



Home » Новини » Чоловік проситиме добавки: рецепт чебуреків з куркою, сиром та вершковим соусом

## Чоловік проситиме добавки: рецепт чебуреків з куркою, сиром та вершковим соусом

КОЛОМІЄЦЬ НАДІЯ — 08 Травня 2026, 17:05 ⌚ 2 Mins Read — **НОВИНИ**



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Набридла одноманітна вечеря, а ціни на доставку кусаються? Є рішення, яке змусить вас забути про найближчу піцерію. Ці домашні **чебуреки** на йогурті з вибуховою начинкою — справжня гастрономічна революція.

Про секретний рецепт від фуд-блогерки iramsfoodstory, який вже став хітом, розповідаємо далі.

Головна “фішка” страви — тісто на грецькому йогурті. Воно виходить неймовірно піддатливим, м’яким і не потребує професійних навичок випікання. А вершково-сирна

начинка з часниковим ароматом перетворює звичайний перекус на страву ресторанного рівня.

## Що знадобиться для кулінарного шедевра?

Для ідеального тіста:

- Борошно — 2,5 склянки;
- Грецький йогурт — 1,5 склянки;
- Вершкове масло (топлене або звичайне) — 2 ст. л.;
- Оливкова олія — 1 ст. л.

Для начинки, що тане в роті:

- Варена куряча грудка — 450 г (подрібнити);
- Солодкий перець та зелена цибуля;
- Молоко — для вершкової консистенції;
- Крем-сир та моцарела — для тягучого ефекту;
- Спеції та часникова олія для змащування готової страви.

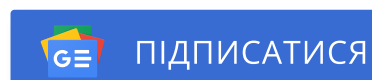
## Алгоритм приготування: просто і швидко

Спершу замішуємо м'яку кулю тіста з йогурту та борошна. Дайте йому "відпочити" 30 хвилин — це критично важливо для еластичності. Поки тісто набирається сили, готуємо начинку: обсмажуємо овочі, додаємо курку, трішки борошна та заливаємо молоком. Коли суміш загусне, додаємо крем-сир — це і є секрет того самого вершкового смаку.

Тісто ділимо на 9 частин, розкачуємо тоненько. Всередину кладемо курячу масу та щедру порцію моцарели. Смажимо до золоті скоринки приблизно по 8 хвилин.

**Фінальний акорд:** Щойно зняли чебурек зі сковорідки — одразу змащуйте його часниковим маслом. Аромат буде такий, що сусіди почнуть стукати у двері. Це саме той випадок, коли проста домашня страва виглядає і смакує значно дорожче, ніж коштує насправді. Тільки обережно — зупинитися на одному неможливо!

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

чебуреки

## КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

---

[Україна](#)

---

[Політика](#)

---

[Економіка](#)

---

[Світ](#)

---

[Стиль життя](#)

---

[Авто](#)

---

[Технології](#)

---

[Суспільство](#)

---

[Здоров'я](#)

---

## ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

---

[Автори](#)

---

[Редакційна політика і стандарти](#)

---

[Політика використання ШІ](#)

---

[Політика конфіденційності](#)

---

[Правила коментування](#)

---

[Контакти](#)

---

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)

[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)

expert.in.ua © 2026 Всі права захищено.