Зарема Хаджиева

Восток — дело вкусное!

более 1 600 000 подписчиков в инстаграм

*Хочу сказать спасибо своей маме
за то, что она подарила мне жизнь, и за ее
безграничную любовь, а также хочу поблагодарить
своих детей за то, что они у меня есть!
Каждый мой вдох ради вас, мои любимые люди!*

*Отдельное спасибо моему дорогому и любимому мужу –
за поддержку во всех моих начинаниях!*

Зарема Хадтиева

Восток – дело вкусное!

Издательство АСТ
Москва

Друзья, перед вами сейчас не просто книга, а целая сбывшаяся мечта. Мечта скромной женщины, которая многие годы готовила для своей семьи, собирала рецепты, изучала кухни разных народов. С самого детства в моей голове крутились тысячи рецептов и картинок, которые должны были войти в мою собственную книгу. Однако, как часто бывает, не всегда все получается так, как мы планируем. Обстоятельства решили все за меня: о мечте написать книгу пришлось забыть на долгие три десятка лет.

За эти годы в моей жизни случилось очень много всего, и о книге, поверьте, я и не думала вспоминать. Но вновь все решили непредсказуемые обстоятельства, и теперь — вот она, удобная и красивая, стоит на полках в книжных магазинах и, надеюсь, на кухнях талантливых хозяек. Как видите, у мечты нет срока годности: моя наконец сбылась, и я бесконечно благодарна за это каждому, кто мне помогал. Я хочу поблагодарить свою маму за то, что она подарила мне жизнь и свою безграничную любовь. Большое спасибо моим детям за то, что они есть у меня! И, конечно же, спасибо моим подписчикам и читателям, которые вдохновляют меня, поднимают настроение, радуют добрым словом и всегда ждут от меня новых рецептов.

Теперь мои рецепты можно поставить себе на полку: в этой книге собраны лучшие восточные блюда, традиционные и современные. Здесь вы найдете не только чеченскую кухню, но и дагестанскую, азербайджанскую, грузинскую, татарскую, узбекскую, казахскую и турецкую. Все они чем-то похожи друг на друга, но при этом у каждой кухни свой колорит. Я всегда с большим уважением отношусь к кулинарным традициям других народов, поэтому за рецепты не беспокойтесь: они все записаны точно и проверены лично мной не один раз!

Я желаю вам, дорогие читатели, чтобы и ваши мечты сбывались. Надеюсь, моя книга займет маленький уголочек не только на вашей кухне, но и в вашем сердце. Пусть вкус этих замечательных блюд поможет вам ощутить дух и историю тех народов, которые их изобрели. Готовьте по моим рецептам и поминайте добрым словом – ведь каждая страничка, каждая фотография в этой книге созданы с душой и любовью к вам, мои дорогие!

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ

КУХНЯ

Бадамбура

Бадамбура — традиционное блюдо азербайджанской кухни. Это сладкие слоеные пирожки необычной формы с миндальной начинкой. В каждой семье их можно увидеть на столе и в праздники, и в обычные дни. Безумно вкусная выпечка!

Для теста:

Мука – 500 г
Молоко – 250 мл
Сливочное масло – 40 г
Сметана – 80 г
Яйцо – 1 шт.
Быстродействующие дрожжи – 5 г
Сливочное масло для смазывания теста – 150 г

Для начинки:

Миндаль – 100 г
Сахар – 100 г
Кардамон – 2 ч. л.

Шаг 1. Готовим начинку. Миндаль заливаем кипятком. Даем постоять час и снимаем с орехов кожуру. Очищенный миндаль прогреваем пару минут на сухой сковороде, постоянно помешивая. Далее миндаль и кардамон пропускаем через блендер или мясорубку. Добавляем сахар и все перемешиваем.
Шаг 2. В теплом молоке растворяем дрожжи и ложку сахара, перемешиваем и ждем пять минут.
Шаг 3. Когда дрожжи активируются, добавляем сметану, яйцо, растопленное сливочное масло. Небольшими порциями всыпаем муку и замешиваем мягкое эластичное тесто. Вымешиваем тесто как следует, чтобы оно не липло к рукам. Тесто накрываем и оставляем на полтора часа в теплом месте. Оно должно хорошо увеличиться в объеме.
Шаг 4. Подошедшее тесто слегка вымешиваем и делим на пять частей. Каждую часть раскатываем в квадрат максимально тонко. Тесто должно быть практически прозрачным.
Шаг 5. Все квадраты складываем в одну стопку, смазывая слегка топленым маслом, самый верхний квадрат оставляем сухим. Аккуратно сворачиваем в рулет.
Шаг 6. Нарезаем на кусочки толщиной 1,5 см каждый. В центре рулетика аккуратно пальцами вдавливаем ямку, формируя чашечку. Насыпаем начинку — по одной столовой ложке. Защипываем края, как у пирожка, только не тянем сильно.
Шаг 7. Переворачиваем каждый начиненный рулетик вниз швом и выкладываем на противень. Выпекаем при 180 °С в течение 30 минут. Готовые изделия остаются светлыми, с легкой позолотой снизу или на слоях.
Шаг 8. Подаем к столу, обильно посыпав сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

Бозартма

Этот ароматный густой суп известен не только в Азербайджане. Подобные блюда есть у многих кавказских народов, но готовят бозартму везде по-разному, а самое главное — используют свой, уникальный набор специй. Я же поделюсь с вами своими секретами приготовления этого блюда.

Курица – 1 шт.
Картофель – 5 шт.
Лук – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Сушеная алыча – 5 шт.
Растительное масло – 50 мл
Чеснок – 5 зубчиков
Петрушка, укроп – по вкусу
Куркума, паприка с дымком, шафран – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Курицу разделываем на порционные кусочки, моем и сушим бумажными полотенцами.
Шаг 2. Лук чистим от шелухи, нарезаем полукольцами.
Шаг 3. Картошку чистим, нарезаем на четвертинки.
Шаг 4. На помидорах делаем надрез крест-накрест и заливаем их кипятком, через пару минут вы легко снимете шкурку. Очищенные помидоры натираем на крупную терку.
Шаг 5. Сковородку с растительным маслом сильно разогреваем и кладем туда лук. Жарим, постоянно помешивая, до золотистого цвета.
Шаг 6. Как только лук подрумянится, добавляем курицу, перемешиваем и под крышкой жарим 15 минут.
Шаг 7. Через 15 минут добавляем помидоры, пропущенные через терку, соль, специи и алычу. Жарим пять минут все вместе.
Шаг 8. Выкладываем картошку, заливаем крутым кипятком, закрываем крышкой и томим до готовности картошки.
Шаг 9. Как только картошка приготовится, добавляем очищенный от шелухи и мелко порубленный чеснок.
Шаг 10. Обязательно даем супу настояться 15 минут. Перед подачей щедро посыпаем зеленью.
Шаг 11. Подаем суп со свежим лавашом или домашним хлебом. Также я ставлю на стол домашнюю сметану и зелень в отдельной тарелочке.

Приятного аппетита!

Бозбаш

Бозбаш — это суп из говядины, заправленный нутом и овощами. Невероятно сытное и питательное блюдо, как, впрочем, практически все в кавказской кухне. Рецептов бозбаша много, но я расскажу вам, как его готовят в нашей семье. Обратите внимание: нут нужно будет замочить на ночь.

Говядина – 800 г
Нут – 200 г
Лук – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Картофель – 5 шт.

Лавровый лист – 2 шт.
Куркума, базилик – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Нут моем и заливаем на ночь водой.
Шаг 2. Наливаем растительное масло на дно кастрюли и нагреваем, кладем лук, нарезанный кубиками. Обжариваем несколько минут. Добавляем томаты и тушим еще пять минут.
Шаг 3. Режем говядину на средние кусочки и добавляем к овощам. Тушим до тех пор, пока мясо не поменяет цвет.
Шаг 4. Теперь добавляем нут, который мы заранее промыли несколько раз, и заливаем водой. Варим до тех пор, пока не будут готовы нут и мясо. Периодически снимаем пену шумовкой.
Шаг 5. Картофель чистим и крупно нарезаем: на половинки, если картофель не крупный, или на четыре части, если крупный. Добавляем в суп и варим до готовности.
Шаг 6. Солим по вкусу, добавляем специи. Посыпаем мелко нарезанной зеленью и подаем к столу.

Приятного аппетита!

Долма

Долма — популярное блюдо восточной кухни, и у каждого народа свой способ его приготовления. На моей родине, в Чечне, это красивое ароматное блюдо нечасто увидишь на столе, и мало кто умеет его готовить. Я узнала рецепт от своей подруги-азербайджанки и теперь с удовольствием поделюсь им с вами.

Говядина – 1 кг
Курдючный
или любой другой жир – 200 г
Виноградные листья – 500 г
Лук – 2 шт.
Рис – 100 г

Мята, орегано,
кориандр – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Прекрасно, если у вас есть свежие молодые виноградные листья. Если нет — используем соленые, но обязательно предварительно заливаем их кипятком на 30 минут. После сливаем воду до последней капли, можно через дуршлаг для удобства.
Шаг 2. Говядину и курдючный жир пропускаем через мясорубку. Лук чистим от шелухи, очень мелко режем и тоже добавляем к фаршу.
Шаг 3. Рис варим до полуготовности, тщательно промываем водой. Даем стечь всей жидкости до последней капли и тоже добавляем в фарш.
Шаг 4. Добавляем соль, черный перец, орегано, кориандр, сушеную мяту по вкусу и тщательно перемешиваем фарш.
Шаг 5. Заворачиваем фарш в подготовленные виноградные листья. Лист кладем шершавой (матовой) стороной вверх. Затем выкладываем небольшое количество фарша на лист, при этом острой стороной лист лежит от нас. Накрываем фарш ближней к нам стороной листа. Заворачиваем стороны листа на начинку (справа и слева) и закатываем долму в оставшуюся часть листа. В итоге получается небольшая трубочка.
Шаг 6. То же самое проделываем со всеми остальными листами и выкладываем их в кастрюльку, плотно прижимая друг к другу. Затем заливаем кипяченой водой, так чтобы верхний слой был не под водой, а на поверхности. Накрываем тарелкой. Ставим на тарелку груз, например баночку с водой, чтобы долма лежала плотно и во время варки не раскрылась. Варим долму 40 минут на небольшом огне.
Шаг 7. Через 40 минут снимаем груз и тарелку, накрываем плотной крышкой и даем оставшейся жидкости впитаться в долму в течение примерно 10 минут.
Шаг 8. Подавать долму можно с натуральным йогуртом, смешанным с чесноком и сушеной мятой, или просто так, без каких-либо добавок.

Приятного аппетита!

Дюшбара

По-моему, дюшбара — одно из самых вкусных блюд азербайджанской кухни. Выглядит суп весьма оригинально: наваристый пряный бульон и крошечные пельмешки. Говорят, у хорошей хозяйки в одной ложке должно помещаться 40 пельменей! Мой рекорд — 10 штучек. А ваш?

Для бульона:

Говядина на костях – 300 г
Морковь – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Соль по вкусу

Для теста:

Мука – 500 г
Вода – 250 мл
Соль на кончике ножа

Для начинки:

Мякоть телятины – 400 г
Курдючный жир – 100 г
Лук – 2 шт.
Паприка, кориандр – по вкусу
Соль – по вкусу

Шаг 1. Приготовление бульона — важный момент. Промываем говядину, помещаем в кастрюлю и заливаем холодной водой. Присоединяем очищенные овощи: морковку, разрезанную на две части, и цельную головку лука. Тщательно снимаем пенку, только после этого солим и доводим до готовности мяса.
Шаг 2. Замешиваем тесто для пельмешков. В емкость просеиваем муку и постепенно добавляем тонкой струйкой холодную воду. Замешиваем плотное, упругое тесто, вымешиваем не менее 10 минут, кладем в пакет и убираем в холодильник на час.
Шаг 3. Филейную часть телятины прокручиваем на мясорубке вместе с курдюком и луком. Добавляем специи и хорошо перемешиваем.
Шаг 4. От теста отделяем ½ часть и раскатываем на подпыленной мукой поверхности стола в тонкую лепешку. Делим тесто пополам и раскатываем его в тонкий пласт 2–3 мм толщиной.
Шаг 5. Раскатанное тесто разрезаем на полоски шириной около 2 см, а затем делим их поперек, так чтобы получились небольшие квадратики.
В каждую заготовку выкладываем фарш в очень маленьком количестве — это приблизительно ¼ чайной ложки. Формируем сначала треугольники, а потом скрепляем два конца.
Готовые пельмешки оставляем на некоторое время для легкого подсушивания.
Шаг 6. Подготавливаем бульон: для этого вынимаем все его содержимое, а жидкость тщательно процеживаем. Возвращаем бульон на огонь и доводим до кипения, после чего выкладываем в него пельмешки, сразу аккуратно помешиваем шумовкой, чтобы они не прилипли ко дну. Через некоторое время пельмени начнут всплывать на поверхность, и в этот момент добавляем шафран, варим не более пяти минут.
Шаг 7. Теперь разливаем горячий суп по тарелкам и в каждую кладем не менее 30 пельмешков. Посыпаем сушеной мятой и подаем к столу.

Приятного аппетита!

Кутабы с мясом

Эти сытные тоненькие пироги с мясом готовятся очень быстро, а съедаются еще быстрее! Надеюсь, с помощью моего рецепта вам не раз удастся порадовать близких этим простым, но очень вкусным блюдом.

Для теста:
Мука – 500 г
Вода – 250 мл
Соль – ½ ч. л.

Для начинки:
Говядина – 500 г
Лук – 2 шт.
Сливочное
или топленое масло – 100 г
Соль, черный перец – по вкусу

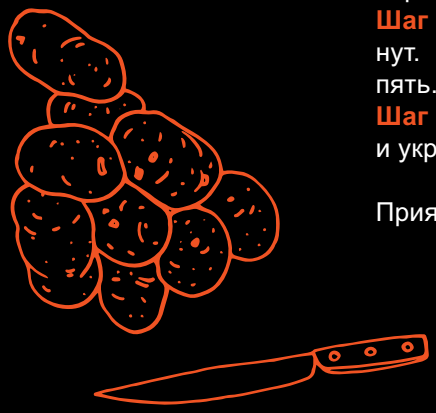
Шаг 1. В первую очередь просеиваем муку, добавляем соль, теплую воду и замешиваем тугое тесто.
Шаг 2. Готовое тесто выкладываем на стол и вымешиваем в течение трех минут. Далее тесто прячем в пищевую пленку и даем отдохнуть 30 минут.
Шаг 3. Говядину и лук пропускаем через мясорубку. Если мясо не жирное, обязательно добавляем немного говяжьего или курдючного жира.
Шаг 4. В пропущенные через мясорубку мясо и лук добавляем соль, черный перец, 100 мл кипятка и хорошо перемешиваем.
Шаг 5. Тесто делим на 12 частей, формируем шарики. Пока готовим, держим тесто под пленкой, чтобы не высохло.
Шаг 6. Каждый шарик максимально тонко раскатываем. На одну половину выкладываем начинку в виде полумесяца, накрываем второй половиной. Пальцами придавливаем края и вырезаем специальным ножом или обычной тарелочкой лишнее тесто по краям.
Шаг 7. Выпекаем на сухой сковородке, без масла, с двух сторон на среднем огне. Готовые кутабы прячем в посуду с крышкой, чтобы не остыли.
Шаг 8. Когда все лепешки будут готовы, смазываем разогретым топленым или сливочным маслом. Складываем горочкой друг на друга.
Шаг 9. Готовые кутабы разрезаем на четыре части или просто скатываем рулончиками.
Шаг 10. Подаем изделия с горячим черным чаем. Я еще люблю ставить на стол к кутабам домашнюю аджику или соленые красные помидоры.

Приятного аппетита!

Кюфта-бозбаш

Еще одна жемчужина азербайджанской кухни — ароматный нутовый суп с мясными шариками. Эти шарики, напоминающие тефтели, и называются кюфтой. Особую пикантность блюду придают алыча и мята. Кстати, обратите внимание, что нут нужно будет замочить на ночь.

Говядина – 800 г
Говяжий жир – 200 г
Рис – 1 стакан
Картофель – 5 шт.
Лук – 1 шт.
Нут – 1 стакан
Бульон – 4 л
Алыча – 8 шт.
Сухая мята, зелень – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу



Шаг 1. Мясо, жир и лук пропускаем через мясорубку.
Шаг 2. Добавляем рис, предварительно подержав его два часа в воде и тщательно промыв, соль, черный перец.
Шаг 3. Очень тщательно перемешиваем и отбиваем фарш в течение 10 минут, чтобы тефтели не разваливались.
Шаг 4. Формируем тефтели, достаточно крупные. У меня из этого количества мяса получилось восемь штук. В центр кладем одну алычу.
Шаг 5. Бульон заготавливаем заранее: просто отвариваем мясо на костях.
Шаг 6. Опускаем тефтели в сильно кипящий бульон. Даем схватиться и переводим огонь на средний.
Шаг 7. Варим 30 минут, закладываем разрезанную на половинки картошку и варим еще 30 минут.
Шаг 8. Нут тоже отвариваем заранее. Варится он очень легко. Я на ночь замачиваю, утром очищаю от шелухи и отвариваю примерно час. Но сорта бывают разные, так что варим до готовности.
Шаг 9. Когда картошка приготовится, добавляем готовый нут. После того как засыпали нут, пусть суп потомится минут пять.
Шаг 10. Перед подачей на стол посыпаем сухой мятой и украшаем зеленью.

Приятного аппетита!

Пахлава

Я очень редко пеку пахлаву. Стоит мне ее приготовить — тут же всю съедаю! И немудрено, ведь эта восточная сладость просто фантастически вкусна, да еще и питательна. По моему рецепту у вас получится идеальная пахлава — нежная, воздушная и, что важно, не приторная.

Мука – 560 г
Яйцо – 4 шт.
Сода – 1 ч. л.
Сметана – 300 г
Сливочное масло – 300 г
Сахар – 400 г
Грецкие орехи – 500 г
Мед – 50 г

Шаг 1. В первую очередь готовим тесто. В просторной чашке собираем муку и три желтка, добавляем рубленое холодное сливочное масло. Начинаем перетирать ингредиенты, как это делается для песочного или рубленого теста. Масса должна превратиться в крошку.
Шаг 2. В сметану засыпаем соду, перемешиваем и добавляем к общей массе.
Шаг 3. Вымешиваем до получения гладкого теста, так чтобы оно не липло к рукам. Подсыпаем муку при необходимости.
Шаг 4. Готовое тесто оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1–2 часа.
Шаг 5. Готовим начинку. Перед тем как начать готовить начинку, откладываем самые красивые 20 половинок орехов — для украшения.
Шаг 6. Загружаем орехи и сахар в блендер и измельчаем очень мелко. Если блендера нет, можно пропустить через мясорубку.
Шаг 7. В полученную массу добавляем три белка и тщательно все перемешиваем.
Шаг 8. Отдохнувшее тесто делим на четыре части и каждую часть раскатываем, так чтобы она по размеру подошла к вашей форме для запекания. У меня форма 30 x 26 см.
Шаг 9. Укладываем один пласт теста в форму и распределяем ⅓ подготовленной начинки по всей поверхности. Так проделываем с всем тестом: пласт теста, потом начинка и т. д.
Шаг 10. Когда собрали всю пахлаву, смазываем поверхность одним желтком силиконовой кисточкой. Неострым ножом рисуем на всей поверхности узор ромб. В центр каждого ромба выкладываем половинку ореха и слегка утапливаем.
Шаг 11. Выпекаем при температуре 170 °С до румяного цвета. У меня это заняло 30 минут. Как только пахлава зарумянится, смазываем растопленным медом. Снова убираем в духовку на 8–10 минут. Даем пахлаве немного остыть в форме и вынимаем.
Шаг 12. Подаем с любимым сортом чая. Мне нравится зеленый чай с долькой лимона.

Приятного аппетита!

Пити

Пити готовится довольно долго, но, поверьте, этот суп стоит потраченного на него времени. Вы полюбите его с первой ложки. Неповторимый вкус пити придает сочетание сладкого лука, ароматной мяты и кисловатой восточной пряности — сумаха.

Баранина – 600 г
Каштаны – 10 шт.
Курдючный жир – 200 г
Лук – 400 г
Нут – 300 г
Шафран
Соль, черный перец – по вкусу

Для подачи:

Лаваш
Сухая мята, сумах,
сладкий лук, черный перец

Шаг 1. Замачиваем нут на ночь в воде. За ночь он частично подготовится.
Шаг 2. Берем просторный глиняный горшок на 3 литра или несколько небольших горшочков.
Шаг 3. Баранину нарезаем кубиками и выкладываем на дно горшка.
Шаг 4. Лук нарезаем на мелкие кубики и выкладываем поверх мяса.
Шаг 5. Нут тщательно моем и выкладываем поверх лука.
Шаг 6. Заливаем горячей водой. Наливаем воды неполный горшок — примерно на три пальца. Накрываем куском курдюка. Ставим горшочки на минимальный огонь. Через час может понадобиться снять пенку, нужно следить.
Шаг 7. Подготовливаем каштаны. Отвариваем их около 10 минут, чистим.
Шаг 8. Пити готовится от 6 до 8 часов. Суп не должен закипать, а только томиться. За два часа до окончания приготовления в каждый горшочек добавляем подготовленные каштаны и шафран.
Шаг 9. Пити едят в два этапа. В глубокую миску выкладывают кусочки лаваша, заливают бульоном, посыпают луком и специями. После того как съедено первое, выкладывают баранину, курдючный жир с нутом и каштанами. Затем посыпают специями и разминают перед едой.

Приятного аппетита!

Сдобные косички

Неважно, какой способ готовки вы выберете: печь в духовке или жарить на сковороде. Главное — соблюсти пропорции. Вашим близким наверняка понравятся эти нежные симпатичные косички!

Молоко – 500 мл
Мука – 800 г
Сливочное масло – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Сметана – 1 ст. л.
Быстродействующие дрожжи – 11 г
Сахар – 100 г
Соль – ½ ч. л.
Ванилин по вкусу
Сахарная пудра по вкусу
Растительное масло для обжарки – 500 мл

Шаг 1. В теплое молоко добавляем сахар, соль, дрожжи, ванилин и перемешиваем.
Шаг 2. Добавляем сметану, растопленное сливочное масло, яйцо, перемешиваем и в несколько заходов вводим муку, замешиваем тесто.
Шаг 3. Готовое тесто закрываем пленкой или крышкой. Ставим в теплое местечко подниматься на полтора или два часа.
Шаг 4. Как только тесто поднимется, немного вымешиваем его и делим на двадцать частей. Из каждой части сформировываем шарик и даем подняться 15 минут.
Шаг 5. Теперь каждый шарик теста раскатываем в длинный жгут. Формируем косичку и хорошо скрепляем два конца.
Шаг 6. Сформированным косичкам даем подняться еще пять минут и приступаем к жарке в достаточном количестве растительного масла.
Шаг 7. Второй вариант. Выкладываем косички на смазанную маслом форму для запекания, даем подняться 15 минут. Смазываем взбитым яйцом и выпекаем при 200 °С в течение 30 минут.
Шаг 8. Готовые косички посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

ГРУЗИНСКАЯ

КУХНЯ

Аджапсандали

Аджапсандали чаще всего относят к грузинской кухне, хотя готовят его почти все народы Северного Кавказа. Отличаются рецепты друг от друга разве что букетом специй и приправ. Кстати, даже если ваши дети не любят тушеные овощи, перед ароматом аджапсандали они вряд ли устоят.

Баклажаны – 2 шт.
Лук – 2 шт.
Болгарский перец – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Помидоры – 4 шт.
Кинза – 1 пучок
Базилик – пара веточек
Уцхо-сунели,
шафран – по вкусу
Соль – по вкусу

Шаг 1. Баклажаны нарезаем крупными кусками, присыпаем солью и оставляем на 20 минут, затем промываем и слегка отжимаем.
Шаг 2. Лук чистим. У перцев удаляем сердцевину. Помидоры обдаем кипятком, снимаем кожицу.
Шаг 3. Нарезаем все овощи крупными кусками. Зелень моем, сушим и измельчаем. Чеснок чистим и давим.
Шаг 4. Разогреваем в сковороде две столовые ложки растительного масла, обжариваем баклажаны в течение 5 минут. Перекладываем в кастрюлю, кладем зелень.
Шаг 5. В сковороду вливаем оставшееся масло, обжариваем лук до золотистого цвета.
Шаг 6. Добавляем перцы и помидоры, готовим на среднем огне еще пять минут.
Шаг 7. Выкладываем помидоры, перец и лук в кастрюлю с баклажанами, добавляем чеснок, соль и специи.
Шаг 8. Ставим на сильный огонь, доводим до кипения и сразу же снимаем с огня.
Шаг 9. Можно посыпать зеленью. Подаем горячим, с домашним хлебом или лепешками.

Приятного аппетита!

Грузинский лаваш

В отличие от тонкого армянского собрата грузинский лаваш очень пышный. Помню, как в детстве мы с подругами ели его с жареными семечками — невероятно вкусно! Конечно, настоящий лаваш готовят в специальной печи — тандыре. Но и в обычной духовке этот вкуснейший ароматный хлеб испечь тоже удастся.

Мука – 800 г
Вода – 450 мл
Сухие дрожжи – 1 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.
Растительное масло – 3 ст. л.

Шаг 1. Замешиваем из ингредиентов тесто. Сухие дрожжи добавляем в муку. В теплой воде растворяем соль, сахар и в несколько заходов вводим муку.
Шаг 2. Добавляем растительное масло и вымешиваем тесто, но недолго.
Шаг 3. Ставим тесто подходить в теплом месте, накрыв полотенцем или пищевой пленкой, примерно на час. Тесто должно увеличиться в размере в два раза.
Шаг 4. Как только тесто подойдет, снова вымешиваем его, делим на две части и даем подойти в течение 10 минут.
Шаг 5. Далее сформировываем лаваш толщиной в 3 см. Можно придать ему как удлиненную, так и круглую форму. Готовый лаваш перекладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой.
Шаг 6. Даем лепешкам еще подойти в течение примерно 15 минут.
Шаг 7. Духовку разогреваем до 200 °С и выпекаем лаваши до румяной корочки.
Примерное время готовки — 10–15 минут.
Шаг 8. Подаем лаваш к любому блюду, по вашему вкусу. Особенно он хорош с шашлыком.

Приятного аппетита!

Ореховый рулет

Тот, кто хотя бы раз в жизни попробовал что-нибудь из грузинской кухни, влюбляется в нее навсегда. Во всяком случае, этот рулет вам точно понравится. Нежное сдобное тесто и сладкая ореховая начинка — пальчики оближешь!

Для теста:

Молоко – 300 мл
Дрожжи – 5 г
Сахар – 50 г
Яйцо – 2 шт.
Растительное масло – 30 мл
Сливочное масло – 20 г
Мука – 500 г
Соль – 1/3 ч. л.
Ванилин – 1/2 ч. л.

Для посыпки:

Кунжут или мак – 1 ст. л.

Для начинки:

Грецкие орехи – 100 г
Сахар – 100 г

Шаг 1. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а молоко — теплым!
Шаг 2. Вводим дрожжи в молоко, перемешиваем и ждем пять минут.
Шаг 3. Дальше вводим одно яйцо, сахар, соль и перемешиваем.
Шаг 4. Добавляем немного муки, растительное и сливочное масло, перемешиваем.
Шаг 5. Всыпаем оставшуюся муку и замешиваем тесто.
Шаг 6. Готовое тесто прячем под крышку или заворачиваем в пищевую пленку и ставим в теплое место подниматься на час-полтора.
Шаг 7. Когда тесто поднимется, вымешиваем и формируем рулет.
Шаг 8. Для этого тесто раскатываем в пласт толщиной 1 см. Начиная с центра, одну половину лепешки нарезаем на длинные полоски шириной 1 см. Формируем из полосок косички.
Шаг 9. На вторую половину выкладываем измельченные и смешанные с сахаром орехи. Заворачиваем рулетом. Косичками оборачиваем рулет и закрепляем их так, чтобы концы оказались под рулетом.
Шаг 10. Смазываем взбитым яйцом, посыпаем кунжутом или маком, закрываем пленкой и даем подняться в течение 30 минут.
Выпекаем при 180 °С примерно 30–40 минут.
Готовый рулет накрываем полотенцем и даем остыть в форме для запекания.

Приятного аппетита!

Рыба с киндзмари

Это блюдо обычно готовят из сома или щуки. Но можно взять и любую другую рыбу, главное, чтобы она была крупной, мясистой и достаточно жирной.
Это блюдо беспроигрышное в любом случае.
Прекрасное и бесподобное на вкус украшение праздничного стола!

Сом – 1 кг
Лук – 1 шт.
Кинза – 1 пучок
Чеснок – 4 зубчика
Лавровый лист – 3 шт.
Черный перец горошком – 1 ч. л.
Острый стручковый перец – половина стручка
Соль – 2 ст. л.

Шаг 1. Рыбу очищаем от чешуи и внутренностей, также удаляем плавники и жабры. Тщательно моем снаружи и внутри.
Шаг 2. В просторную кастрюлю наливаем два литра воды. Как закипит, добавляем соль, черный перец, лавровый лист и целую луковицу.
Шаг 3. Даем провариться две минуты и кладем рыбу. Варим рыбу ровно семь минут. Аккуратно перекладываем в глубокую посуду.
Шаг 4. Чеснок и кинзу мелко рубим и выкладываем по поверхности рыбы.
Шаг 5. Бульон процеживаем и заливаем им нашу рыбу, так чтобы она была почти полностью закрыта. Сверху кладем несколько кружочков острого перца.
Шаг 6. Даем блюду полностью остыть и ставим в холодильник на пять часов.
Шаг 7. Через пять часов ваша рыба должна полностью пропитаться ароматом специй, а бульон должен стать похож на холодец. Подавать рыбу можно как самостоятельное блюдо, так и с гарниром.

Приятного аппетита!

Салат «Тбилиси»

Этот потрясающий салат всегда обрекает праздничный стол на успех. Представьте сами это божественное сочетание: маринованный лук, мясо, орехи и фасоль, с пикантными нотками зелени и перчика чили! Кстати, заправлять салат можно как майонезом, так и оливковым маслом с хмели-сунели.

Говядина – 300 г
Фасоль – 1 стакан
Красный лук – 1 шт.
Красный болгарский перец – 2 шт.
Грецкие орехи – ½ стакана
Уксус 6 % или 9 % – 2 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Майонез – 3 ст. л.
Кинза, петрушка – по вкусу
Соль, острый перец – по вкусу

Шаг 1. Лук тонко нарезаем полукольцами, заливаем уксусом и маринуем два часа.
Шаг 2. Мясо отвариваем до готовности, охлаждаем и режем на тонкие брусочки.
Шаг 3. Перец режем тонкими брусочками.
Шаг 4. Орехи обжариваем на сухой сковороде пару минут и измельчаем ножом.
Шаг 5. Чеснок и зелень мелко рубим.
Шаг 6. Все ингредиенты складываем в большую миску, добавляем майонез и хорошо перемешиваем.
Перед подачей украшаем зеленью и острым стручковым перцем.

Приятного аппетита!

Харчо

Рецептов этого популярного грузинского блюда, прямо скажем, немало. Часто в суп добавляют соус ткемали и грецкие орехи. В нашей семье любят харчо без орехов,--- и я расскажу вам, как готовить именной такой вариант этого роскошного блюда.

Говядина – 1 кг
Рис – 100 г
Помидоры – 1 шт.
Томатная паста – 1 ст. л.
Лук – 2 шт.
Сельдерей – пара веточек
Растительное масло – 2 ст. л.
Кинза – 1 пучок
Чеснок – 4 зубчика
Хмели-сунели, острый перец, соль – по вкусу

Шаг 1. Мясо ставим на огонь, тщательно снимаем пенку, как только она появляется. Добавляем соль, кидаем целую луковицу и стебли сельдерея. Через 30 минут вынимаем их.
Шаг 2. Пока готовится бульон, рис моем до прозрачности воды.
Шаг 3. Теперь делаем зажарку. Лук режем на мелкие кубики и жарим, пока не зарумянится. Добавляем натертый на терке помидор и обжариваем еще пять минут. Далее добавляем томатную пасту и жарим еще две минуты.
Шаг 4. Когда мясо приготовится, вытаскиваем его и процеживаем бульон. Снова даем закипеть бульону и добавляем готовую зажарку, соль, острый перец и рис.
Шаг 5. Варим на среднем огне, пока рис не приготовится.
Шаг 6. Когда рис готов, выключаем плиту, добавляем хмели-сунели, мелко порубленный чеснок и мелко нарезанную кинзу.
Шаг 7. Закрываем кастрюлю крышкой и обязательно даем супу настояться в течение 15 минут.
Шаг 8. Перед подачей можно еще раз посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приятного аппетита!

Хачапури

Трудно найти человека, который бы ни разу не пробовал хачапури, ну или хотя бы не слышал о нем. Единого рецепта этого традиционного грузинского пирога нет: везде готовят по-разному. Тесто можно замешивать как на кефире, так и дрожжевое, а сколько существует вариантов начинок…

Для теста:

Мука – около 400 г
Молоко – 250 мл
Растительное масло – 1 ст. л.
Сливочное масло – 50 г
Сухие дрожжи – 1 ч. л.
Мелкая соль – 1 ч. л.
Сахар – 1 ч. л.

Для начинки:

Сыр сулугуни (или смесь сулугуни и брынзы) – 500 г
Сметана – 2 ст. л.

Для смазки хачапури:

Яйцо – 1 шт.

Шаг 1. Просеиваем в глубокую миску муку, добавляем сухие дрожжи, сахар и соль. Перемешиваем смесь.
Шаг 2. Молоко кипятим, растворяем в нем сливочное масло. Дожидаемся, когда смесь остынет до теплого состояния, а затем заливаем подготовленную мучную массу.
Шаг 3. Все компоненты смешиваем венчиком, добиваясь получения однородной текстуры без комков. Добавляем ложку рафинированного масла, снова перемешиваем.
Шаг 4. Замешиваем вручную мягкое, не перегруженное мукой, но при этом спокойно отстающее от рук тесто. Напоминаю, что мука бывает разного качества, вам ее может потребоваться больше или меньше, чем указано в рецепте. Смотрим на консистенцию теста — как только оно перестает липнуть к ладоням, прекращаем подсыпать муку. Скатываем массу в колобок, помещаем в просторную чистую миску и убираем на час в тепло.
Шаг 5. Сыр натираем на крупной терке, добавляем пару ложек сметаны, перемешиваем.
Шаг 6. Поднявшееся тесто делим на четыре равные части. Поочередно раскатываем каждую заготовку в тонкий круг.
Шаг 7. Сырную массу делим на четыре порции, формируем комки и выкладываем на лепешки.
Шаг 8. Края теста поднимаем и скрепляем в центре, формируя «мешочек» с начинкой. Раскатываем наш полуфабрикат с двух сторон, придавая ему вид тонкой лепешки.
Шаг 9. Сверху смазываем тесто взболтанным сырым яйцом. Выпекаем в раскаленной до 220 °С духовке около 20 минут. Как только поверхность зарумянится, можно доставать готовый пирог и подавать к столу.

Приятного аппетита!

Хачапури по-аджарски

На первый взгляд может показаться, что готовить это блюдо сложновато. Но это не так. Грузинские повара говорят: чтобы хорошо приготовить хачапури, нужно иметь умелые руки и горячее сердце. Возьмите это себе на заметку, и у вас все получится!

Для теста:

Мука – 800 г
Вода – 500 мл
Быстродействующие дрожжи – 11 г
Растительное масло – 50 мл
Сахар – 1 ч. л.
Соль – ½ ч. л.

Для начинки:

Сулугуни – 700 г
Мука – 2 ст. л.
Яйцо – 4 шт.
Вода – 50 мл

Шаг 1. В теплую воду добавляем дрожжи, соль, сахар, стакан муки, перемешиваем и даем постоять пять минут.
Шаг 2. Далее в несколько заходов вводим оставшуюся муку. Замешиваем тесто и в самом конце добавляем растительное масло.
Шаг 3. Готовое тесто закрываем пленкой и оставляем подниматься на полтора или два часа.
Шаг 4. Готовим начинку. Сыр натираем на терке, добавляем муку, несколько ложек воды и очень тщательно мнем руками, превращаем в густую однородную массу.
Шаг 5. Разделяем тесто на четыре части, каждую раскатываем в овал. Заворачиваем бортики так, чтобы получилась «лодочка».
Шаг 6. Каждую лодочку наполняем начинкой. Кладем на нагретый в духовке противень.
Шаг 7. Выпекаем около 5–7 минут при высокой температуре (около 250 °C).
Шаг 8. Достаем из духовки, перемешиваем начинку. Вливаем яйцо (или один желток) и отправляем обратно в духовку на три минуты.
Шаг 9. Подаем к столу. Важно: подавать блюдо следует горячим! Правильно есть так: отламывать края лодочки и макать в начинку.

Приятного аппетита!

Хинкали

Кому-то может показаться, что хинкали готовить сложно. На самом деле это не так. У всех моих подписчиц в инстаграме это потрясающее сочное блюдо получилось с первого раза. Его незабываемый сочный вкус, мне кажется, любят все. Я мечтаю съездить в Грузию и попробовать настоящие хинкали у местных поваров.

Мука – 500 г
Вода – 300 мл
Телятина – 500 г
Говяжий жир – 100 г
Лук – 100 г
Молотый кумин (зира), красный перец чили, кинза – по вкусу
Соль – 1,5 ч. л.

(на 3 порции)

Шаг 1. В фарш проворачиваем очищенное от жил мясо. Затем добавляем жир и мелко нарубленный лук. В конце вмешиваем воду. На полкило мяса — примерно 150 мл воды. По вкусу можно добавить соль, зиру, острый перец и кинзу.
Шаг 2. Замешиваем тесто из муки, соли и 150 мл ледяной воды — достаточно плотное и тугое. Тесто может храниться в прохладном месте не более часа, потом начинает стремительно терять качество.
Шаг 3. Успех будущих хинкали зависит от количества слоев в тесте: в идеале их должно быть около двадцати. Для этого раскатываем тесто скалкой в сантиметровый слой и нарезаем его квадратами 4 х 4 см. Каждый кусочек раскатываем и складываем, через раз посыпая мукой, снова и снова — хотя бы 10 раз. Результатом должны стать слоеные листы 3 мм толщиной.
Шаг 4. Фарш готовим заранее, потому что как только листы теста будут готовы, заворачивать в них мясо нужно немедленно, чтобы тесто не сохло. В середину каждого листа кладем по маленькому половнику фарша, примерно 45 г.
Шаг 5. Края листа складываем гармошкой как можно плотнее. В идеальном хинкали 19 складок. Скрепленный мешочек берем в одну руку, а другой закручиваем в ту же сторону, что делались складки, и отрываем излишек теста — у хинкали сверху получится плотный пенек. Ставим хинкали на доску, чтобы у него образовалось плоское дно, которое потом удобно будет надкусывать.
Шаг 6. Варим в кипящей воде в просторной кастрюле. Солим воду, забрасываем десяток хинкали и делаем в кастрюле водоворот. Смысл в том, чтобы хинкали не прилипали друг к другу или ко дну. Варим, пока хинкали не всплывут вверх брюхом, после этого еще три минуты, то есть всего около 10 минут. Вынимаем аккуратно — шумовкой.
Шаг 7. Выкладываем хинкали на блюдо и посыпаем свежемолотым черным перцем.
Хинкали едят руками: сначала надо взять одной рукой хвост, второй — придерживать ребра; потом надкусить бок сверху и высосать бульон. Затем есть, кусая тесто и мясо в равных долях, так чтобы кусочек мяса постоянно покоился в лодочке теста. По хвостикам можно подсчитать в конце количество съеденных штук.

Приятного аппетита!

Чахохбили

Если любите простые и вкусные блюда, вам обязательно понравится чахохбили. Вариантов его приготовления можно найти много. Чахохбили подают и с гарниром, и как самостоятельное блюдо. Я поделюсь с вами моим любимым рецептом.

Курица – 1 шт.
Лук – 5–6 шт.
Помидоры – 1 кг
Чеснок – 5 зубчиков
Сладкий перец – 1 шт.
Растительное масло – 50 мл
Аджика – 1 ч. л.
Хмели-сунели, молотый кориандр – по вкусу
Соль – по вкусу

Шаг 1. Курицу разделываем на порционные куски и обжариваем на раскаленной с растительным маслом сковородке с двух сторон — до румяной корочки.
Шаг 2. Курицу перекладываем в другую посуду, а в этой сковородке обжариваем лук до золотистого цвета.
Шаг 3. На помидорах делаем крестообразный надрез и заливаем кипятком на пару минут. После этого достаем томаты, снимаем с них шкурку, режем на крупные кубики и отправляем к луку.
Шаг 4. Лук и помидоры готовим вместе в течение пяти минут.
Шаг 5. Теперь добавляем соль, специи, мелко порубленный чеснок, перемешиваем и выкладываем в эту массу нашу жареную курочку.
Шаг 6. Плотно закрываем крышкой и тушим на маленьком огне 20 минут.
Шаг 7. По истечении 20 минут добавляем мелко нарезанную зелень и перемешиваем.
Шаг 8. Перед подачей еще раз посыпаем зеленью по вкусу.

Приятного аппетита!

Чкмерули

Признаюсь честно: чкмерули я впервые в жизни готовила для этой книги. В процессе начала сомневаться насчет того, понравится ли домочадцам сочетание куриного мяса, сливок и кинзы. И что вы думаете? Блюдо исчезло с тарелок за пять минут!

Курица – 1 шт.
Сливки 20 % – 300 мл
Чеснок – 6 зубчиков
Растительное масло – 2 ст. л.
Кинза, петрушка, хмели-сунели, шафран – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Курицу режем вдоль грудинки на две части. Удаляем легкие, почки, весь лишний жир.
Шаг 2. Моем, сушим, слегка отбиваем — так, чтобы не кости раздробились, а просто мясо стало немного мягче.
Шаг 3. Посыпаем солью, черным перцем с двух сторон. Поливаем растительным маслом и хорошо втираем специи в курицу руками.
Закрываем полиэтиленовой пленкой и ставим в холодильник на пару часов.
Шаг 4. Далее обжариваем на сухой сковородке под прессом до румяной корочки с двух сторон.
Шаг 5. Пока жарится курица, готовим заливку. В сливки добавляем нарезанную очень мелко петрушку, кинзу, чеснок, нарезанный на кружочки, хмели-сунели, шафран. Хорошо все перемешиваем.
Шаг 6. Курицу выкладываем в форму для запекания и поливаем нашей заливкой.
Шаг 7. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут. Через 30 минут проверяем мясо на готовность. Для этого протыкаем его ножом: если кровь не выходит — курица готова. Если не приготовилась, ставим еще на 10 минут.
Шаг 8. Курицу выкладываем на блюдо, поливаем горячим соусом и по желанию украшаем зеленью перед подачей.

Приятного аппетита!

ДАГЕСТАНСКАЯ

КУХНЯ

Аварский хинкал

Несмотря на схожесть в названии, аварский хинкал нисколько не напоминает грузинские хинкали. Это совершенно иное блюдо. Готовить его совсем не так сложно, как кажется. Самое главное — правильно варить, а затем быстро проколоть хинкал, когда достанете его из кастрюли.

Мясо – 1 кг
Картофель – 1 кг

Для теста:

Мука – 500 г
Кефир – 500 мл
Сода – 1 ч. л.
Соль — 1 ч. л.

Для соуса:

Сметана – 100 мл
Майонез – 100 мл
Чеснок – 2 зубчика
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В первую очередь мясо режем на порционные кусочки, хорошо моем и отвариваем до готовности, не забывая тщательно снимать пенку. Для этого блюда подойдет любое мясо, выбирайте по своему вкусу. Картошку чистим и тоже отвариваем до готовности — либо в одной кастрюле с мясом, либо отдельно.
Шаг 2. Кефир должен быть комнатной температуры. Соду и соль добавляем в кефир, хорошо перемешиваем. Муку просеиваем, делаем в центре лунку. Вливаем кефир и замешиваем тесто.
Шаг 3. Готовое тесто должно пять минут отдохнуть. Далее раскатываем пласт толщиной 2 см и режем его на кубики 5 х 5 см.
Шаг 4. Готовое мясо достаем из бульона, перекладываем в другую кастрюлю. Бульон процеживаем через сито, при необходимости добавляем кипяток.
Шаг 5. Хинкал опускаем в сильно кипящий бульон и с момента закипания варим ровно четыре минуты.
Шаг 6. Готовый хинкал перекладываем на блюдо и очень быстро прокалываем в нескольких местах зубочисткой. Достали — прокололи. Это очень важный момент! Если вы не проколете хинкал сразу, он осядет и почернеет.
Шаг 7. Смешиваем сметану и майонез, добавляем чеснок, пропущенный через чеснокодавку, соль, черный перец и хорошо перемешиваем.
Шаг 8. Подаем на стол: в центр большого блюда кладем мясо, картошку, вокруг раскладываем хинкал. В отдельной посуде подаем соус.

Приятного аппетита!

Утка, запеченная с картошкой

Я очень люблю блюда из утки. Хорош и плов, и гороховый суп с утиным мясом. Хочу поделиться с вами рецептом очень простого, но невероятного вкусного блюда — запеченной с картошкой утки. При желании можно взять мясо и другой птицы.

Утка – 1 шт.
Картофель – 1 кг
Растительное масло – 1 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Куркума, паприка, шафран, сушеный чеснок – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Утку тщательно чистим, моем, сушим и разделываем на порционные кусочки.
Шаг 2. К подготовленной утке добавляем растительное масло, горчицу, все приправы или только некоторые, по своему вкусу.
Шаг 3. Руками тщательно все перемешиваем так, чтобы все приправы равномерно распределились. Посуду с уткой закрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на 5–6 часов. Можно на ночь замариновать, а на второй день готовить.
Шаг 4. Картошку берем среднего размера. Чистим от кожуры, выкладываем к утке, все хорошо перемешиваем.
Шаг 5. Выкладываем в форму для запекания: картошку в центр, а утку вокруг.
Шаг 6. Закрываем форму фольгой и выпекаем два часа при 180 °С.
Шаг 7. Через два часа фольгу убираем и печем еще 30 минут, время от времени поливая выделяющимся соком.
Шаг 8. Подаем утку в горячем виде. К блюду прекрасно подойдут свежие овощи и зелень.

Приятного аппетита!

Даргинское чуду

Этот ароматный сочный пирог совсем не сложно готовить. В каждом уголке Дагестана чуду пекут по-своему. Каких только нет начинок! Я поделюсь с вами рецептом самого вкусного, на мой взгляд, чуду — с мясом и картошкой.

Для теста:

Мука – 900 г
Вода теплая – 500 мл
Растительное масло – 25 мл
Быстродействующие дрожжи – 5 г
Сахар – 1 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.

Для начинки:

Мясо – 500 г
Картофель – 500 г
Лук – 250 г
Сливочное масло – 50 г
Тмин, семена укропа – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В теплую воду добавляем дрожжи, соль, сахар, перемешиваем и оставляем на пять минут. Далее в несколько заходов вводим муку, замешиваем тесто.
Шаг 2. Тесто хорошо вымешиваем, набираем кислород. В самом конце добавляем растительное масло, вымешиваем и закрываем пленкой или крышкой. Ставим в теплое место на полтора-два часа.
Шаг 3. Пока тесто подходит, готовим начинку. Мясо немного подмораживаем, чтобы было легче резать на очень мелкие кубики. Картошку и лук режем брусочками тоже очень мелко. Соединяем все в чашку, добавляем соль, черный перец, тмин, семена укропа по вкусу и хорошо перемешиваем.
Шаг 4. Из теста формируем четыре шарика — два больших и два маленьких.
Шаг 5. Раскатываем скалкой один большой и один маленький шарик, толщиной 3–4 мм.
Шаг 6. Выкладываем начинку, оставляя свободные края.
Шаг 7. Выкладываем верхний слой теста, то есть маленький. Поднимаем нижнюю часть к верхней и, зажимая края к друг другу, формируем пирог.
Делаем в центре дырочку, чтобы воздух выходил и пирог не набух.
Шаг 8. Аккуратно перекладываем пирог в форму для запекания, подсыпанную мукой или застеленную пергаментной бумагой.
Шаг 9. Ставим в духовку, предварительно разогретую до 180 °С, на 25–30 минут.
Шаг 10. Вынимаем чуду и смазываем сверху сливочным маслом. Подаем к столу!

Приятного аппетита!

Курица в шубе

Курочка нравится всем, ведь готовится она довольно просто, на столе смотрится отлично, и ее вкус никогда не разочаровывает. В этом рецепте я немного сымпровизировала, и в результате получилось замечательное, по-настоящему праздничное блюдо.

Курица – 1 шт.
Яблоко – 1 шт.
Острый стручковый перец – 1 шт.

Для маринада:

Чеснок – 3 зубчика
Оливковое масло – 50 мл
Красная паприка, паприка с дымком, шафран – по 1 ч. л.

Шаг 1. Курицу моем и сушим тщательно бумажными полотенцами. Далее обсыпаем солью по своему вкусу снаружи и изнутри.
Шаг 2. В оливковое масло добавляем специи и выдавливаем через пресс чеснок. Хорошо перемешиваем.
Шаг 3. Теперь маринадом хорошо обмазываем курицу. Вовнутрь кладем стручковый перец, яблоко и шпажкой закрываем брюшко.
Шаг 4. Обматываем курицу пленкой и ставим в холодильник на два часа минимум.
Шаг 5. Когда курица замаринуется, обматываем ее в слой пергаментной бумаги, а потом в слой фольги. Это и есть шуба для курицы.
Шаг 6. Ставим в разогретую до 200 °С духовку на полтора или два часа. Время запекания зависит от размера курочки. Если она больше двух килограммов — запекаем два часа.
Шаг 7. Можно проверить ее на готовность, проткнув рядом с бедром. Если выделяется прозрачный сок — курица готова, достаем.
Шаг 8. Убираем фольгу и пергаментную бумагу. Ставим обратно в духовку на 10 минут для румяной корочки.
Шаг 9. Готовую курочку украшаем по своему вкусу. Можно подавать ее на стол как в горячем, так и в холодном виде.

Приятного аппетита!

Курзе с мясом

В кухнях многих народов есть блюдо из теста с мясной начинкой. Курзе — гордость дагестанской кухни. Это невероятно сытное и столь же вкусное блюдо готовят не только с мясом, но и с творогом и с картофелем.

Для теста:

Мука – 1 кг
Вода – 500 мл
Яйцо – 1 шт.
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Говяжий фарш – 700 г
Сливочное масло – 30 г
Помидоры – 3 шт.
Лук – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Петрушка, укроп – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Для начала готовим тесто, такое же, как для пельменей. В воду комнатной температуры добавляем яйцо, соль, перемешиваем.
Шаг 2. Добавляем всю муку и замешиваем довольно тугое тесто. Прячем, чтобы отдохнуло, обернув пищевой пленкой.
Шаг 3. В фарш добавляем соль, специи, нарубленную зелень и одну луковицу, нарезанную мелкими кубиками.
Шаг 4. Вторую луковицу нарезаем так же, разогреваем сковороду со сливочным маслом и обжариваем лук до мягкости.
Шаг 5. Пока лук готовится, помидоры чистим от кожуры и нарезаем кубиками, затем добавляем к луку. Тушим минут пять, все время помешивая.
Шаг 6. Добавляем чеснок, нарезанный мелко, и перекладываем зажарку в фарш. Тщательно все перемешиваем. Начинка готова!
Шаг 7. Тесто делим на три части. Берем одну часть, делаем шар и раскатываем тонко на подпыленной мукой поверхности. Раскатывать нужно тонко — как на вареники или пельмени.
Шаг 8. Дальше вырезаем кружочки диаметром примерно 8–10 см. Я вырезаю обычным стаканом.
Шаг 9. Теперь самое сложное, в чем нужна практика лепки. (Кстати, у меня в инстаграме можно посмотреть все виды сложных лепок.)
Шаг 10. Раскладываем начинку в кружочки теста, примерно столовую ложку, и начинаем лепить косичку.
Шаг 11. Сначала у основания лепим два края, а затем получившийся хвостик водим из стороны в сторону, подбирая новую порцию теста.
Шаг 12. Курзе варим в кипящей подсоленной воде минут 6–7. Время варки зависит от размера и толщины курзе.
Шаг 13. Подаем с любимым соусом, можно со сметаной с чесноком и зеленью или со сметаной с аджикой. Мне нравится подавать просто с чесноком и бульоном.

Приятного аппетита!

Печеночный торт

Тот случай, когда торт десертом не назовешь, но он все равно станет фаворитом на праздничном столе. Что ценно, этот шедевр готовится из самых простых и недорогих продуктов. Вы можете украсить свой торт так, как вам нравится, — не ограничивайте фантазию!

Печень (любая) – 1 кг
Лук – 1 шт.
Яйцо – 3 шт.
Молоко – 200 мл
Мука – 3 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль, черный перец – по вкусу

Для начинки:

Лук – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Майонез – 3 ст. л.
Укроп – 1 пучок
Чеснок – 3 зубчика
Соль – по вкусу
Растительное масло для обжарки
Зеленый лук для украшения – 1 пучок

Шаг 1. С печени удаляем пленку и прожилки и вместе луком пропускаем через мясорубку.
Шаг 2. Добавляем яйца, растительное масло, молоко, соль, черный перец и тщательно перемешиваем.
Шаг 3. Добавляем муку и еще раз перемешиваем, так чтобы не осталось комков. Если масса получается жидкой, добавьте муки, если густой — молока.
Шаг 4. Сковородку смазываем растительным маслом, разогреваем и вливаем один половник массы. Двигая сковородкой по кругу, разравниваем наш блин по всей поверхности.
Шаг 5. Обжариваем блинчики с двух сторон на среднем огне.
Шаг 6. Лук режем мелкими кубиками, морковь натираем на крупной терке. Жарим их до готовности и оставляем остывать на 30 минут.
Шаг 7. Далее в остывшую массу добавляем майонез, мелко нарезанный укроп, выдавливаем чеснок через пресс и солим по вкусу.
Шаг 8. Блины выкладываем пирамидой, прослаивая подготовленной начинкой. Последний блин смазываем просто майонезом и украшаем зеленью и зеленым луком.
Шаг 9. Готовый торт ставим в холодильник на два часа. После этого торт можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

Слоеный хинкал

Ни одно праздничное застолье в дагестанских домах не обходится без этого вкуснейшего блюда. Традиционно хинкал готовят из дрожжевого теста. Мясо можно взять абсолютно любое, на ваш вкус. Подойдет даже курица.

Мясо – 1 кг

Для теста:

Мука – 500 г
Вода – 250 мл
Соль – 1/2 ч. л.
Дрожжи – 1 ч. л.
Растительное масло для смазывания – 3 ст. л.

Для 1-го соуса:

Сметана – 200 мл
Чеснок – 2 зубчика
Соль, черный перец – по вкусу

Для 2-го соуса:

Томатная паста или томаты пюрированные – 1/2 стакана
Мясной бульон
Зелень (укроп, кинза)
Лук – 1 шт.
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В муку добавляем соль, дрожжи перемешиваем. Добавляем теплую воду и замешиваем тесто. Готовое тесто кладем в просторную чашу, накрываем пленкой или крышкой и оставляем на час подниматься.
Шаг 2. Мясо отвариваем до готовности.
Шаг 3. Подошедшее тесто тонко раскатываем, всю поверхность смазываем растительным маслом и закручиваем плотный рулет.
Шаг 4. Рулет нарезаем толщиной 3 см. Немного раскрываем руками слои и выкладываем на смазанную маслом форму мантоварки или пароварки. Даем подняться 15 минут.
Шаг 5. Готовим хинкал 8–10 минут. Пробуем на вкус. Если по истечении этого времени не приготовился, пусть готовится еще пару минут.
Шаг 6. Готовим соусы.
Для первого чеснок мелко рубим, добавляем в сметану. Кладем соль, черный перец по вкусу и все хорошо перемешиваем.
Шаг 7. Второй соус готовим так. Лук очищаем от шелухи, режем на мелкие кубики, обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Добавляем томатную пасту, жарим две минуты. Выключаем огонь, добавляем бульон, соль, черный перец и зелень по вкусу, перемешиваем.
Шаг 8. Подавать слоеный хинкал можно в большом блюде. С одной стороны мясо, с другой — хинкал. Соусы подаем в отдельных соусницах.

Приятного аппетита!

Чуду с зеленью

Как ни странно, это блюдо — находка для тех, у кого дети не любят зелень. Говорю по своему опыту! Еще один плюс этой нежной сытной выпечки: чуду очень легко готовить, они получаются у всех без исключения.

Для теста:

Мука – 500 г
Вода – 250 мл
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Зеленый лук – 250 г
Петрушка – 250 г
Укроп – 250 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Сливочное масло
для смазывания – 100 г
Соль по вкусу

Шаг 1. Соль смешиваем с просеянной мукой. Добавляем воду комнатной температуры. Замешиваем тугое тесто. Заворачиваем в пищевую пленку и оставляем отдохнуть на 30 минут.
Шаг 2. Пока тесто отдыхает, готовим начинку. Зелень перебираем, моем, стряхиваем и мелко нарезаем. Лук моем, мелко нарезаем.
Шаг 3. Лук и зелень смешиваем, добавляем соль, растительное масло.
Шаг 4. Тесто делим на 10 частей, из каждой части формируем шарик. Обязательно накрываем тесто пленкой, пока готовим, чтобы не образовалась сухая корочка.
Шаг 5. Каждый шарик очень тонко раскатываем — так, чтобы, если тесто лежало на ладони, сквозь него были видны линии на вашей руке.
Шаг 6. Начинку зрительно делим на 10 частей. Одну часть выкладываем на половину раскатанного теста, другой половиной накрываем и пальцами придавливаем края. Лишнее тесто можно удалить специальным ножом или тарелкой с ровным краем.
Шаг 7. Готовые чуду выпекаем на сухой сковородке с двух сторон, пока не появятся коричневые пятна. Примерно по две минуты с каждой стороны.
Шаг 8. Готовые горячие чуду смазываем сливочным маслом и накрываем посудой, чтобы не остыли, пока пекутся остальные.
Шаг 9. Когда все чуду будут готовы, разрезаем на четыре части и подаем с горячим чаем.

Приятного аппетита!

КАЗАХСКАЯ

КУХНЯ

Баурсаки

Вкуснейшие пышные баурсаки чем-то напоминают пончики. Это неотъемлемый элемент праздничного стола, одинаково любимый как взрослыми, так и детьми. Кстати, в тесте нет яиц, поэтому готовые изделия остаются мягкими, даже когда остывают.

Мука – 700 г
Сухие дрожжи – 10 г
Молоко – 200 мл
Вода – 200 мл
Растительное масло – 50 г
Соль – 1,5 ч. л.
Сахар – 1 ч. л.
Растительное масло для жарки

Шаг 1. Молоко и воду немного подогреваем — до теплого состояния. В миску кладем дрожжи, сахар, наливаем молоко и воду, перемешиваем и оставляем примерно на 15 минут.
Шаг 2. На рабочей поверхности смешиваем муку с солью, добавляем опару, растительное масло и замешиваем тесто.
Шаг 3. Тесто кладем в глубокую посуду, накрываем сухим полотенцем или крышкой и ставим в теплое место на 1–2 часа.
Шаг 4. По прошествии этого времени тесто хорошо обминаем и оставляем подниматься во второй раз где-то на полчаса.
Шаг 5. Далее вынимаем тесто из чашки, формируем круг, раскатываем толщиной примерно 1 см.
Шаг 6. Вырезаем стаканом или любым другим удобным способом кружочки.
Шаг 7. Из оставшегося теста снова раскатываем круг и снова вырезаем кружочки. Делаем так, пока не закончится тесто.
Шаг 8. Готовые кружочки раскладываем на столе, накрываем сухим полотенцем. Оставляем на 15 минут, чтобы баурсаки поднялись.
Шаг 9. В казан или глубокую сковороду наливаем столько растительного масла, чтобы при жарке баурсаки в нем свободно плавали (не касаясь дна). Когда масло хорошо раскалится, опускаем в него изделия и жарим, постоянно помешивая, до золотистого цвета.
Шаг 10. Подаем баурсаки горячими и со сладким чаем.

Приятного аппетита!

Бешбармак

Бешбармак — это восхитительное сочетание отварного мяса, нарезанной ромбами лапши и наваристого бульона. Иногда к мясу выкладывают еще и вареную картошку. В нашей семье бешбармак подают именно так, но вы, конечно, можете обойтись и без картофеля.

Баранина или говядина – 1 кг
Лук – 2 шт.
Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

Для теста:

Мука – 500 г
Вода или бульон – 200 мл
Яйцо – 2 шт.
Соль – 0,5 ч. л.

Шаг 1. Мясо моем, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и ставим на огонь.
Шаг 2. Тщательно снимаем пену, пока варится бульон, чтобы он получится прозрачным. Варим до готовности, при слабом кипении, прикрыв крышкой, пока мясо не станет мягким и будет очень легко отделяться от костей.
Шаг 3. Пока варится бульон, займемся приготовлением теста для лапши. В миску просеиваем муку, вбиваем яйца, всыпаем соль и вливаем воду (или холодный бульон). Замешиваем крутое тесто.
Шаг 4. Тесто хорошо вымешиваем, заворачиваем в пищевую пленку и оставляем на 20–30 минут отдыхать.
Затем стол густо посыпаем просеянной мукой. Выкладываем тесто, делим его на пять частей и формируем шарики.
Шаг 5. Теперь очень тонко раскатываем шарики. Пока раскатываем один шарик, остальные укрываем пленкой, чтобы не заветрились.
Шаг 6. Раскатанное тесто разрезаем на полосы шириной примерно 10 см, а полосы режем на ромбы.
Шаг 7. Раскладываем ромбы на столе, посыпанном мукой, и оставляем их подсохнуть на 30 минут.
Шаг 8. Тем временем готовое мясо вынимаем при помощи шумовки и откладываем в сторону. Немного остужаем его, отделяем от костей и нарезаем или разбираем на небольшие кусочки.
Шаг 9. Лук чистим от шелухи, нарезаем полукольцами.
В кастрюлю наливаем стакан бульона, кладем лук, доводим бульон до кипения и готовим 1–2 минуты.
Шаг 10. В кипящем бульоне отвариваем небольшими партиями подсушенные ромбики в течение 2–3 минут.
Шаг 11. Готовую лапшу вынимаем шумовкой. На широкую тарелку выкладываем ромбы, располагая их ближе к краю тарелки. По центру тарелки укладываем мясо (к нему мы добавляем картошку, вы можете этого не делать). На мясо выкладываем припущенный в бульоне лук и все густо посыпаем свежемолотым черным перцем.
Шаг 12. К бешбармаку подаем разлитый по пиалам горячий бульон. По желанию можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приятного аппетита!

Грудинка в шубе

В сущности, для приготовления этого блюда можно использовать какое угодно мясо, и размер куска тоже может быть любым. На мой взгляд, именно ароматная сочная грудинка лучше всего смотрится на праздничном столе.

Грудинка – 2 кг

Для маринада:

Соевый соус – 100 мл
Горчица – 2 ст. л.
Оливковое масло – 2 ст. л.
Чеснок – 5 зубчиков
Черный перец – ½ ч. л.

Шаг 1. В первую очередь мясо моем и сушим бумажными полотенцами.
Шаг 2. В чашку вливаем все жидкие составляющие маринада, добавляем горчицу, черный перец и чеснок, пропущенный через пресс. Хорошо перемешиваем.
Шаг 3. Получившимся маринадом тщательно смазываем мясо. Укутываем в пищевую пленку и ставим в холодильник на ночь. Если торопитесь, можно приступать к запеканию через два часа.
Шаг 4. Готовое мясо, тщательно закрывая края, укутываем в пергаментную бумагу, а следом — в шубу из фольги.
Шаг 5. Выпекаем при 180 °С три часа. Затем убираем бумагу и фольгу. Ставим обратно в духовку на 15 минут.
Шаг 6. Готовое мясо украшаем по своему вкусу и подаем к столу. Мясо одинаково прекрасно как в горячем, так и в холодном виде.

Приятного аппетита!

Жаужурек

Конечно, в идеале это традиционное казахское блюдо готовят на мангале. Но и на сковороде можно пожарить вкусный ароматный жаужурек. В процессе готовки жир превращается в хрустящую корочку, а печень получается нежной и сочной.

Печень – 500 г
Жировая сетка – 500 г
Молоко – 500 мл
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Печень подойдет любая. Удаляем с нее пленку и все прожилки. Нарезаем на прямоугольники размером примерно с большой палец. Заливаем молоком и ставим в холодильник на час. Так мы убираем горечь из печени и смягчаем ее.
Шаг 2. Через час печень тщательно промываем. Солим и перчим по вкусу. Оставляем на 30 минут.
Шаг 3. Сетка у нас должна быть очень тонкая. Нарезаем ее на прямоугольники 10 х 12.
Шаг 4. Теперь печень заворачиваем в сетку коконом.
Шаг 5. В том случае, если вы будете готовить на мангале, просто натяните на шампуры — и на мангал.
Шаг 6. В домашних условиях тоже готовим очень просто. Выкладываем на раскаленную сковородку и обжариваем со всех сторон.
Шаг 7. Перед подачей посыпаем солью и перцем по вкусу. Подаем с салатом из свежих овощей. Я еще обычно ставлю на стол хороший кетчуп и зелень кинзы, петрушки и укропа.

Приятного аппетита!

Пирожки с мясом

Уж чем-чем, а пирожками с мясом может похвастаться практически каждая кухня в мире. В Казахстане пекут пирожки с сушеной кониной. Но этот вариант явно не для всех, да и достать такое мясо труднее. Поэтому я взяла обычную говядину.

Для теста:

Мука – 900 г
Вода – 500 мл
Дрожжи – 5 г
Растительное масло – 25 мл
Сахар – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Говяжий фарш – 500 г
Лук – 2 шт.
Кипяток – 100 мл
Яйцо для смазывания – 1 шт.
Красная паприка – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В теплую воду добавляем дрожжи, соль, сахар, перемешиваем и оставляем на пять минут.
Шаг 2. Далее в несколько заходов вводим муку. Замешиваем тесто.
Шаг 3. Готовое тесто перекладываем на стол и хорошо вымешиваем, набираем кислород.
Шаг 4. В самом конце добавляем растительное масло, вымешиваем и закрываем пленкой или крышкой. Оставляем подниматься на час.
Шаг 5. Как только тесто подойдет, вымешиваем и даем подняться еще раз.
Шаг 6. В фарш добавляем мелко нарезанный лук, соль, специи, кипяток и хорошо перемешиваем.
Шаг 7. Тесто делим на 12 частей, формируем шарики. Даем подняться пять минут и начинаем формировать. Каждый шарик раскатываем, в центр кладем начинку и формируем в виде обычного пирожка.
Шаг 8. Выкладываем на форму с пергаментной бумагой швом вниз. Даем подняться 30 минут. Смазываем взбитым яйцом и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 30–40 минут (до румяного цвета).

Приятного аппетита!

Хлеб с чесноком и сыром

Устоять перед ароматом этого невероятно вкусного хлеба просто невозможно! Можете подавать его к основному блюду или есть просто так. Кстати, теста можно приготовить побольше и заморозить его впрок, чтобы потом при случае порадовать семью и гостей.

Для теста:

Мука – 800 г
Молоко – 500 мл
Яйцо – 1 шт.
Сливочное масло – 50 г
Растительное масло – 50 мл
Сухие дрожжи – 11 г
Сахар – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Сулугуни или моцарелла – 100 г
Чеснок – 2 зубчика
Оливковое масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки
или укропа – несколько веточек

Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, стакан муки, перемешиваем и даем постоять пять минут.
Шаг 2. Далее добавляем два вида масла, яйцо, перемешиваем и понемногу вводим оставшуюся муку. Готовое тесто закрываем пленкой и оставляем подниматься на полтора-два часа.
Шаг 3. Как только тесто поднимется, вымешиваем и даем подняться еще 15 минут.
Шаг 4. Чеснок пропускаем через чеснокодавку, петрушку мелко режем. Добавляем оливковое масло, перемешиваем.
Шаг 5. Тесто делим на четыре части, формируем хлеб в виде батона. Выкладываем в форму для запекания, даем подняться в течение 15 минут.
Шаг 6. Делаем в батоне углубление, смазываем смесью из оливкового масла с чесноком и зеленью.
Шаг 7. Посыпаем сыром, натертым на крупной терке, смазываем бока яйцом или оливковым маслом и ставим в разогретую до 180 °С духовку. Готовим до румяного цвета.
Шаг 8. Подаем к супу, например к борщу. Можно подать к любому блюду по желанию. Даже просто макать этот хлеб в сметану очень вкусно!

Приятного аппетита!

Шалгам

Возможно, рецепт этого овощного салата покажется вам слишком простым. Но вы только представьте его рядом с куском хорошо прожаренного мяса! К тому же, шалгам невероятно полезен: редька — кладезь витаминов. Если вам противопоказан уксус, замените его лимонным соком.

Редька – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Сахар – 1 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Уксус 6 % – 1 ст. л.
Петрушка и укроп – 1 пучок
Соль – по вкусу

Шаг 1. Редьку очищаем от кожуры и нарезаем длинными брусочками.
Шаг 2. Болгарский перец тоже нарезаем длинными брусочками.
Шаг 3. Морковь чистим от кожуры, лук — от шелухи. Морковь режем брусочками, лук — полукольцами.
Шаг 4. Чеснок чистим, режем мелкими кубиками или натираем на терке.
Шаг 5. Зелень тщательно моем, сушим и мелко режем.
Шаг 6. В чашке соединяем растительное масло, уксус, сахар, соль, все тщательно перемешиваем, пока сахар с солью полностью не растворятся.
Шаг 7. Все овощи соединяем в просторной посуде, добавляем маринад, хорошо перемешиваем.
Шаг 8. Готовый салат убираем в холодильник на два часа.
Шаг 9. Этот салат, как мне кажется, отлично идет с любым блюдом. Он одним ароматом способен поднять аппетит. Я люблю подавать его с хорошей телячьей отбивной.

Приятного аппетита!

ТАТАРСКАЯ

КУХНЯ

Чебуреки

Что и говорить, домашние чебуреки не чета покупным. Эти знаменитые жареные пирожки готовятся из разного теста — из кефирного, дрожжевого или пресного. Но именно из заварного теста они получаются такими хрустящими и сочными. Кстати, в этом варианте и сок из чебуреков почти не вытекает.

Для теста:

Мука – 1 кг
Кипяток – 400 мл
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль – щепотка

Для начинки:

Баранина или говядина – 500 г
Лук – 250 г
Растительное масло для обжарки – 500 мл
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В муку вливаем растительное масло, всыпаем соль и понемногу вводим крутой кипяток.
Шаг 2. Вначале помешиваем деревянной лопаткой, а когда будет введен весь кипяток, домешиваем руками.
Шаг 3. Готовое тесто заворачиваем в пищевую пленку и кладем в холодильник на 30 минут.
Шаг 4. Пока тесто отдыхает, готовим начинку.
Для этого мясо пропускаем через мясорубку, лук мелко режем и вместе с солью и перцем добавляем в фарш.
Также в фарш добавляем стакан кипятка.
Хорошо перемешиваем. Начинка готова!
Шаг 5. Далее тесто делим на 15 частей и формируем шарики.
Шаг 6. Каждый шарик очень тонко раскатываем в кружок.
Шаг 7. На одну половину кладем начинку, второй накрываем. Должен получиться полумесяц.
Шаг 8. Тщательно пальцами придавливаем концы и отрезаем лишнее тесто с помощью специального ножа или обычной тарелки с ровным краем.
Шаг 9. Жарим чебуреки в сильно разогретом растительном масле с двух сторон, пока не приобретут румяный цвет.
В среднем 1–2 минуты с одной стороны. Масло во время жарки должно закрывать чебуреки, когда вы их кладете в сковородку. Огонь средний. У меня уходит минута с одной стороны и минута с другой.
Шаг 10. Подаем в горячем виде. Мне кажется, будет вкусно с домашней аджикой или с соленьями.

Приятного аппетита!

Вак-бэлиш

Эти аппетитные маленькие пирожки можно делать с любой начинкой, но чаще всего их готовят с мясом. Вак-бэлиш можно подать к супу или бульону, а можно и просто с чаем. Только представьте: нежнейшее тесто и сочное мясо внутри… Гостей за уши не оттащите, обещаю!

Для теста:

Мука – 900 г
Молоко – 500 мл
Яйцо – 1 шт.
Сливочное масло – 50 г
Сахар – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.
Быстродействующие дрожжи – 10 г

Для начинки:

Говядина или баранина – 500 г
Рис – 150 г
Лук – 150 г
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, сахар, соль и перемешиваем.
Шаг 2. Добавляем яйцо, размягченное сливочное масло, хорошо перемешиваем. Просеиваем всю муку и замешиваем тесто.
Шаг 3. Готовое тесто прячем под пищевую пленку или крышку и ставим подниматься на полтора-два часа.
Шаг 4. Готовим начинку. В первую очередь тщательно промываем рис до прозрачности воды. Далее отвариваем его семь минут и откидываем на дуршлаг.
Шаг 5. Мясо рубим мелкими кубиками. Чем меньше — тем лучше. Лук очищаем от шелухи и тоже нарезаем на кубики.
Шаг 6. Нарезанные мясо и лук, отваренный рис соединяем, добавляем соль, черный перец по вкусу, хорошо перемешиваем.
Шаг 7. Поднявшееся тесто делим на 12 частей, формируем шарики и оставляем их подниматься на пять минут.
Шаг 8. Каждый кружок раскатываем толщиной 3 мм, в центр кладем начинку. Края приподнимаем и, понемногу подхватывая тесто вокруг, формируем вак-бэлиш. В итоге в центре должно остаться открытое отверстие, через которое видна начинка.
Шаг 9. Готовые вак-бэлиш выкладываем в форму для запекания, смазанную растительным маслом, и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут.
Шаг 10. Когда изделия приготовятся, смазываем их сливочным маслом и подаем с горячим чаем.

Приятного аппетита!

Азу по-татарски

Азу, пожалуй, одно из самых популярных блюд татарской кухни. Оно очень сытное, вкусное, а все ингредиенты довольно простые и доступные. Возможно, кому-то покажется странным наличие в рецепте огурца. Поверьте, это чуть ли не самый важный компонент настоящего азу!

Мясо – 500 г
Картофель – 5 шт.
Помидоры – 3 шт.
Огурец соленый – 2 шт.
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Чеснок молодой – 5 зубчиков
Томатная паста – 1 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
Зелень
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Мясо нарезаем соломкой. Обжариваем в растительном масле до корочки, слегка солим.
Шаг 2. В сотейнике обжариваем картофель соломкой и выкладываем в отдельную посуду.
Шаг 3. Лук нарезаем полукольцами, морковь, перец — брусочками. Добавляем овощи к мясу и жарим до мягкости моркови.
Шаг 4. Затем в сотейник добавляем помидоры, очищенные от кожуры и натертые на терке, и томатную пасту. Если паста и помидоры очень кислые, то можно немного подсластить.
Шаг 5. Заливаем кипятком и готовим 10 минут.
Шаг 6. Огурцы режем на мелкие кубики, добавляем к блюду и тушим 30 минут.
Шаг 7. Далее добавляем поджаренный картофель, измельченный чеснок, тушим еще пять минут.
Шаг 8. Перед подачей посыпать зеленью.

Приятного аппетита!

Перемячи

Перемячи — это ароматные жареные пирожки с мясом, напоминающие беляши. В каждом перемяче обязательно делается отверстие. Не стоит бояться, что начинка вывалится из пирожка или что из него вытечет сок. Просто сначала нужно жарить перемячи отверстием вниз, а уже затем перевернуть.

Для теста:

Мука – 800–900 г
Теплая вода – 500 мл
Растительное масло – 5 ст. л.
Быстродействующие дрожжи – 11 г
Сахар – 1 ст. л.
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Жирный говяжий фарш – 500 г
Лук – 2 шт.
Растительное масло для обжарки
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В теплую воду вводим дрожжи, сахар, соль и перемешиваем. В несколько заходов вводим муку и замешиваем тесто.
Шаг 2. В самом конце по одной ложке вводим растительное масло. Закрываем тесто крышкой и ставим в теплое место на час.
Шаг 3. Пока тесто поднимается, готовим начинку. В фарш добавляем мелко нарезанный лук, соль, черный перец и очень хорошо перемешиваем. Если фарш получился слишком крутой, можно в него добавить холодный бульон, воду или молоко, а затем снова перемешать.
Шаг 4. Как тесто поднимется, формируем наши перемячи. Готовое тесто делим на кружочки примерно по 50 г и раскатываем.
Шаг 5. В середину лепешки кладем сырой фарш весом около 35 г. Затем поднимаем края теста и собираем в сборку. В середине оставляем отверстие диаметром 1–1,5 см.
Шаг 6. Затем обжариваем в полуфритюре — сначала отверстием вниз, а после того, как зарумянятся, переворачиваем и обжариваем с другой стороны. Жарим на среднем огне.
Шаг 7. Подаю я перемячи со сладким черным чаем. Хорошо будет предложить гостям сметану или домашнюю аджику.

Приятного аппетита!

Чак-чак

Это знаменитое татарское блюдо обожают и в Чечне. У нас даже принято дарить чак-чак, когда родители жениха впервые идут в гости к родителям невесты, — обязательно на большом красивом подносе. В моей семье тоже очень любят это лакомство, надеюсь, и вам оно придется по душе!

Для теста:

Мука – 400–500 г
Яйцо – 5 шт.
Сода – ½ ч. л.
Соль – ½ ч. л.
Уксус 6 % или 9 % – ½ ч. л.
Ванилин – 1 пакетик
Растительное масло для обжарки – 500 г

Для сиропа:

Натуральный мед – 1 стакан
Сахар – 5 ст. л.
Орехи для украшения

Шаг 1. Соду гасим уксусом, вместе с солью, ванилином добавляем в яйца и все тщательно перемешиваем.
Шаг 2. В несколько заходов вводим муку и замешиваем тесто.
Шаг 3. Тесто должно быть как пельменное. Готовое тесто прячем в пакет на 30 минут.
Шаг 4. Отдохнувшее тесто тонко раскатываем и разрезаем его на длинные полоски шириной 2 см.
Шаг 5. Режем на тонкие брусочки. Чем тоньше будет раскатано тесто, тем меньше размером будут готовые хлопья. Я люблю потолще, потому что так чак-чак получается хрустящим и сочным.
Шаг 6. Получившиеся полуфабрикаты можно просеять через сито, чтобы убрать лишнюю муку.
Шаг 7. Жарим в кипящем масле в несколько заходов. Можно попробовать, опустив один кусочек теста. Если быстро всплывет и распухнет, можно жарить.
Шаг 8. Мед доводим до кипения и понемногу вводим сахар, постоянно помешивая. Капаем капельку сиропа в холодную воду, если мед превращается в карамельку — сироп готов.
Шаг 9. Заливаем чак-чак горячим сиропом, хорошо перемешиваем деревянной ложкой и влажными руками очень быстро придаем ему нужную нам форму. Придавливаем слегка, чтобы все хорошо слиплось. Украшаем орехами по желанию.
Шаг 10. Ждем, чтобы чак-чак полностью остыл. Разрезаем на кубики и подаем с чаем.

Приятного аппетита!

Баранья нога, запеченная в рукаве

Вкусная, ароматная запеченная баранья нога — это, конечно, украшение любого стола. Именно приготовленное в рукаве мясо получится необычайно сочным и будет очень хорошо отделяться от кости. Спешу поделиться с вами рецептом этого замечательного блюда!

Баранья нога – 3 кг
Чеснок – 1 головка
Оливковое масло – 50 мл
Соевый соус – 200 мл
Паприка с дымком – 1 ч. л.
Черный перец – ½ ч. л.
Куркума – ½ ч. л.
Соль – по вкусу
Зелень для украшения

Шаг 1. Для запекания берем не очень жирное мясо. Делаем несколько глубоких проколов ножом и закладываем в каждое отверстие по зубчику чеснока. Два зубчика убираем в сторону.
Шаг 2. В соевый соус добавляем натертые на мелкой терке два зубчика чеснока и приправы, все хорошо перемешиваем.
Шаг 3. Мясо натираем солью, а следом и маринадом. Укладываем в посуду, закрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на пять часов.
Шаг 4. Через пять часов поливаем мясо оливковым маслом и тщательно втираем руками.
Шаг 5. Выкладываем мясо в рукав для запекания, закрываем рукав и прокалываем в нескольких местах зубочисткой. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на два часа.
Шаг 6. Через два часа раскрываем рукав, мясо поливаем выделившимся соком и ставим обратно в духовку на 30 минут или пока не подрумянится.
Шаг 7. При желании с мясом можно одновременно запечь картошку. Для этого чистим картошку, разрезаем каждую на четвертинки. Добавляем соль, немного оливкового масла, приправы по вкусу. Хорошо перемешиваем и выкладываем в рукав к мясу.
Шаг 8. Готовое блюдо украшаем зеленью и подаем со свежими овощами и листьями салата. Обязательно ставим на стол аджику, кетчуп или любые соусы, которые вам нравятся.

Приятного аппетита!

Эчпочмак

Эти ароматные треугольные пирожки пекут из дрожжевого, реже из пресного теста, с вкусной начинкой из мяса, картофеля и лука. Мясо можно брать любое: говядину, баранину или даже птицу. От похожих изделий эчпочмаки отличаются тем, что начинка в них кладется сырая.

Для теста:

Мука – 800–900 г
Теплая вода – 500 мл
Быстродействующие дрожжи – 11 г
Растительное масло – 5 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Говядина – 500 г
Картофель – 500 г
Лук – 250 г
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В теплую воду вводим дрожжи, соль, сахар, перемешиваем и оставляем на пять минут.
Шаг 2. Далее в несколько заходов вводим муку. Замешиваем тесто.
Шаг 3. Готовое тесто хорошо вымешиваем, набираем кислород.
Шаг 4. В самом конце добавляем растительное масло, вымешиваем, закрываем пленкой или крышкой и ставим в теплое место подниматься на полтора-два часа.
Шаг 5. Когда тесто подойдет, еще раз вымешиваем и даем подняться второй раз.
Шаг 6. Готовим начинку. Картошку чистим от кожуры, лук — от шелухи. Режем все мелкими кубиками.
Шаг 7. Мясо немного подмораживаем, чтобы удобно было резать, и тоже нарезаем кубиками примерно 5 мм. Смешиваем с картошкой, луком, солью и черным перцем.
Шаг 8. Тесто делим на 12 частей и формируем из каждого куска шарик. Из каждого шарика раскатываем кружочек размером с чайную тарелку, кладем в центр начинку и защипываем сверху, придавая форму треугольника и оставляя в центре отверстие.
Шаг 9. Даем выстояться 30 минут, смазываем сливочным маслом, ставим в духовку, разогретую до 180 °С, на 30 минут.
Шаг 10. Через 30 минут вынимаем, вливаем в отверстие одну-две ложки бульона, смазываем яйцом и снова ставим в духовку еще на 30 минут.

Приятного аппетита!

Перепелки, тающие во рту

Да-да, это блюдо действительно настолько нежное, что тает во рту! Кроме того, оно очень эффектно смотрится при подаче. И вовсе не обязательно ждать праздника, чтобы попотчевать близких этими вкуснейшими перепелками, можно побаловать семью и за обычным ужином!

Перепелки – 4 шт.
Соевый соус – 100 мл
Сливочное масло – 50 г
Чеснок – 3 зубчика
Красная паприка – 1 ч. л.
Куркума – ½ ч. л.
Черный перец – ½ ч. л.
Соль – ½ ч. л.
Помидоры черри и листья салата для украшения

Шаг 1. Перепелки тщательно моем изнутри и снаружи. Сушим бумажными полотенцами.
Шаг 2. В соевый соус добавляем приправы, соль и чеснок, пропущенный через чеснокодавку. Хорошо все перемешиваем.
Шаг 3. Перепелки заливаем маринадом, перемешиваем руками, так чтобы маринад попал вовнутрь. Закрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на два часа.
Шаг 4. Сливочное масло делим на пять равных частей. Одну часть растапливаем для смазки перепелок, остальными начиняем тушки. Осевший на дно маринад тоже заливаем внутрь перепелок. Смазываем их растопленным сливочным маслом.
Шаг 5. Подготовленные тушки выкладываем в рукав для запекания, тщательно защипываем рукав и в нескольких местах прокалываем зубочисткой.
Шаг 6. Рукав с перепелками перекладываем в форму для запекания и ставим в разогретую до 200 °С духовку на 50 минут. Затем раскрываем рукав, поливаем стекшим соком перепелок и даем еще 10 минут подрумяниться.
Шаг 7. Подаем к столу, выложив блюдо на салатные листья и украсив помидорами черри. Подавать можно в горячем или холодном виде.

Приятного аппетита!

Грибы за 20 минут

Я всегда готовлю эти грибочки на праздники: рецепт очень простой, а результат выше всяких похвал! Еще это незаменимое блюдо на случай, когда друзья решат неожиданно заглянуть в гости, ведь времени на приготовление нужно всего ничего. В общем, не рецепт, а находка!

Шампиньоны – 500 г
Красный лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Оливковое масло – 3 ст. л.
Яблочный уксус – 1 или 2 ст. л.
Зелень – 3 ст. л.
Кориандр – ½ ч. л.
Черный перец – ½ ч. л.
Соль – по вкусу

Шаг 1. Грибы заливаем водой, солим по вкусу и варим 10 минут.
Шаг 2. Лук, чеснок и зелень мелко режем. Заливаем уксусом и оливковым маслом, добавляем приправы и перемешиваем все.
Шаг 3. Грибы процеживаем и, пока они горячие, смешиваем с маринадом. Закрываем крышкой на 10 минут.
Шаг 4. Через 10 минут можно подавать к столу. Хранить такие грибы можно в закрытой банке до трех дней. Они прекрасно подходят к мясным блюдам и шашлычкам на природе!

Приятного аппетита!

ТУРЕЦКАЯ

КУХНЯ

Гёзлеме

Гёзлеме — это традиционные турецкие лепешки с разнообразной начинкой. Готовят гёзлеме на специальной сковороде, которая называется садж. Я же испекла их на сухой сковородке на обычной газовой плите. Получилось очень вкусно!

Для теста:

Мука – 1 кг
Вода – 500 мл
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Картофель – 500 г
Говяжий фарш – 300 г
Сливочное масло – 50 г
Соль – по вкусу
Сливочное масло для смазывания готовых лепешек – 200 г

Шаг 1. Картошку очищаем от кожуры, солим и варим до готовности.
Шаг 2. Пока варится картошка, фарш обжариваем до готовности.
Шаг 3. Как картошка сварится, сливаем воду, добавляем сливочное масло и превращаем в пюре без комочков любым удобным способом.
Шаг 4. Замешиваем тесто. Муку смешиваем с солью и в несколько заходов вливаем теплую воду. В итоге должно получиться упругое, плотное тесто. Укутываем его в пищевую пленку и даем отдохнуть 30 минут.
Шаг 5. Тесто делим на 12 частей, формируем кружочки и накрываем пленкой.
Шаг 6. Каждый шар раскатываем максимально тонко, на одну половину выкладываем две столовые ложки картофельного пюре и одну столовую ложку обжаренного фарша.
Шаг 7. Накрываем второй половиной, так чтобы получился полумесяц. Защипываем края и с помощью специального ножа или обычной тарелки отрезаем лишнее тесто с краев.
Шаг 8. Жарим лепешки на сухой сковородке на сильном огне с двух сторон, пока не появятся коричневые пятнышки.
Шаг 9. Готовую лепешку перекладываем в блюдо и смазываем сливочным маслом. Так проделываем со всеми лепешками. Кладем друг на друга горкой.
Шаг 10. Пока лепешки пекутся, готовые накрываем крышкой или блюдом, чтобы не остыли.
Шаг 11. Подаем лепешки со сладким чаем. Можно добавить свежие овощи или соленья по вкусу.

Приятного аппетита!

Карныярык

Карныярык — это фаршированные мясом баклажаны. Простое и доступное каждому блюдо. В этом основная черта турецкой кухни — вкусно, просто и полезно. Обещаю: перед карныярыком не сможет устоять даже тот, кто не любит баклажаны.

Баклажан крупный – 3 шт.
Говяжий фарш – 250 г
Лук – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Помидоры – 4 шт.
Острый перец – 1 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Петрушка – 1 пучок
Соль, черный перец – по вкусу
Сливочное и растительное масло для жарки

Шаг 1. Баклажаны хорошо промываем, зачищаем плодоножки.
Далее баклажаны чистим «зеброй», то есть срезаем кожицу продолговатыми полосками, чередуя полоски с кожицей и полоски без нее.
Шаг 2. Посередине вдоль делаем надрез глубиной примерно 1-2 см. После чего заливаем баклажаны подсоленной водой и оставляем на 30 минут.
Шаг 3. По истечении 30 минут баклажаны промываем под проточной водой, сушим бумажным полотенцем.
Шаг 4. Смазываем баклажаны растительным маслом и запекаем 15 минут при 180 °С. Баклажаны должны за это время смягчиться. Если этого не произошло, готовим до мягкости дальше.
Шаг 5. Лук мелко режем и жарим на растительном масле до золотистого цвета. Добавляем фарш и тушим 3–4 минуты. Затем добавляем одну столовую ложку томатной пасты, перемешиваем и тушим еще минутку.
Шаг 6. Помидоры чистим, натираем на терке и добавляем к фаршу. Чеснок мелко рубим, половинку острого перца нарезаем тонкими полосками. Чеснок и перец добавляем в начинку, перемешиваем и тушим все вместе пять минут. Солим и перчим по вкусу. В конце добавляем мелко нарезанную петрушку, перемешиваем и выключаем огонь.
Шаг 7. Баклажаны аккуратно раскрываем по надрезам. У вас должны получиться лодочки.
Шаг 8. Перекладываем баклажаны в форму для запекания, смазанную растительным маслом, и начиняем подготовленной начинкой.
Шаг 9. Сверху украшаем острым перцем и кружочками помидоров.
Шаг 10. Столовую ложку томатной пасты смешиваем с двумя стаканами воды, солим, перчим по вкусу и заливаем этим соусом баклажаны.
Шаг 11. Запекаем в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут. Через 20 минут проверяем, если не готовы, оставляем еще на пять минут.
Шаг 12. Можно подавать как самостоятельное блюдо, так и с гарниром. В качестве гарнира можно выбрать рис или картофельное пюре.

Приятного аппетита!

Салат «Император»

Этот салат полностью оправдывает свое название: на столе он смотрится действительно по-королевски. Сколько бы блюд рядом ни стояло, все взгляды будет притягивать именно «Император». В нашей семье это один из любимых салатов, попробуйте его и вы!

Соленая семга – 200 г
Картофель – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Свежий огурец – 3 шт.
Яйцо – 5 шт.
Майонез, соль – по вкусу

Шаг 1. Картошку, морковь и яйца отвариваем до готовности.
Шаг 2. Картошку и морковь очищаем от кожуры и натираем на крупной терке.
Шаг 3. Огурцы нарезаем на тонкие брусочки, яйца и семгу — на кубики.
Шаг 4. Собираем салат:
1-й слой — картошка, майонез;
2-й слой — огурцы, майонез;
3-й слой — семга, майонез;
4-й слой — морковь, майонез;
5-й слой — яйцо, майонез.
Шаг 5. Каждый слой, кроме рыбы, не забываем немного присолить. При сборке салата можно использовать кольцо, тогда каждый слой нужно немного придавливать, чтобы салат не развалился, когда вы будете снимать кольцо.
Шаг 6. Украшаем салат по своему вкусу. Я для украшения делаю «розочки»: нарезаю длинные тонкие полоски из рыбы, сворачиваю их рулетом и немного раскрываю пальцами.
Шаг 7. Готовый салат ставим в холодильник на пару часов.

Приятного аппетита!

Маклюбе

Название этого блюда переводится как «перевертыш». Дело в том, что при подаче на стол маклюбе опрокидывают на тарелку или поднос, и все, что было снизу, оказывается сверху. Выглядит очень красиво! Для приготовления можно взять самые разные овощи.

Мясо – 600 г
Баклажан – 1 шт.
Болгарский перец – 2 шт.
Картофель – 2 шт.
Лук – 1 шт.
Помидоры – 3 шт.
Рис – 1 стакан
Томатная паста – 1 ст. л.
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Картошку и лук чистим от кожуры.
Шаг 2. Баклажан, картошку, лук, помидоры режем на кружочки толщиной 1 см. Болгарский перец режем кубиками крупно. Мясо тоже режем на кубики.
Шаг 3. Теперь все овощи поочередно обжариваем с двух сторон.
Шаг 4. После овощей обжариваем мясо, буквально 10 минут, пока оно не поменяет цвет (для этого рецепта берите молодое мясо).
Шаг 5. Томатную пасту жарим две минуты в той же сковородке.
Шаг 6. В обжаренную томатную пасту добавляем тщательно промытый рис, соль и кипяток из расчета два стакана воды на стакан риса. Перемешиваем, закрываем крышкой и готовим на среднем огне, пока вся жидкость не выпарится.
Шаг 7. На дно кастрюли кладем кружочки помидоров, солим.
Шаг 8. На помидоры выкладываем мясо, солим.
Шаг 9. На мясо выкладываем поочередно овощи и каждый слой тоже присаливаем.
Шаг 10. Теперь распределяем рис по всей поверхности. Заливаем половиной стакана кипятка и ставим на минимальный огонь на 15–20 минут.
Шаг 11. На кастрюлю кладем тарелку или поднос (тарелка должна быть чуть больше кастрюли в диаметре). Аккуратно переворачиваем, стучим по стенкам кулаком и очень аккуратно снимаем кастрюлю.
Шаг 12. Подаем это блюдо исключительно по своему вкусу. Кстати, прекрасно подходят к нему соления.

Приятного аппетита!

Пиде

Эту пиццу в форме лодочки очень любят мои дети. Готовить ее одно удовольствие, поэтому она часто появляется на нашем столе. Начинка у пиде получается очень сочной, потому что в ней много овощей.

Для теста:

Мука – 400 г
Молоко – 250 мл
Яйцо – 1 шт.
Сливочное масло – 25 г
Растительное масло – 25 мл
Дрожжи – 5 г
Соль – 1/2 ч. л.
Сахар – 1 ч. л.

Для начинки:

Фарш – 500 г
Лук – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Помидор небольшой – 1 шт.
Моцарелла – 100 г
Оливковое масло – 1 ст. л.
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, стакан муки, перемешиваем и даем постоять пять минут.
Шаг 2. Далее добавляем два вида масла, яйцо перемешиваем и понемногу вводим оставшуюся муку. Замешиваем тесто.
Шаг 3. Готовое тесто закрываем пленкой или крышкой и оставляем подниматься на час.
Шаг 4. Лук очищаем от шелухи, нарезаем на мелкие кубики и обжариваем до золотистого цвета.
Шаг 5. Теперь добавляем фарш. Готовим все вместе 10 минут на среднем огне.
Шаг 6. Добавляем болгарский перец, соль, черный перец и жарим еще пару минут.
Шаг 7. Добавляем очищенный от кожуры, натертый на терку помидор и перемешиваем. Начинка готова.
Шаг 8. Подошедшее тесто делим на две части. Формируем шары и даем подняться в течение 10 минут. Далее каждый шар раскатываем в овал 3 мм толщиной. По центру по всей длине раскладываем начинку, оставляя 3 см свободного края. Края приподнимаем и формируем лодочку.
Шаг 9. Ставим в разогретую до 250 °С духовку на 10 минут. Затем достаем, посыпаем натертым на крупную терку сыром и ставим обратно в духовку, печем до готовности.
Как приготовится, края можно смазать сливочным маслом — на случай, если не любите хрустящую корочку.
Шаг 10. Подаем в горячем виде. Можно в отдельной тарелке предложить свежие овощи и зелень.

Приятного аппетита!

Семга в апельсиновом маринаде

Рыбка и апельсины — отличное сочетание, не правда ли? Цитрус подарит блюду приятный аромат и тонкий фруктовый привкус. Приготовленная по этому рецепту пикантная семга — идеальный вариант для обеда или легкого ужина!

Семга – 1 кг
Апельсины – 2 шт.
Половина лимона
Оливковое масло – 1 ст. л.
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Сок одного апельсина и половинки лимона смешиваем с оливковым маслом.
Шаг 2. Рыбу посыпаем солью и черным перцем с двух сторон. Хорошо втираем руками и ставим в холодильник на час — мариноваться.
Шаг 3. Второй апельсин режем на кружочки и выкладываем в смазанную оливковым маслом форму.
Шаг 4. Сверху выкладываем рыбу и заливаем маринадом из апельсина, лимона и оливкового масла. На 15 минут оставляем мариноваться, затем ставим в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.
Шаг 5. Рыбу можно подавать как в горячем, так и в холодном виде, как самостоятельное блюдо, так и с любым гарниром. Хорошо к такой рыбе сделать нарезку из свежих овощей.

Приятного аппетита!

Симиты

Я очень люблю выпечку с кунжутом. И эти нежные турецкие бублики с хрустящей корочкой просто покорили мое сердце! Готовят и подают их все по-разному. Делюсь с вами рецептом симитов, который прижился на моей кухне.

Мука – 700 г
Вода – 200 мл
Молоко – 200 мл
Дрожжи сухие – 5 г
Оливковое масло – 50 мл
Кунжут – 1 стакан
Сахар – 3 ст. л.
Соль – ½ ч. л.

Для сиропа:

Вода – 100 мл
Мед – 3 ст. л.

Шаг 1. Молоко и вода должны быть теплыми. Смешиваем молоко с водой, добавляем дрожжи, сахар, соль и даем постоять пять минут.
Шаг 2. Вводим 1/2 часть муки, перемешиваем. Добавляем оливковое масло и оставшуюся муку. Муки может понадобиться больше. Тесто не должно липнуть к рукам.
Шаг 3. Готовое блюдо кладем в чистую чашку и плотно закрываем крышкой или пленкой.
Шаг 4. Ставим в теплое место на час (тесто должно увеличиться в два раза).
Шаг 5. Через час тесто хорошо вымешиваем и делим на 20 частей. Даем еще раз подняться.
Шаг 6. Для сиропа мед смешиваем с теплой водой до полного растворения меда.
Шаг 7. Кунжут обжариваем на сухой сковороде без масла, постоянно помешивая, до золотистого цвета.
Шаг 8. Формируем из теста бублики, смазывая руки и рабочее место оливковым маслом, мука для подпыла не понадобится. Берем один кусок теста и раскатываем его ладонями в тонкий жгут длиной около 80–100 см. Складываем жгут вдвое и переплетаем концы между собой.
Шаг 9. Тщательно скрепляем края теста, придавая заготовке вид бублика.
Шаг 10. Затем купаем заготовки в сладком сиропе и щедро обваливаем в кунжуте.
Шаг 11. Перекладываем турецкие бублики на противень, застеленный пергаментной бумагой.
Шаг 12. Прикрываем бублики полотенцем или пищевой пленкой и оставляем расстояться минут на 30. Время зависит от температуры на кухне и активности дрожжей. Главное, чтобы тесто хорошо подошло.
Шаг 13. В это время разогреваем духовку до 250 °С. Когда заготовки увеличатся в два раза, ставим симиты в горячую духовку.
Выпекаем турецкие бублики в течение 10–15 минут или пока не зарумянятся.
Шаг 14. С чем подавать бублики — решать вам. Мне нравится с компотом, кефиром, молоком или просто к чаю.

Приятного аппетита!

Хамса по-турецки

Вообще, для этого рецепта подойдет любая мелкая рыба. Но мне кажется, именно хамса получается такой хрустящей и сочной. Предупреждаю сразу: это с виду незатейливое блюдо такое вкусное, что вы не сможете оторваться от тарелки, пока она не опустеет!

Хамса – 1 кг
Кукурузная мука – 1 стакан
Растительное масло – 100 мл
Соль – по вкусу

Шаг 1. Сначала самое трудное — очищаем хамсу от внутренностей. Делаем это обязательно тщательно, иначе жареная рыба будет горькой. Вынимаем внутренности и жабры из хамсы. Хребет оставляем: косточки настолько тонкие, что их можно спокойно есть. Головы можно убрать, а можно и оставить, кому как нравится.
Шаг 2. Очищенную рыбку хорошенько промываем и отбрасываем в дуршлаг. Солим и перемешиваем.
Шаг 3. Обваливаем хамсу в кукурузной муке. На сковороду наливаем совсем немного масла. Рыбу выкладываем по часовой стрелке, плотно друг к другу, хвостами к центру. В серединку кладем рыбку рядами.
Шаг 4. Поливаем хамсу растительным маслом и включаем самый сильный огонь на две минуты, чтобы нагреть сковороду. Через две минуты убавляем огонь до среднего. Жарим минут пять, время от времени проверяя на готовность.
Шаг 5. Теперь нам нужно перевернуть нашу рыбку. Для этого сковороду накрываем плоским блюдом, а затем, придерживая его рукой, резким движением переворачиваем сковороду. Если масла чересчур много, то сначала, все так же придерживая блюдо, сливаем масло в миску и только потом опрокидываем рыбу на блюдо. После этого быстро, но аккуратно скатываем хамсу обратно на сковородку и жарим.
Шаг 6. Готовую рыбу очень аккуратно перекладываем на блюдо. Наша хамса готова! Можно ставить на стол, украсив по своему вкусу. В Турции хамсу традиционно подают с лимоном, зеленью и свежим луком, порезанным колечками.

Приятного аппетита!

Ишлеки

Забавно, но это блюдо мои подписчицы в инстаграме назвали «чебуреки для худеющих». Ишлеки всем настолько понравились, что фотоотчетов и благодарностей было очень много. Уверена, что вы, если решите приготовить эти замечательные пирожки, тоже не пожалеете!

Для теста:

Мука – 500 г
Вода – 250 мл
Разрыхлитель –1 ч. л.
Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

Говядина – 500 г
Говяжий жир – 100 г
Картофель – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Соль, черный перец – по вкусу
Паприка, куркума – по вкусу
Яйцо для смазывания – 1 шт.
Кунжут – 3 ст. л.

Шаг 1. Муку просеиваем, добавляем соль, разрыхлитель и перемешиваем. Добавляем теплую воду и замешиваем тугое тесто. Заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник на 30 минут.
Шаг 2. Говядину и жир пропускаем через мясорубку. Картошку чистим от кожуры, натираем на крупной терке, лук мелко режем и добавляем все это вместе с приправами и солью к фаршу. Вливаем полстакана кипятка для сочности. Хорошо все перемешиваем.
Шаг 3. Тесто делим на восемь равных частей, начинку тоже.
Шаг 4. Каждый шарик очень тонко раскатываем. На одну половину выкладываем фарш, второй половиной накрываем. Получается полумесяц. Края придавливаем пальцами, затем вилкой проходимся по краям.
Шаг 5. Смазываем взбитым с куркумой яйцом, посыпаем кунжутом и выпекаем при 200 °С до румяного цвета. Я выпекала 15 минут.
Шаг 6. Если хотите, чтобы изделия были очень мягкие, смазывайте их сливочным маслом, пока горячие. Я люблю, когда ишлеки хрустят, поэтому не смазываю.
Шаг 7. Подаем в горячем виде с чаем.

Приятного аппетита!

Ачма

Это не просто булочки, это кулинарное чудо! Никакие экзотические ингредиенты вам не понадобятся, рецепт достаточно прост, но равнодушным турецкие булочки не оставят никого. Нежное, воздушное тесто и ароматная румяная корочка, усыпанная кунжутом... Ачма — это любовь с первого кусочка и на всю жизнь!

Для теста:

Мука – 800 г
Молоко – 500 мл
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 50 г
Растительное масло – 50 мл
Сливочное масло – 50 г
Дрожжи – 10 г
Кунжут – 2 ст. л.
Соль – 1/2 ч. л.

Для смазывания:

Желток – 1 шт.
Молоко – 1 ст. л.

Шаг 1. В теплое молоко вводим быстродействующие дрожжи, сахар, соль, яйцо, растительное масло, хорошо все перемешиваем.
Шаг 2. Далее в несколько этапов вводим просеянную муку и замешиваем тесто.
Шаг 3. Готовое тесто укрываем пленкой пищевой или крышкой и ставим в теплое место на полтора-два часа подниматься.
Шаг 4. Как поднимется, немного вымешиваем и делим на 12 частей.
Шаг 5. Формируем кружочки, накрываем вафельной салфеткой или пленкой и даем подняться в течение 15 минут.
Шаг 6. Далее каждый шарик раскатываем, смазываем размягченным сливочным маслом и заворачиваем в рулет. Края рулета хорошо защипываем, берем два конца и крутим друг против друга, формируя жгут. Далее два конца тщательно скрепляем.
Шаг 7. Выкладываем ачму на застеленную пергаментной бумагой форму. Накрываем салфеткой и даем подняться в течение 30 минут. Далее смазываем взбитым с молоком желтком, посыпаем кунжутом и выпекаем при 200 °С до румяного цвета. Я выпекала 20 минут.
Шаг 8. Готовым булочкам даем остыть на противне. Подаем с горячим чаем.

Приятного аппетита!

Куру фасулье

Это густое наваристое блюдо порадует вас как вкусом, так и видом. Сочный цвет и манящий аромат — вот в чем прелесть этого пряного мясного супчика с фасолью. Готовится он просто, но не слишком быстро: фасоль нужно будет замачивать на ночь.

Мясо – 500 г
Белая фасоль – 1 стакан
Лук – 1 шт.
Томатная паста – 1 ст. л.
Растительное масло – 50 мл
Соль, специи – по вкусу

Шаг 1. На сковороду в разогретое растительное масло выкладываем мелко нарезанное мясо, перемешиваем и закрываем крышкой. На небольшом огне готовим в течение часа. Мясо должно выделить сок.
Шаг 2. Когда весь сок выпарится, мясо начнет поджариваться. Добавляем мелко нарезанный лук и жарим все вместе, пока лук не подрумянится.
Шаг 3. Далее добавляем томатную пасту, приправы, соль и даем прожариться еще в течение трех минут.
Шаг 4. Предварительно замоченную фасоль отвариваем до готовности.
Шаг 5. Добавляем готовую фасоль к мясу и заливаем кипятком. Накрываем крышкой и готовим все вместе еще 30 минут.
Шаг 6. Перед подачей посыпаем любой зеленью по своему вкусу.

Приятного аппетита!

УЗБЕКСКАЯ

КУХНЯ

Дамляма

Дамляма — это поистине палочка-выручалочка для любой хозяйки: готовится просто и быстро, нравится абсолютно всем. Очень сытное, сочное и вкусное блюдо. Для приготовления дамлямы можно взять любое мясо.

Говяжьи ребра
(или любая другая часть) – 1 кг
Картофель – 5 шт.
Помидоры – 3 шт.
Баклажан – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Лук – 2 шт.
Капустные листья – 6 шт.
Зелень по вкусу
Куркума,
паприка с дымком – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Мясо нарезаем на порционные кусочки, моем и сушим. Посыпаем солью и хорошо перемешиваем, втирая соль в мясо руками.
Шаг 2. Картошку, лук, морковь чистим от кожуры и крупно нарезаем.
Шаг 3. Баклажаны нарезаем полудольками толщиной 1 см, посыпаем солью и оставляем на 30 минут. Далее холодной водой смываем соль и сушим.
Шаг 4. Помидоры моем и нарезаем кружочками толщиной 3 мм.
Шаг 5. Мясо выкладываем на дно сотейника, сверху кладем нарезанную крупно картошку, слегка посыпаем солью и черным перцем.
Шаг 6. На картошку выкладываем лук, нарезанный крупными полукольцами, за ним баклажаны, потом морковь. Каждый слой слегка солим.
Шаг 7. Теперь кладем кружочки по всей поверхности, солим, посыпаем указанными в рецепте приправами. В последнюю очередь кладем капустные листья. Необходимо полностью закрыть блюдо. Сверху льем пару столовых ложек воды.
Шаг 8. Ставим вначале на средний огонь. Как услышите первые звуки готовки, переводите огонь на самый слабый и так тушите, пока картошка не приготовится — примерно час или полтора.
Шаг 9. Подаем блюдо со свежим хлебом или лавашом.

Приятного аппетита!

Катлама

Это очень простое и сытное блюдо. Вкусные слоеные лепешки нравятся всем без исключения, проверено: у моих подписчиков в инстаграме катлама — один из самых любимых рецептов. Кстати, готовить лепешки можно как с луком, так и без него.

Для теста:

Мука – 500 г
Вода – 250 мл
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Сливочное масло – 50 г
Лук – 4 шт.
Растительное масло для обжарки – 50 мл

Шаг 1. Из теплой воды, соли и муки замешиваем упругое тесто. Выкладываем на стол и вымешиваем в течение пяти минут.
Шаг 2. Готовое тесто убираем в пакет на 30 минут отдыхать.
Шаг 3. Готовим начинку. Лук режем очень тонко и на мелкие кубики, добавляем соль по вкусу и тщательно мнем руками. Можно готовить и без лука, но с луком получается вкуснее.
Шаг 4. Тесто делим на четыре части. Формируем шарики, на время готовки прячем тесто под пленку.
Шаг 5. Очень тонко раскатываем шарики. Смазываем растопленным сливочным маслом, по всей поверхности выкладываем лук и заворачиваем рулетом.
Шаг 6. Рулет в свою очередь сворачиваем улиткой. Даем отдохнуть под пленкой минут пять.
Шаг 7. Раскатываем толщиной 1 см и обжариваем с двух сторон на растительном масле на среднем огне и под крышкой.
Шаг 8. Подаем со сметаной или просто к супу, как хлеб. В любом случае будет очень вкусно!

Приятного аппетита!

Манты

Это традиционное азиатское блюдо из теста и мяса любят все. Мои дети от него в восторге! Кстати, кажется, что на моей родине, в Чечне, манты готовят даже чаще, чем в Узбекистане: очень уж полюбилось блюдо. У каждой хозяйки особенный рецепт, делюсь своим.

Для теста:

Мука – 600 г
Вода – 300 мл
Яйцо 1 шт.
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:

Баранина или говядина – 900 г
Курдючный жир – 200 г
Лук – 600 г
Зира – 1 ч. л. с горкой
Кориандр – 1 ч. л.
Черный перец – 0,5 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Шаг 1. Для теста муку просеиваем в большую миску. В холодной воде растворяем соль. В муке делаем углубление, добавляем сырое яйцо и холодную воду с солью.
Замешиваем крутое однородное тесто. Оно должно быть упругим и не должно липнуть к рукам. При необходимости добавляем немного муки. Скатываем тесто в шар и оставляем под полотенцем на 30 минут.
Шаг 2. Для начинки мясо режем как можно более мелкими одинаковыми кубиками. То же самое проделываем с курдюком.
Лук режем тонкими маленькими полосками, слегка присаливаем и хорошо разминаем руками.
Смешиваем мясо, жир с луком и специями, предварительно размолотыми в ступке. Еще раз тщательно перемешиваем.
Шаг 3. Тесто раскатываем до полупрозрачного состояния и нарезаем на круги.
Выкладываем в центр начинку.
Теперь можно лепить: сначала защипываем середину, затем защипываем края по принципу конверта. Затем разворачиваем заготовку другой стороной и снова делаем два защипа. Остается лишь соединить защипы между собой и тщательно зажать.
Шаг 4. Наливаем в небольшую пиалу масло и, взяв манты за верхний шов, просто окунаем донышко в масло. Выкладываем в мантышницу.
Шаг 5. Готовятся манты около 40 минут. Тут многое зависит от толщины теста, которое у вас получилось, и от размера самих мантов.
Через 40 минут открываем и снимаем пробу.
При необходимости продлеваем время готовки.
Шаг 6. Перед подачей при желании посыпаем черным перцем или готовим к мантам свой любимый соус.

Приятного аппетита!

Товук палов

Плов с курицей круглый год готовят во всех уголках Узбекистана, да и за его пределами. Это старинный рецепт, проверенный годами и поколениями. Очень вкусное и простое в приготовлении блюдо из минимального набора продуктов!

Курица – 1,5 кг
Рис – 1 кг
Морковь – 1 кг
Лук – 300 г
Чеснок – 1 головка
Растительное масло – 100 мл
Зира, куркума, шафран, паприка, соль – по вкусу

Шаг 1. Рис заливаем кипятком и отставляем в сторону на 30 минут.
Шаг 2. Казан с растительным маслом ставим на огонь. Лук чистим от шелухи, нарезаем полукольцами и обжариваем до коричневого цвета в раскаленном растительном масле.
Шаг 3. Курицу разделываем на порционные кусочки и выкладываем в казан с обжаренным луком, жарим 5–7 минут.
Шаг 4. Морковь чистим от кожуры, нарезаем брусочками длиной примерно 4 см. Добавляем в казан с курицей и луком и жарим все вместе пять минут. Во время готовки моркови добавляем приправы и соль.
Шаг 5. Заливаем холодной водой, так чтобы уровень воды был выше содержимого казана примерно на два пальца. Готовим на маленьком огне 20 минут.
Шаг 6. Рис тщательно промываем до прозрачной воды. Это очень важный момент. Выкладываем в казан, разравниваем. Жидкость должна закрывать рис полностью. Увеличиваем огонь и даем выпариться всей жидкости.
Шаг 7. Собираем рис от краев к серединке — выпариваем воду, образовавшуюся по краям. Собираем рис горкой, делаем отверстия деревянной палочкой до дна — выпариваем жидкость со дна.
Шаг 8. Как только вся жидкость выпарится, делаем выемку в центре плова и вдавливаем туда головку чеснока. Полностью топим его в рисе.
Шаг 9. Накрываем казан полотенцем и крышкой. Готовим плов с курицей на очень маленьком огне 30 минут. Затем открываем крышку, аккуратно перемешиваем плов, выкладываем на блюдо и подаем к столу.
К плову можно подать салат из свежих овощей или просто свежие овощи, какие вам нравятся.

Приятного аппетита!

Машхурда

Готовить эту замечательную сытную похлебку довольно просто. Главное — использовать казан или любую толстостенную посуду. В результате вы получите очень полезное и питательное блюдо, которое понравится всем в семье. Очень люблю такие супы!

Мясо – 500 г
Бульон или кипяток – 5 л
Маш – 200 г
Рис – 100 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Болгарский перец – 2 шт.
Картофель – 2 шт.
Помидоры – 3 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Чеснок – 3–4 зубчика
Зира, кориандр – по вкусу
Растительное масло – 100 мл
Соль – по вкусу

Шаг 1. В первую очередь перебираем и замачиваем маш на один час.
Шаг 2. Мясо режем на небольшие кусочки и обжариваем в казане на среднем огне. Поначалу будет образовываться сок, поэтому мясо у нас сначала тушится, а затем, когда сок выпарится, начинает поджариваться.
Шаг 3. Пока мясо жарится, подготавливаем овощи — лук, морковь, болгарский перец моем, чистим и нарезаем мелкими кубиками. Болгарский перчик можно нарезать покрупнее. Постепенно добавляем все в казан, где уже поджарилось мясо. Сначала кладем лук, обжариваем две-три минуты, затем морковь, а потом перец.
Шаг 4. Далее добавляем томатную пасту и жарим три минуты. Добавляем помидоры, очищенные от кожуры и натертые на крупной терке, соль и специи. Все перемешиваем и тушим еще минут пять или семь.
Шаг 5. Теперь добавляем маш, заливаем кипятком и варим 40 минут.
Шаг 6. Когда маш почти готов, добавляем в наш суп картошку и промытый рис. Варим еще минут 20. За пять минут до конца варки добавляем мелко порубленный чеснок и зелень. Даем немного настояться.
Шаг 7. Подаем машхурду с кефиром, сметаной или с несладким йогуртом. Можно добавить листики базилика.

Приятного аппетита!

Плов

Плов — это блюдо, рецепт которого вечно порождает нешуточные споры. Как бы хорошо, на ваш взгляд, вы ни приготовили его, всегда найдется кто-нибудь, кто скажет, что это не плов, а каша. Я расскажу, как готовлю это блюдо для своей семьи. На идеальность не претендую!

Баранина – 1 кг
Рис – 300 г
Лук – 4 шт.
Растительное масло – 300 мл
Чеснок – 2 головки
Морковь – 1 кг
Зира – 1 ст. л.
Семена кориандра – 1 ч. л.
Сушеный барбарис – 1 ст. л.
Острый перец – по вкусу

Шаг 1. Рис промываем так, чтобы последняя вода оставалась прозрачной.
Шаг 2. Головки чеснока чистим от шелухи, но не разделяем на зубчики.
Шаг 3. Лук и морковь чистим, лук режем полукольцами, а морковь — тонкой соломкой.
Шаг 4. Казан разогреваем и раскаливаем в нем масло. В этом масле обжариваем неочищенную луковицу до тех пор, пока она не почернеет, и удаляем.
Шаг 5. Остальной лук нарезаем и, помешивая, обжариваем его до темно-золотого цвета. Это займет 7–8 минут.
Шаг 6. Добавляем баранину, нарезанную кубиками, и жарим до появления корочки.
Шаг 7. Добавляем морковь, жарим, не мешая, три минуты, затем все хорошо перемешиваем и готовим еще 6–7 минут, постоянно помешивая.
Шаг 8. Вливаем кипяток, так чтобы он был выше всего содержимого казана на 1 см. Добавляем острый сушеный перец, еще раз уменьшаем огонь и тушим в течение часа.
Шаг 9. Смешиваем зиру и кориандр, растираем руками, добавляем барбарис и отправляем все вместе в блюдо. Солим. Уменьшаем огонь и готовим до мягкости моркови примерно 10–15 минут.
Шаг 10. Рис выкладываем на мясо, разравниваем. Увеличиваем огонь до максимального и вливаем в казан кипяток, так чтобы он покрыл рис слоем в 3 см.
Шаг 11. Как только рис впитает воду, вдавливаем в плов головки чеснока, убавляем огонь до среднего и тушим до готовности риса.
Шаг 12. Затем накрываем крышкой, убавляем огонь до самого минимума и оставляем на 30 минут.
Шаг 13. Подаем к столу. Я к плову люблю предлагать нарезку из свежих овощей или ассорти солений.

Приятного аппетита!

Лагман

Для приготовления классического лагмана используется говядина или баранина, тянутая домашняя лапша и овощи. Очень хорош уйгурский вариант этого блюда, но узбекский лагман мне нравится больше. Советую обязательно приготовить это замечательное сытное блюдо!

Говядина – 500 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Картофель – 1 шт.
Некрупная редька – 1 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Томатная паста – 1 ст. л.
Зелень петрушки
и укропа – по вкусу
Зира, кориандр,
итальянские травы – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Для лапши:
Мука – 500 г
Вода – 200 мл
Яйцо – 1 шт.

Шаг 1. Сначала готовим лапшу. В воде разводим щепотку соли. В миску высыпаем муку и вбиваем яйцо. Перемешиваем и подливаем пару ложек воды, начинаем замешивать тесто.
Шаг 2. Если в тесто для пельменей мы подсыпаем муку, когда замешиваем, то здесь, наоборот, нужно подливать постепенно, по ложечке воды. Месим хорошенько уже на столе. Подворачиваем по одному края вовнутрь, как будто делаем конверт. Месим, пока тесто не станет крутым, но однородным.
Шаг 3. Тесто оставляем на час в пакете, чтобы отдохнуло. Как только пройдет час, тесто раскатываем толщиной 1 см и режем на длинные полоски 1 см шириной. Каждую полоску тщательно смазываем растительным маслом и кладем в пакет на 15 минут.
Шаг 4. Через 15 минут достаем из пакета по одной полосочке и начинаем раскатывать ее на столе рукой, но не слишком тонко. Каждую раскатанную полоску скручиваем на тарелку, смазанную маслом. Так поступаем со всеми полосочками, укладываем их в один ряд, затем смазываем маслом и начинаем выкладывать второй ряд, и так далее. Накрываем пакетом и оставляем еще на 15 минут.
Шаг 5. Начинаем тянуть лапшу. Самый ответственный момент! На стол кладем одну полосочку теста из тарелки и начинаем одной рукой раскатывать, а второй — тянуть лапшу дальше пальцами.
После того, как мы вытянули одну лапшу, она получилась очень длинной. Сложив ее в несколько рядов вокруг рук, берем за оба конца всю лапшу и бьем об стол несколько раз. Так лапша станет ровней и тоньше.
Шаг 6. Готовую лапшу бросаем в кипящую воду, варим две минуты и достаем. Сразу окунаем на две секунды в холодную воду — и на блюдо. Не бойтесь, лапша у вас не слипнется.
Шаг 7. Одновременно с приготовлением лапши готовим и подливу к ней. Мясо режем на мелкие кубики и выкладываем в раскаленную без масла сковородку. Закрываем крышкой и на медленном огне тушим, пока весь выделившийся сок не выпарится. Добавляем растительное масло, еще минутку обжариваем.
Шаг 8. Добавляем лук, морковь, болгарский перец, редьку, нарезанные на кубики, и жарим две минуты. Добавляем томатную пасту, жарим еще три минуты. Добавляем очищенный от кожуры и мелко нарезанный помидор и обжариваем еще минуту. Картошку режем на мелкие кубики, добавляем в основную массу. Заливаем кипятком и все вместе тушим в течение 30 минут. В самом конце добавляем мелко порубленный чеснок, соль и черный перец.
Шаг 9. В глубокую миску выкладываем лапшу, заливаем ее подливой. Перед подачей посыпаем зеленью.

Приятного аппетита!

Самса

Эти вкуснейшие узбекские треугольные пирожки пробовал, думаю, каждый. Готовить их совсем не сложно. Попробуйте сами, и поймете, что никакая самса из магазина не сравнится с домашней сочной выпечкой.

Для теста:

Мука – 500 г
Вода – 200 мл
Яйцо – 1 шт.
Сливочное масло – 100 г
Соль – 1/2 ч. л.
Яйцо для смазывания – 1 шт.

Для начинки:

Баранина – 500 г
Лук – 250 г
Курдючный жир – 100 г
Кунжут – 2 ст. л.
Зира – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Просеиваем муку, добавляем соль, яйцо и воду, замешиваем крутое тесто, заворачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник на час.
Шаг 2. Сливочное масло растапливаем.
Шаг 3. Отдохнувшее тесто раскатываем в пласт толщиной 1 мм и обильно смазываем тесто маслом.
Шаг 4. Далее тесто сворачиваем в рулет и закручиваем в улитку. Обсыпаем тесто мукой и заворачиваем в пленку. Кладем в холодильник.
Шаг 5. Чистим и режем мелкими кубиками лук. Баранину и курдюк тоже нарезаем мелкими кубиками. Добавляем соль, черный перец, зиру по вкусу и хорошо все перемешиваем.
Шаг 6. Достаем тесто из холодильника, разворачиваем улитку и делим тесто на 10 частей. Каждый кусочек теста раскатываем в лепешку толщиной 3 мм.
Шаг 7. В центр лепешки кладем начинку и загибаем края, так чтобы получилась форма треугольника.
Шаг 8. Готовые изделия выкладываем на противень, смазываем взбитым яйцом, посыпаем кунжутом и выпекаем при температуре 180 °С в течение 30–40 минут или пока не подрумянятся.
Шаг 9. Готовую самсу выкладываем на плоское блюдо и подаем в горячем виде.

Приятного аппетита!

Ханум

Помимо того, что это блюдо очень сытное и вкусное, его рецепт еще и очень универсален. Можно просто менять у ханума начинки. Натерли морковь или тыкву, либо нарезали капусту — получили совсем другое блюдо! Да и соусы к нему можно подавать самые разные.

Для теста:
Мука – 0,5 кг
Вода – 200 мл
Яйцо – 1 шт.
Соль – 1 ч. л.

Для начинки:
Фарш – 500 г
Лук – 2 шт.
Картофель – 1 шт.
Зира – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Муку просеиваем. В отдельной посуде смешиваем яйцо, холодную воду и соль. Постепенно вливая жидкость в муку, замешиваем тесто.
Шаг 2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность и домешиваем вручную, придавая ему форму шара. Слегка посыпаем стол мукой и накрываем тесто миской на 15–20 минут.
Шаг 3. Картошку шинкуем тонкой соломкой. Лук нарезаем мелкими кубиками. В фарш добавляем перекрученный через мясорубку жир, лук, картошку, соль, специи. Хорошо перемешиваем начинку, чтобы получилась однородная масса.
Шаг 4. Тесто делим на три равные части и раскатываем в пласт, толщиной не более 1 мм и шириной 30–35 см. Равномерным слоем распределяем начинку по поверхности теста и заворачиваем его в плотный рулет. Края тщательно защипываем.
Шаг 5. Отвариваем ханум в мантышнице. На тщательно смазанные растительным маслом ярусы мантышницы выкладываем рулеты. Ставим на огонь на 35 минут. Когда ханумы готовы, снимаем их с огня, выкладываем на тарелку и обильно смазываем поверхность сливочным маслом. При желании посыпаем нашинкованным луком и зеленью.

Приятного аппетита!

Узбекские лепешки

Конечно, настоящие узбекские лепешки выпекаются в тандыре. Нам же ничего не остается, кроме как готовить их в духовке. Лепешки эти хороши и на завтрак, и на обед, и на ужин. Я люблю разогревать их на мангале и подавать к шашлыку.

Мука – 1 кг 800 г
Теплая вода – 1 л
Быстродействующие дрожжи – 10 г
Растительное масло – 50 мл
Сахар – 1 ст. л.
Соль – 1 ч. л.

Шаг 1. В теплую воду добавляем дрожжи, соль, сахар, перемешиваем и оставляем на пять минут. Далее в несколько заходов вводим муку, замешиваем тесто.
Шаг 2. Тесто хорошо вымешиваем, набираем кислород. В самом конце добавляем растительное масло, закрываем пленкой и ставим в теплое местечко подниматься примерно на час.
Шаг 3. Когда тесто подойдет, снова вымешиваем и даем подняться еще раз.
Шаг 4. Теперь тесто делим на четыре части, собираем в колобки, закрываем полотенцем и даем подняться еще раз в течение примерно 10 минут.
Шаг 5. Далее формируем лепешки, для этого нужно каждую часть теста приплюснуть в центре и клаком выдавить серединку, чтобы она стала плоской, в то время как края лепешки должны оставаться толстыми.
Шаг 6. Затем накалываем серединку чекичем — специальным приспособлением для накалывания лепешек. У меня нет такого приспособления, поэтому я наколола вилкой, а затем выдавила цветочки донышком маленькой рюмки.
Шаг 7. Смазываем кефиром, посыпаем кунжутом, выкладываем на противень, застланный пергаментной бумагой, и последний раз даем подняться в течение 30 минут.
Шаг 8. Далее выпекаем при 220–250 °С до румяного цвета.

Приятного аппетита!

Чучвара

Как только родилась идея этой книги, я сразу вспомнила про рецепт чучвары — узбекского супа с миниатюрными пельмешками. Мои домочадцы от него в восторге! При приготовлении помните: чем меньше пельмени, тем правильнее.

Для шурпы:

Говяжьи или бараньи кости без мяса – 700–900 г
Лук (небольшой) – 3 шт.
Помидоры (средние) – 3 шт.
Фиолетовый базилик и петрушка – по 2 веточки
Семена кориандра, черный перец горошком, красный острый перец
Лавровый лист – 1 шт.
Соль – по вкусу

Для теста:

Мука – 2 стакана
Яйцо – 2 шт.
Соль – 1 ч. л. с горкой

Для начинки:

Говяжий фарш – 250 г
Бараний фарш – 250 г
Лук (средний) – 1 шт.
Смесь свежемолотого кориандра и зиры – 1 ст. л.
Соль, черный перец – по вкусу

Для подачи:

Укроп, кинза – по 2 веточки
Катык, простокваша или сметана

Шаг 1. Для бульона кости кладем в большую кастрюлю, к ним добавляем лук, помидоры, специи и лавровый лист, веточки базилика и петрушки. Заливаем 4 л воды комнатной температуры и доводим до кипения. Снимаем небольшое количество пены. Уменьшаем огонь до минимума — кипения быть не должно! Закрываем крышкой и томите 2,5–3 часа. Затем процеживаем бульон в чистую кастрюлю (вываренные лук, помидоры и зелень больше не понадобятся).

Шаг 2. Пока варится бульон, готовим пельменное тесто и лепим пельмени.

Для пельменного теста просеиваем муку в миску. В стакан разбиваем яйца, доливаем остуженной кипяченой воды, так чтобы содержимое стакана не доходило до края на ширину одного-двух пальцев. Добавляем соль и размешиваем, пока смесь не станет однородной, а соль не растворится.

Шаг 3. Выливаем смесь в муку. Сначала перемешиваем деревянной ложкой, потом вымешиваем тесто руками. Заворачиваем тесто в пленку и даем ему выстояться в холодильнике не менее часа. Тесто получается упругое, не липнет к скалке и столу. Для раскатки его не требуется подсыпать муку.

Шаг 4. Для начинки пельменей лук режем очень мелко. Смешиваем два вида фарша. Добавляем лук, соль, черный перец и специи. Вымешиваем и убираем на час в холодильник.

Шаг 5. Отрезаем кусок теста и раскатываем его в тонкий пласт. Разрезаем пласт на квадраты со стороной 6 см или меньше. Края, не укладывающиеся в формат квадратов, возвращаем в основной кусок теста и вымешиваем.

Шаг 6. В центр каждого квадрата выкладываем комочек фарша. Складываем квадратик по оси, параллельной стороне квадрата. Залепляем с трех сторон. Получается прямоугольник с выпуклостью в центре, ближе к нижнему краю. Беремся за уголки этого самого нижнего края (там, где сгиб) и соединяем так, чтобы свободные уголки прямоугольника как бы подвинулись к нам и смотрели ровно в противоположные стороны.

Шаг 7. Для чучвара-шурпы бульон солим, перчим красным острым перцем и доводим до кипения. Опускаем в бульон пельмени. Как только они всплывут, варим 4–5 минут.

Шаг 8. Тем временем мелко нарезаем кинзу и укроп. Разливаем насыщенный, прозрачный, красно-коричневый бульон с пельменями по узбекским глубоким тарелкам — косам, посыпаем зеленью и зовем всех за стол. К столу подаем также сметану или катык — домашнее кислое молоко.

Приятного аппетита!

ЧЕЧЕНСКАЯ

КУХНЯ

Чорпа

Рецепт этого простого мясного супа такой же древний, как и знаменитые чеченские башни в горах Кавказа. Вы полюбите этот вкусный сытный суп сразу же, как только попробуете, и он по праву займет одно из первых мест в вашей семейной кулинарной книге.

Говядина (грудинка или ребрышки) – 1 кг
Картофель – 5 шт.
Лук – 2 шт.
Зеленый лук – 1 небольшой пучок
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Мясо разделываем на порционные кусочки и хорошо моем. Ставим на огонь и снимаем пенку по мере ее появления.
Добавляем соль и варим в течение часа.
Шаг 2. Картошку и лук моем и чистим от кожуры.
Шаг 3. Картошку режем вдоль на четыре части, а лук — полукольцами.
Шаг 4. Готовые овощи добавляем в кипящее мясо, уменьшаем огонь и закрываем крышкой.
Шаг 5. Как только картошка готова, готов и суп. Зеленый лук нарезаем очень мелко и добавляем в готовый суп вместе с черным перцем. Закрываем крышкой и даем потомиться в течение 15 минут.
Шаг 6. Готовое блюдо разливаем по глубоким тарелкам и подаем к столу. При желании можно посыпать любой зеленью. К супу можно подать домашнюю сметану и чеснок.

Приятного аппетита!

Хингалш

Всякий раз, когда готовлю это блюдо, вспоминаю маму: она его очень любит. Хингалш — это ароматные лепешки с начинкой из тыквы, порезанные на части. Полюбили эти вкуснейшие лепешки и мои дети. Надеюсь, что вам рецепт тоже понравится.

Мука – 700 г
Кефир – 350 мл
Тыква – 1,5 кг
Сода – 0,5 ч. л.
Сахар – 5 ст. л.
Соль – 0,5 ч. л.
Сливочное или топленое масло – 250 г

Шаг 1. Тыкву моем, удаляем семечки, разрезаем на ломтики величиной с половину ладони.
Шаг 2. Складываем тыкву в кастрюлю, наливаем воды (примерно стакан) и варим до готовности на маленьком огне, плотно прикрыв крышкой. Проверяем готовность тыквы вилкой. Время готовки зависит от сорта тыквы.
Шаг 3. Столовой ложкой отделяем мякоть, разминаем. Можно измельчить тыкву до состояния пюре блендером. Добавляем сахар и хорошо перемешиваем.
Шаг 4. Готовим тесто для хингалша. Просеиваем муку, делаем углубление в центре. Наливаем кефир, добавляем соду и соль, перемешиваем. Замешиваем тесто. Оно должно получиться очень мягким и податливым.
Шаг 5. Выкладываем тесто на стол, делим на 10 частей, формируем круглые колобки, посыпая руки мукой.
Шаг 6. Заготовки из теста ладонями и пальцами формируем в плоские лепешки, присыпая их мукой, а затем раскатываем очень тонко — толщиной в 1–2 мм.
Шаг 7. На половину каждой лепешки выкладываем начинку из тыквы, равномерно распределяем, накрываем второй половинкой (как чебуреки). Края прижимаем пальцами и ровняем фигурным ножом для теста или круглым ножом для пиццы.
Шаг 8. Разогреваем сковороду. Обжариваем лепешки без масла с каждой стороны на сильном огне до появления светло-коричневых пятнышек. После выпечки хингалша на сковороде остается мука. Очищаем ее влажной салфеткой.
Шаг 9. Хингалш укладываем на блюдо стопочками, накрываем крышкой, чтобы сохранить горячими.
Шаг 10. Теперь промываем лепешки в горячей воде, обильно смазываем сливочным или топленым маслом и складываем стопочкой.
Шаг 11. Подаем хингалш нарезанными на несколько кусков, горячими, со сливочным или топленым маслом.

Приятного аппетита!

Соленый чеснок без уксуса

Эту закуску с приятным острым вкусом в Грузии делают из молодого чеснока примерно в начале или в середине мая. Зрелый чеснок для этого рецепта не подходит. Процесс приготовления, конечно, довольно долгий, но, поверьте мне, время вы потратите не зря.

Чеснок – 1,5–2 кг
Вода – 2 л
Соль – 100 г

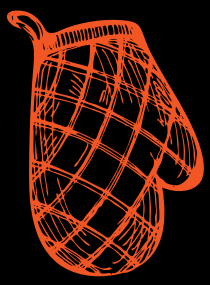
Шаг 1. Если чеснок крупный, берем полтора килограмма на трехлитровую банку, если мелкий — два килограмма. Чеснок очищаем, не снимаем только одну пленку. Ножки отрезаем, оставляя пеньки примерно 2 см длиной.
Шаг 2. В холодную воду добавляем соль и перемешиваем до полного растворения. Чеснок выкладываем в банку и заливаем рассолом. Накрываем блюдцем. Крышку пока не используем. Оставляем на четыре дня при комнатной температуре.
Шаг 3. Через четыре дня сливаем рассол, моем чеснок под проточной холодной водой, снова закладываем в банку и заливаем таким же рассолом. Опять накрываем блюдцем и оставляем на четыре дня.
Шаг 4. Через четыре дня снова проделываем ту же процедуру, но теперь уже закрываем банку плотной пластмассовой крышкой.
Оставляем при комнатной температуре на десять суток и переносим в холодный погреб или в холодильник. Тщательно укрываем банку пакетом.
Шаг 5. Подаем ароматную закуску к любому блюду. Хранится такой чеснок в холодном месте не меньше года. Эта пряная закуска радует не только отличным вкусом, но и различными полезными свойствами.

Приятного аппетита!

Мерз дуг

В Чечне сладкий рис принято готовить на священный праздник — Ураза-байрам. Все хозяйки подают это блюдо по-своему. Например, моя сестра очень любит добавлять грецкие орехи. Мне кажется, что орехи перебивают вкус моего любимого изюма. Вы же можете смело экспериментировать!

Рис – 300 г
Изюм – 200 г
Курага – 10 шт.
Сахар – 1 стакан
(больше или меньше – по вкусу)
Топленое масло – 100 г



Шаг 1. При готовке этого блюда действуют два золотых правила. Первое: необходимо очень тщательно промыть рис, до полной прозрачности воды. Второе: следует варить рис в большом количестве воды. Я варила в семилитровой кастрюле.
Шаг 2. Итак, рис моем и отвариваем. В слегка подсоленной воде, так чтобы еще минута, и рис был бы готов. Главное — не переварить.
Шаг 3. Готовый рис откидываем на дуршлаг, сбрызгиваем теплой водой. Даем стечь жидкости до последней капли.
Шаг 4. Изюм и курагу перебираем, удаляем весь мусор, моем и сушим.
Шаг 5. Разогреваем топленое масло и буквально пару минут, постоянно помешивая, обжариваем курагу и изюм.
Шаг 6. Теперь все выкладываем в форму для запекания слоями. Сначала кладем тонкий слой риса, затем посыпаем сахаром, поливаем топленым маслом с изюмом. Добавляем сахар по вкусу.
Шаг 7. Ставим форму со сладким рисом в духовку, разогретую до 150 °С, где-то на 10 минут. Крышкой не накрываем. Или накрываем крышкой и закутываем в теплое полотенце на час. Во время этого процесса ваш рис приготовится до конца, и если осталась жидкость, то она тоже впитается в рис. Но сцеживать нужно очень тщательно.
Шаг 8. Мерз дуг можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Приятного аппетита!

Котам-галнаш

Среди чеченских блюд мои дети особо выделяют котам-галнаш. На первый взгляд может показаться, что блюдо похоже на жижиг-галнаш. Они отличаются друг от друга соусом, лепкой, видом мяса и, конечно, вкусом. Котам-галнаш занимает одно из первых мест в национальной кухне!

Курица – 1 шт.

Для теста:
Мука –1 кг
Вода – 500 мл
Яйцо – 1 шт.
Соль – 1 ч. л.

Для соуса:
Картофель – 5 шт.
Лук – 2 шт.
Сливочное масло – 50 г

(на 5 порций)

Шаг 1. Курицу отвариваем в подсоленной воде до готовности. Когда она сварится, достаем из бульона. Процеживаем жидкость и отливаем в отдельную миску 500 мл для готовки соуса. В отставшемся бульоне будем варить галушки.
Шаг 2. В просеянной муке делаем лунку, вливаем воду комнатной температуры, добавляем яйцо и солим. Замешиваем тугое тесто. Готовое тесто заворачиваем в пищевую пленку и даем отдохнуть примерно 15 минут. Затем тесто раскатываем в тонкий пласт (примерно 2 мм толщиной) и нарезаем на кубики шириной 2 см. Далее скрепляем два противоположных угла, сгибаем наизнанку и другие два конца тоже скрепляем. Получаются красивые ракушки. Пусть немного подсохнут на столе.
Шаг 3. Готовые галушки отвариваем в бульоне пять минут.
Шаг 4. Картошку отвариваем до готовности и с помощью блендера превращаем в пюре. Лук режем на мелкие кубики, обжариваем на сливочном масле до румяного цвета. Обжаренный лук добавляем в картошку и заливаем горячим бульоном. Соус должен получится как густая сметана.
Шаг 5. Блюдо подается таким образом: выкладываем галушки в большую посуду, поверх — порционные кусочки курицы. Присыпаем нашинкованной зеленью, а в соуснике подаем соус то-берам, в который обязательно нужно макать мясо и галушки.

Приятного аппетита!

Домашний хлеб

Не удивляйтесь, что найдете здесь такой простой рецепт. Хлеб есть в каждой кухне мира, и у каждого народа свои секреты его приготовления. Мне очень хочется рассказать вам, как я пеку хлеб. Он получается невероятно ароматным и вкусным!

Мука – 1 кг 800 г
Вода – 1 л
Дрожжи – 10 г
Растительное масло – 50 мл
Соль – 1 ч. л.
Сахар – 1 ст. л.

Шаг 1. В теплую воду добавляем дрожжи соль, сахар, перемешиваем и оставляем на пять минут. Далее в несколько заходов вводим муку. Тесто хорошо вымешиваем, набираем кислород. В самом конце добавляем растительное масло, вымешиваем и закрываем пленкой.
Шаг 2. Как только тесто подойдет, вымешиваем и даем подняться еще раз.
Шаг 3. Теперь тесто раскладываем по формочкам, накрываем полотенцем и снова даем хорошо подняться.
Шаг 4. Смазываем желтком, смешанным с водой или молоком.
Шаг 5. Выпекаем при 180 °С в течение 30–40 минут.
По этому рецепту домашнего хлеба у вас получится три-четыре штуки — в зависимости от размера формы.

Приятного аппетита!

Жижиг-галнаш

Это коронное блюдо чеченской национальной кухни. Жижиг-галнаш готовят из куриного мяса, баранины или говядины на косточке. «Жижиг» переводится как «мясо», «галнаш» — «галушки». Этим блюдом чеченцы угощают самых дорогих гостей, а также часто готовят его и для домочадцев.

Говядина или баранина – 2 кг

Для теста:
Мука – 1 кг
Вода – 500 мл
Яйцо – 1 шт.
Соль – 1 ч. л.

Для соуса:
Чеснок – 1 головка

(на 5 порций)

Шаг 1. Мясо отвариваем в подсоленной воде до готовности. Как сварится, достаем его из бульона. Процеживаем жидкость и отливаем в отдельную миску 1/3 часть для готовки соуса. В оставшемся бульоне будем варить галушки.
Шаг 2. В просеянной муке делаем лунку, вливаем воду комнатной температуры, добавляем яйцо, соль и замешиваем тугое тесто. Готовое тесто закрываем пищевой пленкой и даем отдохнуть в течение 15 минут. После тесто раскатываем в пласт толщиной 1 см и нарезаем на длинные полоски шириной 2 см. Далее нарезаем на кусочки шириной 1 см и каждый кусочек слегка придавливаем тремя пальцами посередине, формируя галушки. Затем пусть они немного подсохнут на столе.
Шаг 3. Готовые галушки отвариваем в бульоне пять минут.
Шаг 4. Чеснок чистим от шелухи и пропускаем через чеснокодавку. Выкладываем в пиалу одну чайную ложку чеснока и заливаем горячим жирным бульоном.
Шаг 5. Блюдо подаем таким образом: выкладываем галушки в большую посуду, сверху — небольшие кусочки мяса. Присыпаем нашинкованной зеленью в соуснике и подаем творожно-сметанный соус то-берам. В него так прекрасно макать и мясо, и галушки.

Приятного аппетита!

Локъмаш

Эти пышки часто готовила моя мама — помногу, на всю большую семью. До сих пор помню их аромат! Кстати, из этого же теста можно сделать и пирожки — этому меня тоже мама научила. Я больше всего любила пирожки с творогом и с зеленым луком, с картошкой и, конечно, с мясом.

Мука – 500 г
Кефир – 500 мл
Сода – 1/2 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Растительное масло – 500 мл

Шаг 1. Муку обязательно просеиваем перед самым замесом теста. Кефир должен быть комнатной температуры.
Шаг 2. В просеянной муке делаем лунку. В кефир всыпаем соду и соль, перемешиваем. Так мы гасим соду.
Шаг 3. Вливаем кефир в лунку в муке и постепенно, по кругу вмешивая муку, замешиваем тесто.
Шаг 4. Готовое тесто обязательно должно отдохнуть 15 минут, но не больше. Не забываем накрыть тесто.
Шаг 5. Отдохнувшее тесто раскатываем толщиной в пласт толщиной 1 см. Любой формочкой или стаканом вырезаем пышки. Можно просто ножом сделать кубики или квадратики.
Шаг 6. Готовые пышки опускаем в раскаленное растительное масло. Огонь должен быть средний. Жарим с двух сторон.
Шаг 7. Готовые пышки выкладываем на блюдо, застеленное бумажными полотенцами, чтобы лишний жир впитался.
Шаг 8. Подавать такие пышки можно с чем угодно. Прекрасно подойдет варенье, сгущенка, мед, а также домашняя аджика или соленые помидоры. Главное, что это точно будет вкусно!

Приятного аппетита!

Сискал

Эти кукурузные лепешки — блюдо из моего детства. Как сейчас помню, как бабушка пекла их. Изначально сискал готовили из ржаной муки. Рожь по-чеченски — «саскиль», отсюда и название блюда. Одно из старейших блюд чеченской кухни подают с творожно-сметанным соусом то-берам и зеленым луком.

Кукурузная мука – 500 г
Кефир – 500 мл
Сода – 1 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.

Для соуса:
Домашний творог – 200 г
Домашняя сметана – 300 мл

(на 10 порций)

Шаг 1. В глубокой миске смешиваем кефир, соль, соду. Перемешиваем и в несколько этапов вводим муку. При необходимости муку добавляем больше, чем указано в рецепте, так как кефир бывает разной густоты. Готовое тесто вымешиваем несколько минут руками и формируем шарики одного размера. Должно получиться 10 штук. Шарики слегка придавливаем руками и формируем лепешки толщиной 1 см.
Шаг 2. Готовые лепешки печем на сухой сковородке с двух сторон на очень маленьком огне до румяного цвета. Или же в духовке при 220 °С.
Шаг 3. Готовим соус. Домашний творог измельчаем руками и смешиваем с домашней сметаной. Если творог пресный, добавляем соль по вкусу.

Приятного аппетита!

Деман ховла

Мучную халву деман ховла в Чечне раздают, когда умирает человек, вместе с чепалгаш. В каждом селе есть женщины, которые всю жизнь этим занимаются. Они приносят с собой всю посуду и готовят, а потом идут раздавать, заходя в каждый дом. Однако эту халву можно и нужно готовить и без грустных причин. Что я и делаю довольно часто!

Все замерила одной кружкой, чтобы вы точно не ошиблись!

Мука – 3 кружки
Сахар – 1 кружка
Топленое масло – 1 кружка
Ванилин по желанию

Шаг 1. Масло должно быть свежим и ароматным. Муку обязательно просеиваем.
Шаг 2. В просторную посуду кладем топленое масло и ставим на огонь.
Шаг 3. Как только масло закипит, начинаем вводить муку, постоянно помешивая деревянной лопаткой.
Шаг 4. Как ввели всю муку, жарим 15–20 минут на среднем огне, постоянно помешивая. Сами увидите, масса приобретет золотистый цвет.
Шаг 5. Далее выключаем огонь и добавляем сахар, пока масса не остыла. Все хорошо перемешиваем и, если есть желание, добавляем ванилин.
Шаг 6. Я готовила в специальных формочках, а вы, если формочек нет, можете взять любую глубокую тарелочку и сформировать халву, или же просто руками слепить шарики. Только не забываем намочить руки, чтобы масса не прилипала. Если делаем в формах, вытаскиваем халву из них, пока она горячая.
Шаг 7. Готовой халве даем остыть и подаем к столу к чаю. Хранить халву необходимо в прохладном месте.

Приятного аппетита!

Хьокхам

Пожалуй, больше всего за свою жизнь я готовила именно хьокхам. Впервые эти простые вкусные лепешки я сделала в 9 лет — без посторонней помощи, в дровяной печке! Устроила маме сюрприз. Получилось, кстати, идеально. Так я, наверное, и полюбила готовить.

Мука – 1 кг
Кефир – 1 л
Сода – 1 ч .л.
Соль – 2 ч. л.

(на 4 порции)

Шаг 1. В кефире комнатной температуры гасим соду, добавляем соль, перемешиваем. Просеиваем муку в глубокую чашку, в центре делаем лунку, вливаем туда кефир, замешиваем мягкое тесто и даем ему отдохнуть в течение 20–30 минут под пленкой.
Шаг 2. Тесто делим на четыре части и, присыпав мукой, формируем лепешки. В центре каждой делаем небольшой разрез ножом.
Шаг 3. Смазываем лепешки кефиром и ставим в разогретую до 220 °С духовку на 15–20 минут.
Шаг 4. При желании можно готовить хьокхам на плите, на сухой сковородке. Сначала под крышкой, потом переворачиваем и дожариваем уже без крышки на маленьком огне.
Такие лепешки можно подавать к абсолютно любым блюдам.

Приятного аппетита!

Черемша

Блюда из черемши есть у всех народов Северном Кавказа. В Чечне ее готовят с творогом, с маслом и делают с ней вареники. Кстати, черемша еще и очень полезное растение, она богата витаминами, укрепляет иммунитет, что особенно важно в сезон простудных заболеваний.

Черемша – 1 кг
Сливочное масло – 150 г
Соль по вкусу

Шаг 1. У черемши удаляем корни, чтобы осталась только сама трава. Также тщательно перебираем черемшу и выбрасываем сухие травинки.
Шаг 2. Чистую черемшу моем и даем стечь лишней жидкости.
Шаг 3. Берем глубокую сковородку и кладем сливочное масло, в масло выкладываем черемшу.
Шаг 4. Солим, добавляем две-три ложки воды и ставим на очень маленький огонь. Плотно закрываем крышкой.
Шаг 5. Через 10 минут черемшу аккуратно переворачиваем и снова закрываем крышкой. Доводим до готовности. Время готовки зависит от того, какая черемша вам нравится. Кому-то нравится хорошо прожаренная, а кому-то очень мягкая. Я готовлю где-то 20 минут.
Шаг 6. Готовую черемшу выкладываем в глубокую тарелку, поливаем выделившимся соком и подаем к столу с домашним хлебом или лепешками.

Приятного аппетита!

Баарш-галнаш

Пожалуй, это одно из самых любимых блюд у чеченского народа. Я готовлю его с 18 лет. Это довольно сложное в приготовлении блюдо, и у каждой хозяйки свои секреты. Я хочу поделиться с вами своим рецептом и надеюсь, он вас не разочарует.

Желудок барана – 1 шт.
Легкие – 2 шт.
Почки – 2 шт.
Сердце – 1 шт.
Мякоть баранины – 1 кг
Картофель – 2 шт.
Лук – 3 шт.
Рис – 1 стакан
Соль, черный перец – по вкусу

Для галушек:
Кукурузная мука – 500 г
Водв теплая – 250 мл

Для соуса:
Чеснок – 1 головка

Шаг 1. Бараний желудок можно купить уже очищенным, что существенно экономит время его приготовления. Но даже очищенный желудок обладает неприятным запахом, поэтому его обязательно следует повторно очистить и избавиться от запаха. Я делаю это так. Разрезаю желудок на шесть равных квадратов. Каждый кусочек опускаю на три секунды в кипящую воду и уже ножом снимаю весь внутренний, ворсистый слой. Это очень просто. Верхний слой легко отходит. Далее тщательно моем кусочки желудка под проточной водой. В итоге они должны стать белыми.
Шаг 2. Легкие, почки, сердце отвариваем 30 минут и даем остыть. Теперь вам будет их очень просто резать на мелкие кубики. Мясо, лук, картошку тоже режем очень мелко на кубики. Соединяем все ингредиенты, добавляем промытый рис, соль и черный перец. Все тщательно перемешиваем.
Шаг 3. Теперь делим начинку на шесть частей. Берем кусочек желудка и начинаем сшивать, так чтобы в итоге получился мешочек. Зашили до половины — кладем начинку и зашиваем уже до конца. Ворсистая сторона желудка должна остаться снаружи. Так зашиваем все шесть штук.
Шаг 4. Готовые баарш опускаем в подсоленную кипящую воду. Через несколько минут баарш у вас раздуются, необходимо их проколоть зубочисткой в нескольких местах.
Варим примерно 1–1,5 часа.
Шаг 5. Готовим кукурузные галушки. В глубокую мисочку всыпаем кукурузную муку и вливаем небольшими порциями теплую воду. Замешиваем плотное тесто, которое легко лепится. Для проверки плотности и правильной консистенции теста можно сформировать из него небольшую башенку. Если она уверенно держится, значит воды уже достаточно.
Шаг 6. Понемногу отщипывая тесто, формируем небольшие колбаски. Затем плотно прижимаем их между пальцами, делая их плоскими.
Шаг 7. Когда баарш приготовятся, перекладываем их в другую кастрюлю. Туда же через сито наливаем часть бульона для соуса и ставим на маленький огонь, чтобы не остыли.
Шаг 8. Теперь в оставшийся бульон опускаем наши галушки и варим 10 минут. Когда галушки приготовятся, аккуратно достаем их шумовкой и выкладываем на тарелку.
Шаг 9. Чеснок чистим от шелухи и пропускаем через чеснокодавку. Кладем одну ложку чеснока в пиалу и заливаем бульоном. Это будет соус.
Шаг 10. Теперь подаем к столу это ни с чем не сравнимое блюдо. Посередине большого блюда положите баарш, вокруг галушки, а соус с чесноком подайте в пиале.

Приятного аппетита!

Чепалгаш

Чепалгаш — традиционное национальное чеченское блюдо, лепешки с начинкой из творога. Пусть вас не удивляет, что после жарки чепалгаш нужно окунуть в воду. Так мы смываем всю пригоревшую муку. После этого смазанная маслом лепешка становится очень нежной, почти как блин.

Мука – 500 г
Кефир – 500 мл
Творог слабосоленый – 700 г
Сода – 1/2 ч. л.
Яйцо – 1 шт
Зеленый лук по вкусу
Сливочное или топленое масло – 300 г

Шаг 1. Просеиваем муку в чашку, делаем углубление, всыпаем соль.
В кефир добавляем соду, перемешиваем. Обязательно нужно использовать теплый кефир. Выливаем кефир в муку, постепенно замешиваем тесто. Тесто должно получиться мягким, податливым. Накрываем тесто салфеткой или пленкой, даем выстояться в течение примерно 15 минут.
Шаг 2. Готовим начинку.
Творог смешиваем с яйцом, мелко нарезанным зеленым луком. Творог не должен быть жидким или мокрым! Лучше всего подойдет домашний творог. Пробуем начинку на вкус, подсаливаем, если пресно. Делим начинку на 10 равных колобков.
Шаг 3. Расплющиваем каждый колобок в лепешку, выкладываем на середину начинку.
Края лепешки собираем сверху и залепляем, получая колобок с начинкой. Этот колобок слегка расплющиваем пальцами до плоского состояния. Начинаем раскатывать от серединки к краям. Работаем с мукой. Лепешка должна получиться тонкой.
Шаг 4. Раскаляем сковороду, выкладываем лепешку. Жарим на каждой стороне по две минуты. Готовые лепешки перекладываем на блюдо, прикрываем крышкой или полотенцем, чтобы оставались теплыми. На сковороде будет скапливаться мука и гореть. Просто смахиваем ее салфеткой.
Шаг 5. Наливаем горячую чистую воду в чашку и по очереди окунаем в нее лепешки. Даем стечь воде и смазываем разогретым топленым маслом. Складываем чепалгаш горкой.
Шаг 6. Готовые лепешки разрезаем на восемь частей. Подаем к столу горячими, с топленым маслом в пиале и с горячим чаем.

Приятного аппетита!

Сельдь пряного посола

Очень любят чеченские хозяйки готовить такую сельдь. Да и как можно не любить соленую селедочку, поданную с молодой отварной картошкой? Ароматная домашняя рыбка всегда особенно вкусная. Я поделюсь с вами простым, но очень хорошим рецептом.

Свежемороженая сельдь – 4 шт.
Соль – 6 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Черный перец горошком – 1 ч. л.
Душистый перец горошком – 1 ч. л.
Кориандр горошком – ½ ч. л.
Лавровый лист – 4 шт.

Шаг 1. Рыбу тщательно моем.
Шаг 2. В воду добавляем соль, сахар, лавровый лист, черный и душистый перец, кориандр. Хорошо перемешиваем и ставим на огонь.
Шаг 3. После закипания держим две минуты и выключаем огонь.
Шаг 4. Рыбу выкладываем в форму или в трехлитровую банку. В банку помещается четыре селедки.
Шаг 5. Рассолу даем остыть до комнатной температуры и заливаем им рыбу.
Шаг 6. Посуду с сельдью закрываем плотной крышкой. Оставляем при комнатной температуре на два часа. По истечении этого времени ставим в холодильник.
Шаг 7. Через три дня пробуем. Если кажется, что рыба еще не просолилась, оставляем еще на сутки.
Шаг 8. Подаем сельдь на стол с вареной молодой картошкой в кожуре и с зеленым или репчатым луком.

Приятного аппетита!

Юзан-галнаш

Юзан-галнаш — это вареники с крапивой. В их приготовлении нет ничего сложного, а оригинальный вкус этого блюда вам очень понравится. Юзан-галнаш — одно из самых важных и вкусных в чеченской кухне. Надеюсь, рецепт покажется вам интересным!

Для теста:
Мука – 500 г
Вода – 250 мл
Соль – 1/2 ч. л.

Для начинки:
Крапива – 1 кг
Говяжий жир – 500 г
Соль – по вкусу

Шаг 1. В первую очередь надеваем перчатки и идем в сад рвать крапиву. Если сада нет, покупаем ее на рынке. Крапива должна быть молодая. Из старой крапивы ничего не готовят!
Шаг 2. Крапиву тщательно моем и нарезаем очень мелко.
Шаг 3. Добавляем соль по вкусу и мнем руками, пока не начнет выделяться сок.
Шаг 4. Говяжий жир пропускаем через мясорубку, добавляем в крапиву и хорошо все перемешиваем. Начинка готова!
Шаг 5. В муку добавляем соль, теплую воду и замешиваем тугое тесто. Готовое тесто заворачиваем в пищевую пленку и кладем в холодильник на 15 минут.
Шаг 6. Далее тесто делим на две части. Одну часть опять заворачиваем в пленку, а вторую раскатываем в пласт толщиной 3 мм. Вырезаем кружочки. В центр каждого кружка кладем начинку и делаем юзан-галнаш. Форма может быть любая — и как у пирожков, и как у вареников.
Шаг 7. Готовые вареники опускаем в кипящую подсоленную воду. После закипания варим пять минут, затем вытаскиваем шумовкой очень аккуратно, чтобы не повредить тесто и не дать соку вытечь.
Шаг 8. Подаем вареники либо просто так, либо с топленым маслом или сметаной.

Приятного аппетита!

СОДЕРЖАНИЕ

Азербайджанская кухня

Бадамбура 9
Бозартма 10
Бозбаш 13
Долма 14
Дюшбара 16
Кутабы с мясом 19
Кюфта-бозбаш 21
Пахлава 22
Пити 25
Сдобные косички 26

Грузинская кухня

Аджапсандали 31
Грузинский лаваш 32
Ореховый рулет 35
Рыба с киндзмари 37
Салат «Тбилиси» 38
Харчо 41
Хачапури 43
Хачапури по-аджарски 44
Хинкали 47
Чахохбили 49
Чкмерули 51

Дагестанская кухня

Аварский хинкал 55
Утка, запеченная с картошкой 56
Даргинское чуду 59
Курица в шубе 60
Курзе с мясом 63
Печеночный торт 65
Слоеный хинкал 67
Чуду с зеленью 69

Казахская кухня

Баурсаки 72
Бешбармак 75
Грудинка в шубе 77
Жаужурек 79
Пирожки с мясом 81
Хлеб с чесноком и сыром 83
Шалгам 84

Татарская кухня

Чебуреки 88
Вак-бэлиш 91

Азу по-татарски 92
Перемячи 94
Чак-чак 97
Баранья нога, запеченная в рукаве 99
Эчпочмак 101
Перепелки, тающие во рту 102
Грибы за 20 минут 105

Турецкая кухня

Гёзлеме 108
Карныярык 110
Салат «Император» 113
Маклюбе 114
Пиде 116
Семга в апельсиновом маринаде 119
Симиты 121
Хамса по-турецки 123
Ишлеки 125
Ачма 127
Куру фасулье 128

Узбекская кухня

Дамляма 132
Катлама 135
Манты 136
Товук палов 139
Машхурда 141

Плов 142
Лагман 145
Самса 147
Ханум 148
Узбекские лепешки 151
Чучвара 153

Чеченская кухня

Чорпа 157
Хингалш 158
Соленый чеснок без уксуса 161
Мерз дуг 162
Котам-галнаш 165
Домашний хлеб 166
Жижиг-галнаш 169
Локъмаш 170
Сискал 173
Деман ховла 174
Хьокхам 177
Черемша 178
Бааршгалнаш 181
Чепалгаш 183
Сельдь пряного посола 184
Юзан-галнаш 187

12+

УДК 641/642
ББК 36.997
П 12

Издание для досуга
Серия «Мировая еда»

Зарема Хаджиева
Восток — дело вкусное!

Заведущая редакцией О. Ро
Ответственный редактор Е. Ульшина
Технический редактор Т. Тимошина
Корректор Е. Ершова
Дизайн Е. Аленушкина
Компьютерная верстка Е. Аленушкина

ISBN 978-5-17-111525-8
© ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ», 2019

Подписано в печать 10.06.2019 г.
Формат 84x108/16
Усл. печ. л. 21,84.
Печать офсетная. Гарнитура Arial.
Бумага мелованная.
Тираж экз.
Заказ № .

Произведено в Российской Федерации.
Изготовлено в 2019 г.
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, г. Москва, Звёздный бульвар, дом 21,
строение 1, комната 705, пом. I, 7 этаж.
Наш электронный адрес: www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

«Баспа Аста» деген ООО
129085, Мәскеу қ., Звёздный бульвары,
21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I жай, 7-қабат.
Біздің электрондық мекенжайымыз:
www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан
ТОО “РДЦ-Алматы”.
Қазақстан Республикасындағы
импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему
претензий на продукцию в республике
Казахстан:
ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор
және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ,
Домбровский көш., 3а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92
Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі
шектелмеген.
Өндірген мемлекет: Ресей

В оформлении книги использованы
материалы агентства SHUTTERSTOCK

Зарема Хадзиева

Восток — дело вкусное!

Друзья, в ваших руках не просто книга, а целая сбывшаяся мечта. Мечта скромной женщины, которая многие годы готовила для своей семьи, собирала рецепты, изучала кухни разных народов. Мне повезло, и спустя многие годы все эти рецепты все же пригодились не только мне и родным, но и множеству других, незнакомых, но очень дорогих мне людей.

Все, что я научилась готовить за многие годы, теперь в вашем распоряжении: надеюсь, моя книга займет маленький уголочек не только на вашей кухне, но и в вашем сердце! В этой книге собраны лучшие восточные блюда чеченской, дагестанской, татарской, азербайджанской, грузинской, узбекской, казахской и турецкой кухни.

Пусть вкус этих замечательных блюд поможет вам ощутить дух и историю тех народов, которые их изобрели. Готовьте по моим рецептам и поминайте добрым словом — ведь каждая страничка, каждая фотография в этой книге созданы с душой и любовью к вам, мои дорогие!

ISBN 978-5-17-111525-8

9 785171 115258

книги для любого настроения здесь

ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast
instagram.com/izdatelstvoast
facebook.com/izdatelstvoast
ok.ru/izdatelstvoast