАН ҚАН ЫДЫРАЙДЫ. Аяқтағы ауруға шыдай беруді тоқтат. ВАРИКОЗҒА ҚАРСЫ мықты дәрі. Рецептісін жазып ал: Өшірмей тұрғанда оқып үлгер 👉 vk.cc/9LdmNE

🍩 Армяндық ГАТА 🍩 ✔ Құрамы /қамырына / ➖ 50 гр сары май ➖ Қаймақ 3 үлкен ас қасық ➖ Жұмыртқа 1 дана ➖ Қант шамалап ➖ Қопсытқыш 1 шәй қасық ✔ Дайындау жолы: ✔ Осы аталған құрамнан жұмсақ етіп қамыр илейміз. Майды ерітсекте болады. Үй температурасында болсада жарайды. ✔ Арасына салатын қоспасы ➖ 100 гр сары май мұздатылған ➖ Ұн керегінше ✔ Екеуін ұнтақ секілді үйкелейміз. Дайын болады солай қоспамыз. Қамырды төртбұрышты етіп жаямыз. Қоспасын сеуіп аламыз. Рулет секілді ораймыз. Кішкене бөліктерге бөлеміз. Үстіне жұмыртканын сарысын жағып мак себеміз. Духовкаға саламыз. 150 градуста пісіріп аласыздар.

Дәмді макарон 2 адамға арналған Құрамы: Макарон (Сұлтан) - 0,5 пакет Пияз - 1 дана Фарш - 300 гр Сарымсақ- 1-2 түйір Томат пастасы - 1 асқасық Аскөк (петрушка, укроп) -3-4 талдан Қызанақ - 1 дана Болгар бұрышы - 1 дана Тұз Қара бұрыш Алдымен макарондарымызды пісіріп дайындап қоямыз. Піскеннен кейін жабысып қалмас үшін салқын суға жуып алыңыз. Табамызға сұйық май құйып, майдалап туралған пияз + фарш +томат пастасы + сарымсақты қосып қуырамыз Болгар бұрышын салып тағы да қуырамыз қызанақ салып, барлығын бір араластырып тұз, қара бұрышын салып макаронға аскөк турап,табаға салып, 2 минут қуырамыз Асымыз дайын АС БОЛСЫН!

🍰 Қойылтылған сүтпен пирог ✅ Қажетті өнімдер: 🔹 Май - 80 г 🔹 Үгілмелі печенье (юбилейное) - 300 г 🔹 Жұмыртқа сарысы- 3 шт 🔹 Қойылтылған сүт - 400 мл 🔹 Лимон - 1/2 шт ✅ Дайындалу тәсілі: 1. Печеньені пакетке салып уатамыз тым уақтамаймыз. 2. Печеньеге салқындатылған езілген майды салып араластырамыз. 3. Формаға салып суреттегдей етіп жаямыз. 4. Формамызды қызған пешке 180 °С 15 минутқа салып аламыз. 5. Енді салмасын дайындаймыз. Сарыуызды миксермен соғып үстіне қойылтылған сүтті қосып араластырамыз. 6. Миксермен соға отырып жарты лимон шырынын сығамыз. 7. Пештен формамызды шығарып салмасын құямыз. 8. Бетін тегістеп қайтадан пешке 10 минутқа саламыз. 9. Пештен алып бетін жеміс-жидекпен н/е қалауыңыз бойынша сәндеңіз.

ЕРЕКШЕ ҒАЖАЙЫП ТОРТ 👑 Кондитерге шексіз лүпіл 💙

Етті бәліш немесе "беляши" – 1 жарым стакан сүт – 1 құрғақ ашытқы – 1 ас қасық қант – 1 ш.қ. тұз – 50 гр сұйық май – 2 жарым стакан ұн ішіне: – 500 гр майлы фарш – 1 үлкен пияз – тұз – қара бұрыш Жылы сүтке ашытқы мен қант қойып үстін 10 минутқа жауып қойыңыз. Ашытқы ашып көтерілуі керек. Көтерілген ашытқы ішіне тұз, май мен ұн қосып жұмсақ, сұйыққа жақын қамыр жасаңыз. Үстін жауып жылы жерге 30 минутқа қойыңыз. Қайта илеңіз. Керек болса ұннан қосыңыз, қолға жабыспайтын жұмсақ қамыр болуы керек. Пиязды майдалап тұрап, аз майға қуырыңыз. Шикі фаршқа қосыңыз да тұз бен бұрышпен дәмдеп араластырыңыз. Көтерілген қамырдан жұмыртқа үлкендігінде майда зуалаларды жасаңыз. менде тура осы өлшеммен 20 зуала шықты. Әрқайсысың қолмен жұқалаңыз да, арасына еттен қойып, ортасына тесік қалдырып жартылай жабыңыз. Таба ішінде қыздырылған майға тесігі бар жағымен салып үсті-астың қызартып пісіріңіз. Піскен бәліштердің үстін майлықпен жауып суытыңыз!

ValuFix➖ қисық саусақтарыңызды небәрі 30 күнде жөніне салу. ✔ Қазақстанның кез-келген жеріне жеткізу ✔ Қолмақол төлем «ValuFix» қарапайым дүкендерден табу қиынға соққандықтан, біздің сайттан тапсырыс бере аласыз. Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9F8bjg

Шоколадты крем жасап үйренейік😍 Қажетті заттар: -2 а.к ун -2 а.к какао -25 гр сары май -150 гр кант -1 ст сут Жасалуы: -кажетты заттардын барын (сары майдан болек) косып, араластырып, газга койыныз -газдын температурасы томен болсын -газда 20 минут (кою болганга дейын) токтаусыз араластырып турыныз -крем коюланган сон газдан алыныз, сары майды салып, жаксылап араластырыныз -крем толыктай суыганга дейын тоназыткышка салып койыныз Ас болсын! |

Омлет ең оңай тағам түрі... Бізге керегі: • 4 жұмыртқа • 150 грамм сүт • 1 болгар бұрышы • 1 қызанақ • 1 пияз • Укроп, петрушка • Тұз Дайындалуы: Майға пиязды қуырып, болгар бұрышын қызанақ ас көк бәрін салып аздап қуырамыз. Жұмыртқа мен сүтті+тұз жақсылап араластырып бетіне құямыз. Бетін жауып жұмыртқа піскенше булаймыз. Астарыңыз дәмді болсын!

БАЛЫҚТЫ КАРТОП КЛЯРЕСІМЕН ҚУЫРАМЫЗ Қажетті заттар: - балық - сұйық май - 3 шт орташа картоп - 1 жұмыртқа - 2 ас қасық ұн - тұз 1. Алдымен балықты бірнеше сағат бұрын турап, тұздап қоямыз. Солай дәмдірек болады. 2. Кляре дайындаймыз: картопты майда тёркадан өткіземіз. Оған ұн, тұз, жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырамыз. 3. Енді балықты кляреге салып, жақсылап аунатып, қызып тұрған майға екі бетің қуырамыз. Балық дайын. Асыңыз дәмді болсын!

Вупи Пай Құрамы: 160 гр (қазақстан шоколады) 4 жұмыртқа Қант 150 гр Сары май 70 гр Сүт 0,5 стақан Жарты лимонның шырыны Какао ұнтағы 2 ас қасық толтырып Ұн 280 гр Қамыр қопсытқыш 13 гр (разрыxлитель) Дайындалуы: 1.Сары май мен шоколадты (водяной баня) да ерітеміз.(сутамыз) 2.Жұмыртқамен қантты қосып,миксермен абден шайқаймыз.Көпіріп массасы 2 есе ұлғайғанша. 3.Бөлек ыдысқа ұнды,какаоны,қамыр қопсытқышты қосып араластырасыз. 4.Жылы сүтке лимон шырынын қосып араластырып,5 минутқа қойып қоясыз. 5.Миксермен шайқаған жұмыртқаларыңызға сүтті аөырындап құйып,ағаш немесе силиконды қасықпен араластырасыз.Одан кейін суыған шоколадыңызды жайлап құя отыра араластырасыз.Ұ☝🏾ныңызды елгезерден аздап өткізе отыра,ақырындап (байқап)астыдан үстіге қарай аудара,араластырасыз.(ұныңыз біткенше)түйіршіктер қалмасын. 6.Қамырыңызды 4 теңдей бөлікке бөліп пергамент қағазы төселген формаңызға құйып,180 гр қызып тұрған пеште шамамен 15 мин пісіресіз.(пешіңізді сол уақытқа дейін аша бермеңіз).😊Сіріңке тығып піскен піспегенін байқаңыз.Піскен корждардың шетін пышақпен өткізе отыра формадан ажыратамыз.Сол бетте бір бірінен бөлек суытамыз.Дайын🌹 Креміне: Сливки (President)500 мл Саxарная пудра 150 гр Творожный сыр 100-120гр Ганаш: 60 гр сары май немесе сливки (сұйықтығына байланысты) Шоколад 140 гр Бірге қосып,(Водяной баня)да ерітесіз. Слиивкиді миксермен шайқай отыра саxарная пудраны қосып шайқаймыз.Бүкіл саxарная пудраны қосқан соң сливочный сырды қосып шайқаймыз.көп шайқап тастамаңыз.Егер Миксеріңізде нық тұрса шайқауды қоясыз.(су болып кетуі мүмкін) Крем дайын 🌹Тортты жинаңызда өз қалауыңызша әрлеңіз.Сәттілік!!!!! Тек мұқият болыңыздар 👌🏻👌🏻👌🏻

Достар, мен сіздерге бір тұмар туралы айтқым келіп отыр. Ол тұмар бақы, сәттілік және байлық әкеледі. Қысқасы, мен 11 оқып жүргенімде оқуыммен қиындықтар болған, ал менің ағам (2 курс студенті) күнде қыдырып, өмірден ләззат алып жүретін. Сабағы да жақсы болатын, барлығы 5 емес, бірақ, 3 деген бағасы жоқ еді. Мен одан сен қалай оқымай жақсы бағалар алып жүрсін, күнде қай ақшаға қыдырасың деп сұрап көрдім, бірақ ол маған шындығын айтқанда күлкіден өлдім 😂 Ол маған өзінің тұмары туралы айтып берді, мен оған сенбедім, тұмардың өмірге қандай қатысы бар деп ойладым?! 😅 Сөйтіп ағам маған бәстесейік деді, ол маған осы тұмарды 10 000 теңгеге алып берем деді, бірақ мен осы тұмармен емтихандарды жақсыға тапсырсам, мен оған 20 000 теңге беремін деп бәстестің 😜 Бір айдан соң мен емтихандарымды екі 4 қалған сабақтардың барлығын 5 ке тапсырдым 😎 Осындай жетістіктеріме таңқалған туыстарым маған көрімдік ретінде ақша бере бастады (бұрын ондай болмайтын) сөйтіп мен ағама 20 000 теңгесін қайтардым! Қысқасы, өздерің тексеріп көріңдер! Ссылкасы міне: 👉 vk.cc/9L7Qk3

🍲 Под шубой салаты 🔹 Салат құрамы: 🔹 Селедка – 300г 🔹 Картоп – 300г 🔹 Қызылша – 300г 🔹 Сәбіз – 150г 🔹 Майонез – 200г 🔹 Тұз дәміне қарай ✅ Салат дайындалуы суретімен: Қызылша, картоп, сәбіз барлығын қайнатып аламыз. Піскен соң сыртын тазалап суытамыз. Пиязды тазалаймыз да майдалап тураймыз. Селедканы тазалап, майдалап тураймыз. Картоп, сәбіз, қызылшаны үкіштен өткіземіз. Тарелкамызды алып, үкіштен өткізілген картобымызды дөңгелектеп формасын келтіріп салып бетіне майонез құямыз. Картоп үстінен селедканы саламыз, пияз бен сәбізді салып бетіне майонез жағып, оның үстінен қызылшаны саламыз. Дайын салатымызды аскөкпен және де өз қалауыңызша сәндеуіңізге болады.

🍭 Муравейник - құмырска ұяшықтары 🍭 ✅ Құрамы: 🔹 Сүт - 50 мл 🔹 Сұйык май - 50мл 🔹 Қант 100 гр 🔹 Жұмыртка 1 шт 🔹 Сода 0.5 ш.к. 🔹 Ұн 1,5-2 стакан ✅ Дайындау жолы: ✅ Камыр илеп, морозильникке 1-2 сағатка катырып койып, духовкаға теркадан өткізіп 20 мин 180° пісіреміз) арасына варенка жағып формасына келтіреміз. 😋 Ас болсын 😋

Салат "Парижель" ✅ Кажетты заттар: 🔹 2 кияр 🔹 2 кызанак 🔹 0.5 болгарский 🔹 1 тауык филесы 🔹 4-5 ас касык консервыленген кукуруза 🔹 укроп 🔹 туз 🔹 майонез ✅ Жасалуы: -тауык филесын туз косылган суда кайнатыныз -кажетты заттардын барын таякша етып тураныз -туз, укроп, кукуруза жане майонез косып, араластырыныз Салат дайын! Ас болсын ☺

📌 ТОП - 8! Тортқа арналған ең қарапайым крем түрлері ✅ 1. Классикалық крем - 500 мл сүт - 200 гр қант - 1 шай қасық ванилин - 50 гр ұн - 4 шт жұмыртқа сарысы Алдымен жұмыртқа сарысымен қантты шайқап, оған ұнды, ванилин қосып тағы шайқап аламыз. Сүтті бөлек ыдысқа құйып, қайнағанға дейін отта ұстаймыз. Оттан алып, жұмыртқа қоспасының үстіне құямыз. Шыққан қоспаны отқа қойып, қою болғанға дейін қайнатамыз. Дайын! ✅ 2. Әмбебап майлы крем - 200 гр сары май - 4 жұмыртқа - 200 гр қант - 100 гр қант пудрасы - ванилин Құрғақ қазанға жұмыртқа мен қантты шайқап аламыз. Отқа қойып жылыта бастаймыз. Үнемі араластырып тұрамыз. Қою қоспа шығады. Оттан алып үстелге қоямыз. Қоспа суығанға дейін араластырамыз. Бөлек ыдысқа Сары маймен қант пудрасын шайқаймыз. Соған жұмыртқа қоспасын және ванилин қосамыз. Жақсылап араластырамыз. Дайын! ✅ 3. Крем сгущенкадан - 200 гр сары май - 100 гр сгущенка - 2 жұмыртқа сарысы - ванилин Езіліп тұрған сары майды сгущенкамен шайқаймыз. Шайқап тұрып, бір бірден жұмыртқаны қосамыз. Соңында ванилин қосамыз. Дайын! ✅ 4. Оңай крем - 1 банка сгущенка - 200 гр сары май Езіліп тұрған майды сгущенкамен жақсылап шайқаймыз. Дайын! ✅ 5. Жарма ұнтағынан крем - 1/2 стакан сүт - 1 ас қасық жарма ұнтағы - 1 шай қасық қант - 1/2 шай қасық сары май - 1 жұмыртқа сарысы - ванилин Сүтті ванилинмен бір қайнатып аламыз. Жарма ұнтағын азғана сумен араластырып, қайнаған сүтке қосып, баяу отта қайнатамыз. Жұмыртқа, қант, сары майды жақсылап шайқап аламыз. Жұмыртқа қоспасына аздап жылы жарма ботқасын қосып, тағы да жақсылап шайқаймыз. Дайын! ✅ 6. Сыр-крем "Маскарпоне" - 200 гр сүзбе (творог) - 200 мл кілегей(сливки) Сүзбені ситодан өткізіп, майдалаймыз. Оған суық кілегейді құямыз. Миксермен крем шыққанға дейін жақсылап араластырамыз. Дайын! ✅ 7. Қайнатылған крем - 2 жұмыртқа - 200 гр қант - ванилин - 300 мл сүт - 2 шай қасық еріген сары май - 2 шай қасық ұн Кастрюлде ұн мен жұмыртқаны шайқаймыз. Басқа кастрюлде сүт пен қантты әрдайым араластырып тұрып қайнатамыз. Сүтті жұмыртқа қоспасына құйып, қасықпен араластырамыз. Шыққан кремді баяу отқа қойып, қою болғанға дейін араластырып тұрған күйде ұстаймыз. Тек қайнап кетуіне жол бермеңіз. Кремді оттан түсіріп, ванилин мен Сары майды қосып, жақсылап араластырамыз. Тез суытуға тырысыңыз. Мұзға немесе суық суға салу керек. Дайын! ✅ 8. Бесминуттык крем - 250 гр сары май - 200 гр қант пудрасы - 100 мл сүт - ванилин Сүтті қайнатып, шамамен 36-38 градуска дейін суытамыз. Барлық қажетті заттарды араластырып, крем шыққанға дейін шайқаймыз. (Кремді миксермен, болмаса қолмен шайканыз. Басқа нәрсемен шайқаманыз.) Дайын!

Сіздің көлігіңіз істен шыға берема? Сіз несі істен шыққанын білмейсізба? СТО -ға апарып ақшаңызды құртып жүрсізба? Онда сізге біз көмектесеміз! Бұл нәрсе заманға сай жасақталған! 80 мыңнан астам адамның көңілінен шыққан Smart Scan Tool! Бұны қолдану қарапайым! 1) Машинаңыздың қай жері істен шыққанын оңай білесіз! 2) Бұл барлық машиналарға болады! 3) Смартфон немесе Ноутбуктарға Блютуз арқылы қосасыз! 4) 1 жыл - Гарантия береміз! 5) Машинаңыздың барлық жері сіздің көз алдыңызда болады! Барлық Қазақстан Обылыстарына жеткізу!🚀 Жеңілдіктер саны шектеулі,үлгеріңіздер! Тапсырыс беріңіздер, төмендегі сайтқа кіріп, Өз есіміңізбен Нөмеріңізді сол сайтқа қалдырыңыз! Оператор өзі сізге хабарласады! "Иə мен тапсырыс бердім" деп айтыңыз жəне "мекен жайыңызды" да айтыңыз!!! Тауар қолыңызға түскенде ғана ақшасын төлейсіз!💰 Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9DzHli

😋 Медовик торты 😋 ✅ ҚҰРАМЫ: ✖ Жұмыртқа 5 ✖ Ұн 2 ✖ Кофе 1 қасық ✖ Сода 1 қасық ✖ Су қайнаған 1/4 стакан ✖ Сары май немесе қаймақ 200 гр ✖ Сгущенка 1 банка ✖ Қант 1,5 стакан ✖ Өсімдік майы 0,5 стакан ✅ Дайындалуы : жұмыртқанын ақуызын бөліп аламыз да қанттын жартысымен пен араластырамыз. Кейiн басқа ыдысқа сарыуызды салып балмен араластырамыз. Суға кофені ерiтiп оны да қосып араластырамыз. Кейiн ұн , сода , ақуызды қосып қайта араластырамыз. Мультиваркага немесе духовка ға салып пiсiремiз. Егер мультиваркага пiскеннен соң коржды төртке бөліп аламыз. Сосын крем дайындаймыз. Сары май мен сгущенканы араластырамыз. Мен сары майдың орнына қаймақты алдым. Сосын кремдi 3 коржга жағамыз . Қалған 1 коржды ұсақтап бетіне айналасына себелеп жағып шығамыз. Духовкада пiсiрсенiз қамырды 4 ке бөліп пiсiремiз. 😋 Асыңыз дәмді болсын! 😋

АШЫҒАН АЙРАННАН ЖАСАЛҒАН ОЛАДЬИ ✅ Құрамы: ✅ 2 стакан ашыған айран ✅ 1 стакан қайнаған су ✅ 2 жұмыртқа ✅ 6 ас қасық қант ✅ аздап қана тұз (айранның өзі де тұзды) ✅ ұн ✅ 1 шәй қасық сода ✅ Дайындалуы: Айранға су қосып араластырыңыз. Жұмыртқа мен қант қосыңыз. Араластырыңыз. Тұз қосыңыз. Енді негізгі қоспаны араластыра отырып, жәймен ұн қосыңыз. Қамырыңыз қатты сұйық емес, қою қаймақ тәрізді болуы керек. Соданы бірден қоя салмай себелеп қосыңыз. Сонда сода біркелкі етіп қосылады. Таба ішінде майды қыздырып, ас қасықпен оладьи қамырын құйып екі жағын ауыстырып пісіріңіз. Керек кезде май қосып тұрыңыз. Піскен оладьилерді алдыменен қағаз майлық үстіне түсіріңіз (артық майын алу үшін). п.с.: Мен інімдердің үйін есепке алып жасағаным үшін, көп қып жасадым (110 оладьи!). Кісі саны аз болса мөлшерді азайтыңыз.

Чизкейк пирогы. 1. Творг (сметанада болады) 350г 2. Сок (мен шие согын колдандым) 3. Печенье 300г 4. Маргарин 150г 5. Желатин 2 штук 6. Сгущенка 7. 1ст ыстык чаи Дайындалуы: алдымен стаканга муздай су куйып оган желатинди косамызда 1 сагатка холодильникке коямыз. Осы аралыкта печеньені жаксылап үгітеміз (блендр пайдалансаныздар болады мен соны айдаландым). Үгітілген печеньеге еріген марганинди косып жаксылап араластырамыз да, оны табамызга салып адемилеп жаямыз (бети тегис болуы керек) Одан кейін ыдыска сгущенка мен творг салып араластырамыз. Жəне сүтті ысытып оган холодильникке койылған желатинниң барлыгын саламызда желатин ерігенше араластырамыз. Жəне 2 желатинды да жогарыда айтылган адиспен холодильникке коямыз. Желатин араластырылған сүтті сгущенка мен творгка косып жаксылап араластырып, печеньенің бетіне кұямыз. Жəне оны холодильникке коямыз (6 сағаттай турады), бетти каткансон сокты ысытып оган желатинди салып араластырамызда, оны суыган сон творг бетине кұямызда холодильникке салып коямыз( бұлда 6 сағат) Узақ уакытты алады демесеніздер өте дəмді.

Сарымсақ пен петрушка қосылған нан🥖!!! Қамыры: ⛳250мг жылы сүт; ⛳180гр сливочные берега сары майы; ⛳1 жұмыртқа; ⛳1 шай қасық тұз; ⛳2 шай қасық қант; ⛳15гр дрожь; ұ⛳н ~ 600гр (жұмсақ қылып илеймін). Қ⛳амырды екі рет көтеріп-қайтарып, үшінші көтерілгенінде қамырды қолмен (оқтаусыз) жая салдым. Начинкасы: 1 бас сарымсақты майдалап турап салдым. Және де: "пысықсып, жазда бір бас петрушканы🌱 жуып-кептіріп аппын😊", сол петрушканың жартысын қолдандым😎!!! Начинкалы қамырды рулет қып орап, нан бетін әр жерден кесіп, шикі жұмыртқа жағып, 20мин⏰ расстойка. 180 градус пеште 25мин😋!!! Палау, борщпен керемет үйлеседі💖💖💖!!!

Еттен рулет жасаймыз Бізге қажет болады: — жарты кг фарш — қара бұрыш, тұз — 2 піскен жұмыртқа — 2 піскен кішігірім сәбіз — 1 жұмыртқаның ағы — 1 тілім нанның жұмсақ — жарты стакан с Етті бұрыштап, тұздаңыз. Нанды суға жібітіп, сүзіп алыңыз да, етке қосыңыз. Араластырыңыз. Ыдысқа фольга төсеп, еттің жартысын төсеңіз. Піскен жұмыртқаны аршып, бүтіндей ортасына қойыңыз. Сәбізді аршып, ұзынша етіп жұқалап тұраңыз да, жұмыртқаның айналасына қойыңыз. Еттің екінші жартысын жұмыртқалардың үстінен жауып, шеттерін бүгіңіз. Еттің үстіне жұмыртқа ағын жағыңыз. Фольганы нықтап жауып, 220С ыстық духовкада 30-35 минут пісіріңіз.

📺 Ықшамды жəне өзгеше теледидар антеннасы ➡ vk.cc/9KJ0cq ✅ Отандық жəне шетелдік 300 ден аса арналар көрсетеді 📺 Ықшамды, бірақ өте мықты антенна сізге сапалы сандық телевидение сыйлайды. ТЕГІН! Бұл антенна елдің кез келген түкпірінен жақсы сигнал қабылдайды, жоғарғы сапалы, оны қосу бар болғаны БІР МИНУТ уақытыңызды алады! ✅ Сілтемеге кіріп толығырақ біліңіз ➡ vk.cc/9KJ0cq

Салат 🥗 "ВИТАМИНКА" Капуста Салат жапырағы Кинза,укроп и петрушка Дасыл пияз Горох Жұмыртқа Редиска Қияр Араластыру үшін: майонез+қаймақ Тұз, бұрыш ~~~~~~~~~~~ Оңай əрі тез😍. Сізде жасап көріңіз😉.

😍 "Коровка" үй кәмпиттері ✅ Құрамы: 🔸 6 стакан қант 🔸 1 ас қ. какао 🔸 3 ас қ. ұн 🔸 100 г май 🔸 2 стакан сүт 🔸 3 жұмыртқа ✅ Дайындау: Барлық компоненттерді араластырып, 20 минут қайнатамыз. Қалыпқа салып, қатырамыз

🌰 Картоп тәттісі 🌰 ✔ Құрамы: ➖ Ұнтақталғыш печенье шамамен 1кг ➖ 200гр сары май ➖ 1 банка қоюлатылған сүт ➖ 5 шәй қасық какао ➖ жаңғақ, орех (міндетті емес) ✔ Дайындау жолы: ✔ Ең бірінші біз үйдегі бар печеньені бір пакетке салып, сосын оларды оқтаумен ұнтақтаймыз. Сосын сары майды ыдысқа салып аламыз, үстіне қоюлатылған сүтті қосамыз. Одан кейін оны жақсылап миксермен араластырып, какао қосамыз. Ұнтақталған печеньені жәймен қосып араластырып отырамыз, мен орех қосып жібердім (оныда ұнтақтап алу керек) ✔ Бәрін араластырған соң мынадай күйде болуы керек. Сосын домалақтап алып, ыдысқа салып қоямыз. Сосын оны тоңазтқышта 2сағат ұстау керек. Түсте шәймен ішуге таптырмас дәм. 😋 Асыңыз дәмді болсын 😋

🍢 Кәуапқа арналған ең дәмді маринадтар 🍢 ✔ 1. Қой етіне арналған дәмді маринад 1 пияз бен сарымсақтың 2-3 тілімін ұсақтап кесіп, ұнтақталған қызыл бұрыш пен тұзды қосып, араластырыңыз. Дайын болған қоспаны етке сеуіп, араластырып, 4-6 сағатқа салқындау жерге қоямыз. Бұл ингредиенттер мөлшері 500 грамм етке арналған. ✔ 2. Тауыққа арналған маринад Тауықтың жон етін кесіп, жарты лимон шырынын, 3 ас қасық зәйтүн майын, жарты шай қасық сарымсақ ұнтағын, құрғақ итальян шөптерін, тұз бен кез келген ұнтақталған бұрышты қосып, араластырыңыз. Жарты сағатқа қалдырыңыз. Бұл ингредиенттер мөлшері 500 грамм етке арналған. ✔ 3. Сиыр етіне арналған маринад 50 мл зәйтүн майы мен 200 мл құрғақ шарапты құйып, 1 гүлшетен, жебіршөп, чили бұрышын араластырыңыз. Бұл қоспаны етке құйып, жылы жерге 30 минутқа қалдырыңыз. 😋😋

Баннофи пирогы: ✔Пирогқа керекті ингредиенттер: Печеньеның ұнтағы-2-2,5 стақан сары май- 110 гр Шекер-3 қасық ✔Начинкасы: Ванилин- 3 кішкене қасық сары май- 110 гр Шекер-1/2 стақан Сгущенка- 300 мл Сливки 33% - 2 стақан Шекер пудрасы- 3 қасық Банан- 4 шт 🔴 Дайындалуы: Духовканы 190С дейін қыздырыңыз. Пирогқа арналған барлық ингредиенттерді араластырыңыз. Форманынң ішіне тығыздап салыңыз. 8-10 минут духовкаға салып пісіру керек. Шығарып, салқын жерге қойыныз. Майды отқа қойып, қайнау процессіне дейін жеткізіңіз , ішіне қант пен ванилин қосыныз. Содан соң сгущенканы құя бастаныз. Орташа отқа қойып 3-4 минут араластырыныз. Түсі өзгере бастағанда, оттан алып, суық жерге қою керек. Миксермен сливки мен шекер пудрасын араластырып, ванилин қосыныз. Банан ұсақтатыныз, сливкиның ішіне қосыныз. Байқап араластырыныз. Базанын үстіне сливки мен банандарды салыныз. Тағы бір сағатқа суық жерге, немесе холодильникке қойыныз. Үстіне шоколадты ұсақтатып салыныз.

Картоптан салат! Мен білетін картоппен жасалатын салаттардың ішіндегі дәмді салаттың бірі болар. Біреуге ұнап, басқаларына ұнамауы да мүмкін, бірақ өзім тамақ таңдамайтын болған соң ба барлық тағамды сүйсініп жеймін, сондықтан болар дәмді әлемдегі тағамдардың тәттісін де, тәтті емесін де мақтай беретінім:) Құрамы: Картоп — 6 дана Маринадталған қияр — 10-15 түйір Маринадталған опята саңырауқұлақтары — 300гр Көк пияз — 4-5 тал Ақжелкен Аскөк Жарты лимон сығындысы Тұз Қара бұрыш Сұйық май Алдымен картоптарымызды тазалап, суға тұз салып, пісіріп аламыз. Салқындағаннан кейін, қабығын ашып, тураймыз. Мен осы қиярларды қолданамын. қиярларды да турап шығамыз, Аскөк пен ақжелкенді турап,көк пиязды да турап,Осындай саңырауқұлақтарды, алдын — ала суға бір шайып алып саламыз, әйтпесе өзінің шырыны жағымсыздау және жабысқақ болады. Тұздың орнына осы дәмдеуішті салуға кеңес беремін, бұл болмаса тұзды да сала беруге болады. Салатты араластырмас бұрын, қиярдың суын аздап құйыңыз, ол салаттың құрғақ болмауына септігін тигізеді. Сығылған жарты лимон шырынын және аз ғана сұйық май құйып, қара бұрыш салып, араластырамыз. Салатымыз дайын! Ас болсын!

Кызылшамен салат😋 Суға пісірілген қызылшаны , шикі сəбізді жəне сарымсақты майдалаушыдан (тёрка ) өткізіп тұз , соя, зəйтүн майын жəне блендерде майдаланған грек жаңғағын қосып араластырамыз. Салаттын бетін пісірілген жұмыртқамен əшекелейміз.

😍 Жұқа картопты құмайқ - Бұндай дәмді бұрын татып көрмегенсіз. ✅ Құрамы: 🔸 5 картофелин 🔸 250-300 сүт 🔸 250-300 ұн 🔸 3-4 тілім сарымсақ 🔸 3 жұмыртқа 🔸 1 ас қ қант 🔸 3+2 қ май 🔸 тұз 🔸 көкшөп ✅ Дайындау: Картопты 4 бөлікке бөліп, су құйып, пісіреміз. Суыған соң, кішкене суымен блендерге саламыз. Оған езілген сарымсақ, жұмыртқа, ыстық сүт, май, тұз қосамыз. Араластырып, қамырды 20 минутқа қалдырамыз. Құймақ пісіреміз!😋

Штрудель алмамен Құрамы Ұн 150 гр Су 80 гр Сұйық май 23 гр Тұз 5 гр Уксус 1/4 ш.қасық салмасына: Алма 1 кг Мейіз 80 гр жержаңғақ 50 гр Корица 1 шәй қасық сары май 150 гр Дайындалуы: 1.ұнды елгезерден өткізіп,оған су,сұйық май,тұз,уксусты қосамыз.Қолымызды сұйық маймен майлап аламыз (қамыр қолға жабыспайтындай етіп)қамыр илейміз.Сосын қамырға кішкене үстіне сұйық май құйып,бетін салфанмен жауып,жарты сағатқа жылы жерге қойып қоямыз. 2. Салмасын дайындаңыз! Жылы суға мейізді жуып салып қоясыз 5-10 мин қа.Алманың сыртын ашып,ұсақ төртбұрыштарға кесесіз. 3.Корица,қантты,оған ұсақталған жержаңғақты қосып араластырасыз. 4.Сосын мейізді судан алып,сүлгімен кептіріп алып,оған туралған алманы және барлығын қосып араластырасыз. 5.Қамырды 30-40 мин сон алып кішкене ғана ұн сеуіп қолмен жұп жұқааа етіп созып жаясыз.Суреті бар сүлгінің үстіне жайылған қамырды қойып,жұқалығын тексеріңіз.Узоры анық көрінетіндей жұқа болсын.Сосын кішкене ерітілген сары майды жағып шығып,салмасын бір шетіне салып,сол шетінен қарай рулет секілді ақырындап,орайсыз (тығыз қылмай ораңыз)да бетіне жұмыртқаның сарысын жағып,бетін шанышқымен шаншып шығасыз.Қызып тұрған пеште 25 минут 200 гр та пісіресізде 180 грқа азайтып,5 мин пісіресіз.Ас болсын🌹😋

⚡ Әрбір үшінші әйел варикоздың зардабын шегеді. Ең арзан және әсерлі құрал сізге арналады... 👉 vk.cc/9KwBc9