



Рецептов этого простого, но в то же время сложного блюда множество. Каждая хозяйка, будь она чистокровной буряткой или хорошей кухаркой любой другой национальности привносит в рецепт что-то своё. Простота поз (бууз) в их универсальности, ими можно как по-быстрому перекусить, так и поужинать в ресторане, причём меняется только антураж и напитки, позы (буузы) остаются теми же.

Простота этого блюда и в количестве ингредиентов, фарш завёрнутый в тесто и сваренный на пару, что может быть проще, так и в философии, поза (бууза) олицетворяет собой юрту кочевника, и дырочка на макушке позы (буузы) именно для того чтобы выходил дым (пар). Восточные позы (буузы) отличаются от западных неким аскетизмом в рецептуре, фарш состоит только из мяса, специй, лука и чеснока. Западные позы (буузы) могут содержать в фарше капусту, хлеб, картофель, даже молотые орехи и коровье молоко.

Что касается теста, то тут необходима определённая сноровка. Слепить идеальный круг с ровными защипами не так-то просто, как кажется, этому искусству бурятские девочки учатся с детства, но в конце-концов, когда дело доходит до еды, никто количество защипов считать не будет. Главное в тесте правильная толщина, чтобы самый сок (в прямом смысле) оставался внутри позы (буузы) после приготовления и вынимания на тарелку. Именно сок, бульон от мяса и специй, показатель вкуса позы (буузы), без него как без невесты на свадьбе. Поэтому, чтобы тесто не порвалось, но и не было слишком толстым нужно следить.

Подают позы (буузы) горячими, гарниром с недавнего времени служат острые корейские салаты или просто свежие овощи в нарезке, хороши к позам (буузам) соевый соус, хрен, горчица, кетчуп, хотя в аутентичном рецепте скорее всего гарниром был только свежий зелёный лук.

Вот, один из рецептов, который мне встретился в сети.

<http://www.e-zepter.ru/pelmeni-vareniki-manty/pozy-ot-cepter-epter.html>

Продукты: для фарша: 1 кг мякоти говядины и свинины, 500 г лука, 3-4 зубчика чеснока, 1 ч.ложка соли, крупно молотый перец; для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 70 г воды (как "возьмёт" тесто), соль по вкусу.

Способ приготовления: для теста смешиваем муку, яйца, соль и воду. Всё тщательно перемешиваем, накрываем салфеткой и ставим на полчаса "подходить". Раскатываем тесто в круглый жгут диаметром 3 см, нарезаем на небольшие брусочки 2-4 см, которые раскатываем в кружочки толщиной 1-2 мм.

Для фарша нарезаем продукты небольшими кусочками и рубим в мельнице, добавляем перец, соль и тщательно перемешиваем. Фарш выкладываем на заготовки из теста и, удерживая большой палец на середине фарша, поднимаем края теста к большому пальцу и защипываем по кругу. Таким образом, по центру остаётся небольшое отверстие для выхода пара. Выкладываем позы на разогретую с водой (на 1/3) пароварку, обмокнув дно поз в подсолнечное масло и оставляя между ними зазор, чтобы они не прилипли друг-к-другу. Готовим на среднем огне 25 минут под закрытой крышкой/комби-миской. Снимать позы нужно аккуратно, чтобы они не разорвались и не вытек сок.

Позы едят руками, надкусывая у нижнего края и высасывая сок.