



Асель Алиаскаровна

Дастархан

вкусные рецепты



730 ТЫСЯЧ
ПОДПИСЧИКОВ



ASSEL_ALIASKAROVNA
233 ТЫС. ПОДПИСЧИКОВ

Асель Алиаскаровна

Дастархан



вкусные рецепты

Москва
Издательство АСТ





Основные блюда

В этой главе, дорогой мой читатель, вы найдете блюда, которые можно приготовить на праздничный стол. Ваши гости непременно оценят их вкус. Они настолько прижились в восточном мире, что сегодня мы готовим их и в повседневной жизни, чтобы порадовать свою семью. Они не только очень просто готовятся, но и содержат много полезных продуктов и насыщают на целый день.



Бешбармак

Мясо, шужук и казы положите в кастрюлю, залейте холодной водой и посолите. Карта пахнет специфически, поэтому варите ее отдельно, посолив и добавив лавровый лист. Когда вода закипит, снимите пенку и убавьте огонь. В кастрюлю с колбасами положите картофель и варите полчаса на среднем огне до готовности. Затем уберите его в отдельную посуду и накройте крышкой. Колбасы варите на медленном огне еще час, после чего выньте и накройте, чтобы не остыли. Через полчаса мясо и карта тоже готовы.

Процедите бульон, половину отлейте в кастрюлю, где будете варить тесто. Туда же добавьте бульон от колбас или воду. Полную кастрюлю поставьте на сильный огонь.

Для заправки туздык лук нарежьте кольцами, выложите в сотейник, поперчите, добавьте лавровый лист, залейте бульоном и накройте крышкой. Можно или оставить так, или поставить на огонь, довести до кипения и убрать с плиты.

В оставшийся бульон, процеженный ранее, добавьте жидкий курт, или сузбе. Такой бульон называется сорпа, его подают после еды.

Для приготовления теста в холодную воду разбейте яйцо, добавьте соль и перемешайте до растворения соли. В миску просейте муку, сделайте углубление и, постепенно вливая воду, замесите тесто. Замешивайте его в течение 10 минут, потом уберите в мешочек на 30–40 минут.

Подошедшее тесто разделите на 5–6 частей, сформируйте лепешки и уберите их в целлофан. Затем из лепешек раскатайте тонкие круги и выкладывайте на хлопчатобумажное полотенце. Сверху тоже накройте полотенцем. Так складывайте их друг на друга.

В закипевший бульон кладите лепешки, можно по две штуки. Накройте крышкой и варите, пока тесто не поднимется шапкой. Сразу же снимите его: главное — не переварить. Сливайте излишки бульона и выкладывайте на блюдо, аккуратно рассоединяя. Сверху поливайте туздыком, чтобы тесто не слиплось.

Нарежьте мясо, шужук, казы и карта. По краям выложите вареный картофель, в середину — мясо и колбасы. Сверху полейте горячей заправкой.





Совет

Мясо конины засолите за несколько дней до начала готовки. Конину можно заменить бараниной и не добавлять шужук, казы и карта. Более современный вариант – бешбармак из домашнего гуся или утки. Сейчас готовят еще и фишбармак – блюдо из красной рыбы или диетический вариант – из говядины или курицы. Бульон с сузбе в конце можно исключить. Не во всех регионах Казахстана его подают к бешбармаку, в основном только на севере и востоке страны.

- Конина — 3 кг
- Шужук — 1 шт.
- Казы — 1 шт.
- Карта — 1 шт.
- Картофель — 6–7 шт.
- Лук — 500 г
- Черный перец — ½ ст. л.
- Лавровый лист — 3 шт.
- Жидкий курт (сузбе)
- Пресное тесто — 800–900 г

Басма

В этом блюде ингредиенты укладываются слоями в холодный казан. Первым слоем — мясо, у меня баранина на косточке с жирком и говядина. Если мясо нежирное, то выложите сначала тонко нарезанный курдюк, и только потом мясо.

Вторым слоем — лук, также можно добавить лук, смешанный с зеленью. Далее крупно нарезанные овощи: помидоры, морковь, баклажаны, сладкий перец, острый перец и картофель. Добавьте соль. Затем положите капустные листья, немного придавите руками и закройте крышкой. Теперь поставьте на средний огонь и варите 3 часа, не открывая крышку.

Басма готова. Подготовьте большое блюдо и выкладывайте также слоями. Блюдо готовится в собственном соку без добавления воды.





- Баранина на косточке — 600 г
- Филе говядины — 300 г
- Картофель — 700 г
- Сладкий перец — 400 г
- Помидоры — 450 г
- Лук — 300 г
- Морковь — 150 г
- Баклажаны — 350 г
- Капуста — 6 листов (250 г)
- Острый перец — 2 шт.
- Соль — 2,5 ст. л.
- Зелень

Бешбармак из гуся

На 5–6 порций

Мясо желательно предварительно засолить на ночь. Это один из основных секретов вкусного бешбармака. На пятилитровую кастрюлю добавьте столовую ложку соли, если мясо соленое. В холодную воду отправьте вариться гусиное мясо, доведите до кипения на сильном огне и варите 2,5–3 часа на медленном огне.

Разделите тесто на 5–6 частей, сформируйте лепешки и уберите их в целлофан. Затем из лепешек раскатайте тонкие круги. Выкладывайте лепешки на хлопчатобумажное полотенце и сверху тоже накрывайте полотенцем, и так складывайте друг на друга.

Сваренное мясо выньте, дайте немного остыть и порежьте на крупные куски.

Приготовьте туздык. Лук нарежьте на крупные кольца, выложите в сотейник и добавьте черный перец. Бульон очистите от пенки, зачерпните его с поверхности и налейте в сотейник — это будет наша заправка туздык. Поставьте на сильный огонь и доведите до кипения. Как только закипело, снимите с огня. Так лук отдаст свой аромат бульону и останется хрустящим.

В кастрюлю долейте кипятка, при необходимости добавьте соль. Доведите до кипения и опускайте тесто в воду по одному большому кругу или по два средних. Не уменьшайте огонь, ждите, пока тесто поднимется шапкой, тогда сразу его выньте. Выложите на блюдо и аккуратно рассоедините. Полейте немного туздыка, чтобы тесто не слиплось. Далее выложите оставшееся тесто, а на него — нарезанное мясо. Снова полейте туздыком.

Бешбармак из гуся готов!





- Гусятина — 2–2,5 кг
- Пресное тесто — 500 г
- Лук (небольшого размера) — 3 шт.
- Черный перец — 1 ч. л.
- Соль — 1–2 ст. л.

Буглама

В холодный казан первым слоем положите курдюк, нарезанный пластами, сверху — мясо, порубленное крупными, но не толстыми кусками. Третий слой — лук, нарезанный полукольцами. Далее кладите картофель: мелкий — целиком, крупный разрежьте пополам. Затем выложите баклажаны, нарезанные крупными кругами. Дальше идет слой сладкого перца, его необходимо очистить и разделить на 4 части. Последний слой — помидоры. Их лучше резать сразу над казаном.

Добавьте соль и сверху посыпьте зелень. Накройте крышкой и готовьте на среднем огне. Через 1,5 часа блюдо готово.

Совет

В данном рецепте курдючный жир можно заменить обычным растительным маслом.





- Мясо — 500 г
- Картофель — 1 кг
- Лук — 250 г
- Курдюк — 90 г
- Сладкий перец — 500 г

- Баклажан — 400 г
- Помидоры — 500–600 г
- Петрушка — 1 пучок
- Соль — 2 ст. л.

Ланфан

Мясо нарежьте соломкой и замаринуйте его в соевом соусе и крахмале, руками перемешайте и оставьте минимум на 30 минут.

Пока маринуется мясо, приготовьте овощи. Пекинскую капусту и сладкий перец нарежьте соломкой, сельдерей — брусочками, чеснок — на крупные части, лук — полукольцами. Чили можно взять целиком, а можно тоже порезать.

В казане разогрейте масло и отправьте туда мясо. Жарьте около двух минут. Затем добавьте лук и жарьте еще 3–4 минуты. Теперь выложите сельдерей, затем пекинскую капусту и сладкий перец. Все овощи жарьте по 2–3 минуты. Добавьте томатную пасту и все приправы, включая соль, чеснок и чили. Все перемешайте. Залейте горячую воду чуть ниже уровня жарки. Поставьте на самый медленный огонь и тушите 30 минут.

Блюдо готово! В качестве гарнира подайте рассыпчатый рис.

Совет

Сычуаньский перец хаджо — один из основных компонентов, который отличает лагман. Именно он придает блюду неповторимый пряный вкус. Если вам будет трудно найти хаджо в чистом виде, поищите готовые наборы специй для лагмана, там этот перчик будет наверняка.





- Мясо — 300 г
- Крахмал — 1 ст. л.
- Соевый соус — 2 ст. л.
- Лук — 180 г
- Сельдерей — 70–100 г
- Сладкий перец — 200 г
- Пекинская капуста — 100 г
- Растительное масло — 70 мл
- Чеснок — 3 зубчика
- Чили — 1 шт. (или ½ шт.)
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Соль — 2 ч. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Хаджо — 1 ч. л.
- Бадьян — 1 звездочка
- Молотый белый перец — 1 ч. л.

Гуйру-лагман

Лапша для лагмана готовится так. В холодную воду добавляете соль, яйцо и перемешиваете. Постепенно добавляя жидкость, замесите тесто. Месите тесто около 10 минут, затем уберите в целлофан и дайте отдохнуть. Через 40 минут снова вымесите и уберите в мешочек на 20 минут.

Раскатайте тесто в круг толщиной около 1,5 см. Смажьте растительным маслом и нарежьте на полосы шириной 1,5–2 см. Сложите их друг на друга и промажьте маслом сухие места. Уберите смазанные жгуты теста в целлофан и дайте пропитаться. Сформируйте не слишком тонкие жгутики. Блюдо смажьте маслом и выложите заготовки спиралькой, смазывая их сверху. Накройте или уберите в целлофан, чтобы не обветрились.

Когда жгуты будут готовы, начинайте вытягивать лапшу: одной рукой скатываете, другой тянете. В кастрюле вскипятите воду, посолите и опустите туда 3–4 связки. Варите, не уменьшая огонь, 4–5 минут. Дуршлагом выньте лапшу и опустите в холодную воду на несколько секунд, чтобы не слиплась.

Теперь готовим гуйру-лагман. Замаринуйте мясо. Нарежь-

те его тонкими крупными кусочками, посолите, поперчите, добавьте треть яйца, крахмал, соевый соус и немного воды, все перемешиваете и оставьте мариноваться на 1–1,5 часа.

Капусту нарежьте на квадраты, помидоры — кубиками, болгарский перец — средними квадратиками, фасоль и сельдерей — средними кусочками, лук — полукольцами. Чеснок, острый перец и имбирь мелко нарубите.

В сковороду налейте масло, раскалите и жарьте мясо до корочки 2–3 минуты. Добавьте лук и также хорошо обжарьте. Влейте пару ложек соевого соуса и все перемешиваете. Выложите сельдерей, посолите, добавьте томатную пасту и обжаривайте две минуты, не убавляя огонь. Выложите капусту и готовьте еще пару минут. Добавьте фасоль и, перемешивая, жарьте еще две минуты. Выложите помидоры, болгарский перец, чеснок, острый перец, имбирь, хаджо и черный перец и обжаривайте еще 5 минут.

В самом конце добавьте 300 мл кипятка и тушите на слабом огне около 12 минут.



- Мясо — 300 г
- Лук (среднего размера) — 1 шт. (200 г)
- Красный болгарский перец — 3 шт.
- Пекинская капуста — 200 г
- Сельдерей — 70 г
- Стручковая фасоль (джандо) — 100 г
- Помидоры — 250 г
- Соевый соус — 2 ст. л.
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Имбирь — 10 г
- Острый перец — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Соль — 2 ч. л.
- Хаджо — 1 ч. л.
- Черный перец — 1 ч. л.
- Растительное масло — 100 мл

Для маринада:

- Соль — 0,5 ч. л.
- Черный перец — $\frac{1}{3}$ ч. л.

- Крахмал — 1 ст. л.
- Яйцо — $\frac{1}{3}$ шт.
- Соевый соус — 1 ст. л.
- Вода — 2 ст. л.

Для лапши:

- Мука — 500 г
- Холодная вода — 150 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Растительное масло для смазывания

Совет

Если не нашли хаджо в чистом виде, попробуйте посмотреть готовые наборы специй для лагмана. Как правило, в них присутствует хаджо.

Даянджи

Вначале замаринуйте разделанную на средние куски курицу в соевом соусе и крахмале. Перемешайте руками и оставьте минимум на 30 минут.

За это время нарежьте овощи: сладкий перец — квадратами, лук — полукольцами, сельдерей — брусочками, картофель — дольками.

В казане нагрейте масло и всыпьте сахар, он должен полностью растаять. Затем выложите курицу и обжаривайте на сильном огне 3–4 минуты, нам необходимо получить красивую корочку. Слейте излишки масла и добавьте лук, жарьте также где-то три минуты. Теперь очередь сельдерея и картошки. Немного обжарьте и добавьте сладкий перец. Все ингредиенты жарьте по 3–4 минуты на сильном огне. Добавьте томатную пасту и все приправы, включая соль. Залейте все кипятком и доведите до кипения на сильном огне. Затем накройте крышкой и оставьте тушиться на медленном огне на 30 минут.

Готовую лапшу удон опустите в кипяток на несколько секунд и выложите на блюдо. Сверху разложите курицу с овощами и полейте подливкой.





- Курица — 1 кг
- Сладкий перец — 3 шт. (200 г)
- Картофель — 2 шт. (200 г)
- Сельдерей — 100 г
- Лук — 1 шт. (140 г)
- Перец чили — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Соевый соус — 2 ст. л.
- Крахмал — 2 ст. л.
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 1,5 ч. л.
- Бадьян — 3 звездочки
- Белый перец — 1 ч. л.
- Растительное масло — 100 мл
- Томатная паста — 3 ст. л.
- Готовая лапша удон — 850 г

Долма

Для начинки смешайте пропущенные через мясорубку мясо и лук, мелко нарезанный укроп, соль и перец. В глубокую посуду налейте кипяток и положите листья салата, при необходимости долейте кипяток, чтобы она покрыла основание листа. Замачивайте недолго, где-то 15 секунд. Далее выложите начинку на лист салата и закрутите трубочкой. Если у вас небольшие листья, можно сделать трубочки из двух листочков.

В казане нагрейте масло и обжарьте мелко нарезанный лук с морковью на сильном огне в течение 7 минут. Добавьте томатную пасту и разровняйте зажарку. Выложите заготовки плотно друг к другу и налейте горячую воду. Варите на среднем огне 20 минут. Готовые трубочки выложите на блюдо по кругу, а в середину можно поставить сметану или йогурт. Украсьте зажаркой и полейте бульоном.





- Листья салата — 300–350 г

Для начинки:

- Мясо — 500 г
- Лук — 350 г
- Укроп — 30 г

Для за жарки:

- Морковь — 200 г
- Лук — 100 г
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Кипяток — 100 мл

Дымляма

На 10 порций

Крупный молодой картофель почистите, морковь нарежьте средними кольцами, курдюк порежьте на средние кусочки, мясо разделите на крупные куски филе. Лук порежьте на средние полукольца, помидоры — кольцами.

Раскалите на сковороде растительное масло и добавьте курдючное сало. Вытопите жир, уберите шкварки. Выложите мясо, обжаривайте до красивой корочки, после чего жарьте еще минут пять. Далее обжаривайте лук до полуготовности, периодически перемешивая его. Морковь также обжаривайте до полуготовности, всыпьте половину зиры. Добавьте помидоры и далее тушите все еще примерно 30 минут, после чего посолите и поперчите. Добавьте нарезанный болгарский перец и обжаривайте еще 5 минут. В конце выложите картофель, залейте водой, накройте крышкой и доведите до кипения. Как бульон закипит, приправьте остатками зиры, выложите чеснок и перец, накройте крышкой, убавьте огонь и тушите до готовности картофеля на слабом огне еще примерно час.

Проверьте готовность по картофелю, затем уберите отдельно чеснок и перец, выложите по краям на ляган (или просто на большое блюдо) картофель, в середину — мясо с морковью, затем украсьте чесноком, перцем и зеленью, полейте бульоном и подайте к столу!





- Мясо (баранина или говядина) — 1,2 кг
- Курдюк — 150 г
- Растительное масло — 100 мл
- Лук — 500 г
- Морковь — 600 г
- Картофель (крупный) — 2 кг
- Помидоры — 700 г
- Болгарский перец — 2 шт.

- Чеснок — 2 головки
- Острый перец — 2 шт.
- Соль — 3 ст. л.
- Черный перец — 1,5 ст. л.
- Зира — 1 ст. л.

Совет

Курдюк в этом рецепте можно заменить растительным маслом.

Жеанна

Для теста в холодной воде растворите соль, затем разбейте яйцо в стакан с водой и хорошо перемешайте. Муку всыпьте в миску и сделайте углубление, после этого, постепенно вливая жидкость, замесите тесто. Тесто должно получиться очень тугим, поэтому необходимо хорошо его вымесить в течение 10 минут. Уберите тесто в мешочек минут на 40, чтобы оно стало эластичным.

Пока можно заняться начинкой. Мясо и овощи хорошо промойте и нарежьте на мелкие кубики, а чеснок порубите ножом.

Если тесто уже подошло, то лучше раскатать его именно сейчас. Разделите его на 8 частей и каждую скатайте в шарик и снова уберите в мешочек, чтобы оно не обветрилось. Из каждого шарика раскатайте круг диаметром 20–23 см. Смажьте растительным маслом и накройте одну сторону другой.

Теперь нагрейте растительное масло в казане и обжарьте мясо, морковь и лук. Жарьте около 20 минут, далее добавьте остальные овощи, соль, перец и чеснок, немного перемешайте и добавьте томатную пасту, все хорошо перемешайте. Сразу же залейте горячую воду, чтобы она покрывала жарку. Выложите круги теста сверху друг на друга, полностью закрывая начинку. Накройте крышкой и варите на среднем огне до готовности теста, примерно 30 минут.

Когда блюдо будет готово, сначала выложите тесто в отдельную посуду. Затем в каждый круг на одну сторону выложите начинку и накройте сверху второй половиной. Тесто, которое было на самом вер-ху, смажьте подливкой, которая осталась в казане. Сверху полейте сметаной и посыпьте вашей любимой зеленью.





- Мясо — 400 г
- Картофель — 400 г
- Морковь — 200 г
- Лук — 300 г
- Сладкий перец — 300 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Растительное масло для жарки — 60 мл
- Томатная паста — 50 г
- Вода — 300 мл
- Соль — 1 ст. л.
- Перец — $\frac{1}{3}$ ст. л.

Для теста:

- Мука — 500 г
- Вода — 150 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Жеппасай

В глубокий казан налейте масло, раскалите его. Мясо и все овощи нарежьте кубиками. Сначала обжарьте мясо, затем лук. Все жарить по 5–7 минут. Далее добавьте морковь. Теперь картофель, сладкий перец, соль и томатную пасту. Все перемешайте и залейте воду. Накройте крышкой и варите на среднем огне 30 минут.

Возьмите пресное тесто, разделите его на части и раскатайте тонкий круг. Затем смажьте маслом. С края начинайте складывать и разрезать на полосы. Теперь разделите полосы на кусочки по 6–7 см, получатся кармашки. Разложите их на жарку. Складывайте друг на друга слоями. Варите на среднем огне еще 20 минут.

Когда все приготовится, возьмите большое блюдо и сначала разложите по кругу тесто, а потом в середину положите начинку. Можно приглашать всех к столу! Как правило, едят это блюдо руками. Раскрываете кармашек и кладете внутрь начинку, можно добавить к начинке сметанки.





- Пресное тесто — 800 г
- Мясо — 300 г
- Лук — 300 г
- Сладкий перец — 300 г
- Картофель — 300 г
- Морковь — 150 г
- Вода — 200 мл
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Соль — 1,5 ст. л.

Жаужирек

Печень хорошо промойте под проточной водой, нарежьте на прямоугольные кусочки толщиной 1 см и длиной 5–6 см. Теперь залейте молоком и оставьте на 2 часа. Молоко слейте, печень посолите и поперчите, все хорошо перемешайте.

Надбрюшный жир нарежьте на небольшие квадраты, выложите кусочки печени и заверните, скрепив зубочисткой.

Сковороду разогрейте и выложите все заготовки. Обжарьте до золотистого цвета с двух сторон по 2–3 минуты. Накройте крышкой и тушите около 10 минут до готовности печени.

Блюдо жаужирек подавайте с кинзой и отварным картофелем.





- Баранья печень — 500 г
- Бараний надбрюшный жир — 500 г
- Молоко — 300 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Молотый черный перец — 1 ч. л.

Манты по-казахски

Для теста в миску добавьте воду, яйцо, соль. Хорошенько перемешайте, постепенно всыпая муку, замесите тесто. Уберите в целлофан на 15–20 минут.

Для начинки мелко нарежьте мясо, лук и курдючный жир. Добавьте соль, перец и хорошо перемешайте руками. Тесто разделите на равные части. Оставьте одну часть, остальные снова положите в мешочек. Раскатайте круг, но не слишком тонко. Разрежьте его на длинные полосы, затем сложите их друг на друга и порежьте на квадраты 15 x 15 см.

На каждый квадрат положите столовую ложку начинки. Соберите все концы квадрата друг к другу, защипните края и соедините кончики. В блюдце налейте масло, обмакните туда манты, затем выложите на лист пароварки и варите на пару 40–45 минут.

Готовые манты можно заправить сливочным маслом.

Совет

Курдюк в манты добавляют для сочности и вкуса, но за неимением такого жира его можно заменить сливочным маслом, а иногда в блюдо добавляют немного растительного масла. Можно обойтись и вообще без курдюка, если мясо жирное.





Для теста:

- Мука — 600 г
- Вода — 250 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Мясо — 500 г
- Лук — 400 г
- Курдючный жир — 150 г
- Соль — 1 ст. л.
- Черный перец — 2 ч. л.

Манты по-уйгурски

В холодную воду разбейте яйцо, добавьте соль и перемешайте до растворения соли. В глубокую миску просейте муку, сделайте углубление и, постепенно вливая воду, замесите тесто. Тщательно месите примерно 10 минут. Далее уберите тесто в целлофановый мешочек на 30–40 минут. Когда тесто подойдет, оно станет мягким, упругим и очень податливым. Из такого теста изделия отлично лепятся и не развариваются. Я делаю из него манты, пельмени, вареники, бешбармак, лагман и многое другое.

Чтобы начинка была сочнее, все ингредиенты нарежьте мелко. Сначала постное мясо — на мелкие кубики, затем курдюк, лук и тыкву. Теперь все смешайте в глубокой миске, добавьте соль и черный перец, перемешайте — и начинка готова.

Скатайте тесто в жгут и разделите на части по 25–30 г. Обмакните в муке и раскатайте круги диаметром 15 см. Выложите начинку в каждый круг и соберите края в косичку. Выложите на смазанный маслом лист и варите на пару 45 минут. Манты готовы!

Совет

Курдюк можно заменить сливочным маслом или небольшим количеством растительного. Можно обойтись и вовсе без него, если вы взяли для приготовления жирное мясо.





Для теста:

- Мука — 600 г
- Вода — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Мясо — 600 г
- Тыква — 600 г
- Лук — 250 г
- Курдюк — 150 г
- Соль — 1,5 ст. л.
- Перец — 1 ст. л.

Кондюбе

Мясо нарежьте на крупные куски. Морковь также крупно нарежьте. Лук порубите полукольцами. В казане нагрейте масло и обжаривайте мясо до красивой корочки, следом морковь и лук. Перемешайте на сильном огне около 5 минут. Добавьте соль и паприку. Уменьшите огонь на минимум и тушите с закрытой крышкой 1,5–2 часа.

Отдельно на сковороде обжарьте лук, нарезанный полукольцами.

В холодную воду разбейте яйцо, добавьте соль и перемешайте до растворения соли. В глубокую миску просейте муку, сделайте углубление и, постепенно вливая воду, замесите тесто. Тщательно месите его примерно 10 минут. Далее уберите в целлофановый мешочек на 30–40 минут. Когда тесто подойдет и станет упругим и мягким, разделите его на три части и каждую раскатайте в тонкий большой круг. Смажьте растительным маслом и сверху равномерно распределите жареный лук. Его должно хватить на три круга. Скатайте в рулет и нарежьте на кусочки шириной по 3–4 см.

К этому времени мясо уже должно быть готово. Залейте немного кипятка и прибавьте огонь. Выложите заготовки, накройте крышкой и варите до готовности теста 30 минут. На блюдо выложите сначала тесто, а в середину — тушеное мясо.





- Мясо — 400 г
- Морковь — 400 г
- Лук — 400 г
- Соль — 1 ст. л.
- Паприка — 1 ст. л.
- Лук — 500 г
- Растительное масло — 100–150 мл

Для теста:

- Мука — 600 г
- Вода — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Курзе

Лук можно пропустить через мясорубку либо нарезать на мелкие кубики. Добавьте две трети лука к пропущенному через мясорубку мясу, а одну треть обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту и сметану, перемешайте и жарьте около минуты, чтобы томатная паста потемнела, далее добавьте к фаршу. Зелень мелко порубите и тоже отправьте к мясу. Добавьте соль, кориандр, черный и жгучий перец. Все хорошо перемешайте.

Раскатайте из заранее приготовленного теста тонкий круг, как на пельмени. Формой диаметром 10 см вырежьте кружочки. Сложите их друг на друга, чтобы не подсохли. Выложите немного начинки, подогните край и начинайте плести косичку. Чтобы все получилось, очень важно не использовать много муки при раскатке и чтобы тесто было тугим. Все полуфабрикаты выложите на плоское блюдо, припыленное мукой.

Варите в кипящей, подсоленной воде. Чтобы курзе не прилипли ко дну, аккуратно перемешайте их и накройте крышкой, не убавляя огонь. Как только вода закипит, а курзе всплывут, варите на среднем огне еще минут 7–8.

Готовые курзе можно смазать простым сливочным маслом, а можно растопить его и добавить паприку. Так масло обретет аромат и красивый цвет. Я подаю это блюдо со сметаной и поливаю сверху растопленным маслом.





- Мясо — 400–500 г
- Пресное тесто — 600–700 г
- Лук — 400 г
- Сметана — 1 ст. л.
- Томатная паста — 3 ст. л.
- Соль — 1,5 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Черный перец — 0,5 ч. л.
- Жгучий перец — 0,5 ч. л.
- Зелень (укроп, петрушка) — 1 пучок
- Сливочное масло — 70 г
- Паприка — 2 ч. л.

Курица по-татарски

Приготовьте тесто. В миску разбейте яйцо, добавьте воду, соль. Перемешайте. Всыпьте муку и замесите тесто. Уберите его в целлофан на 20 минут.

В сковороде нагрейте масло. Добавьте лук, обжарьте немного, затем положите морковь, натертую на крупной терке. Хорошо обжарьте и снимите с огня.

Отдохнувшее тесто разделите на три части и каждую раскатайте в тонкий круг. Выложите начинку и равномерно распределите. Скатайте в рулет и нарежьте на небольшие части, шириной около 2–3 см. Так поступите со всем тестом.

Теперь в казане нагрейте масло и положите разделанную курицу. Обжаривайте на сильном огне, затем добавьте лук и еще жарьте. Далее добавьте заранее отваренную фасоль, томатную пасту, соль, перец и хорошенько перемешайте.

Выложите рулетики из теста поверх курицы. Залейте немного кипятка и варите на среднем огне до готовности, около 30 минут.

Мама моего мужа часто встречается этим блюдом нас и дорогих гостей. Она называет его курицей по-татарски. Уж не знаю, есть ли в татарской кухне такое блюдо, но зато точно знаю, что это невероятно вкусно!





- Курица — 1,5 кг
- Фасоль — 300 г
- Лук — 300 г
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Соль — 2 ст. л.
- Черный перец — 1 ст. л.

Для теста:

- Мука — 300 г
- Яйцо — 1 шт.
- Вода — 100 мл
- Соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Для начинки:

- Морковь — 200 г
- Лук — 200 г
- Растительное масло для жарки — 50 мл

Жуырдаяк

Для начала промойте бараньи субпродукты. Почки отделите от жировой пленки. Разделите на средние части и замочите на час в чистой воде. Отделите легкое и сердце от трахеи и ненужных частей. Легкое необходимо нарезать очень мелко, чтобы оно было вкусным и не казалось резиновым. Сердце, почки и печень разрежьте на средние части.

Раскалите казан и нагрейте масло до легкого дымка. В первую очередь обжарьте легкое в течение примерно 7 минут, потом сердце — 5 минут, почки — еще 5 минут и в последнюю очередь печень — тоже 5 минут на сильном огне. Добавьте лук и обжарьте до прозрачного золотистого цвета. Теперь добавьте чеснок. Затем соль и черный перец. Залейте кипятком, добавьте 2 лавровых листа, в самом конце положите картофель. Накройте крышкой и готовьте на среднем огне 30 минут.

Совет

Бараньи субпродукты при необходимости можно заменить на говяжьи.





- Баранья печень — 1 шт.
- Баранье сердце — 1 шт.
- Баранье легкое — 1 шт.
- Бараньи почки — 4 шт.
- Лук — 500 г
- Картофель — 1200 г
- Соль — 3 ст. л.
- Черный перец — 1 ст. л.
- Лавровый лист — 2 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Растительное масло — 150 мл

Маниса-кебаб

Мясо, морковь и лук мелко нарежьте. Разогрейте масло в сковороде и хорошо обжарьте мясо. Далее добавьте лук, морковь, соль, перец и томатную пасту, еще немного перемешайте и налейте воду. Оставьте тушиться на медленном огне в течение 30 минут до готовности.

Тем временем приготовьте блины. В муку добавьте соль и яйцо, все перемешайте и постепенно, в три приема добавляйте молоко, чтобы не образовалось комочков. Далее введите растительное масло и перемешайте. Разогрейте сковороду и смажьте немного маслом. Теперь жарьте блины, как обычно, с каждой стороны по минуте. Должно получиться 6 блинчиков.

К этому времени в загарке жидкость уже испарилась, можно добавлять консервированный горошек. Хорошо перемешайте и уберите с огня.

Теперь займемся соусом. Растопите сливочное масло и добавьте муку, быстро перемешайте. Огонь должен быть слабым. Хорошо перемешивая, постепенно, в три приема добавляйте молоко. В конце добавьте соль и молотый мускатный орех. Соус готов.

Приступаем к сборке. В глубокую емкость диаметром 10-12 см выложите блинчик, внутрь добавьте три столовые ложки начинки и сложите края в мешочек. Дно формы смажьте маслом, затем переверните кебаб и выложите на форму. Сверху полейте соусом и посыпьте тертым сыром. Отправьте в разогретую до 200 °C духовку на 10 минут.





Ингредиенты

- Мясо — 300 г
- Морковь — 300 г
- Лук — 300 г
- Консервированный горох — 270 г
- Вода — 300 мл
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Соль — 1,5 ч. л.
- Молотый черный перец — 1 ч. л.

Для блинов:

- Молоко — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Растительное масло — 30 мл

- Мука — 80 г
- Соль — 0,5 ч. л.

Для соуса:

- Молоко — 200 мл
- Сыр — 135 г
- Сливочное масло — 30 г
- Мука — 20 г
- Соль — 0,5 ч. л.
- Молотый мускатный орех — 0,5 ч. л.
- Растительное масло для жарки — 50 мл

Машкичири

Для начала промытый маш замочите в холодной воде минимум на 2 часа.

В большой казан налейте масло, чтобы оно полностью покрыло дно. Раскалите его и положите мясо, обжаривайте до легкой корочки. Потом добавьте лук, нарезанный полукольцами, его жарьте до прозрачности.

Далее добавьте морковь, нарезанную кубиками. Перемешайте и жарьте около 5 минут. Затем добавьте молотую зиру, черный перец, соль и барбарис. Залейте все кипятком, закройте крышкой и варите на среднем огне 30 минут. Когда зирвак (то есть кусочки мяса, обжаренные с луком и овощами) будет готов, всыпьте замоченный маш, воду обязательно слейте. Перемешайте и варите в открытом виде еще 30 минут, также на среднем огне. Маш должен свариться. В конце добавьте промытый рис, перемешайте. Сверху положите перец чили, накройте крышкой и варите на среднем огне до готовности риса около 15-20 минут.

Совет

Маш в данном блюде – это основной ингредиент, но при желании его можно заменить на любую крупу.





- Мясо — 500 г
- Маш — 500 г
- Рис — 200 г
- Лук — 400 г
- Морковь — 350–400 г
- Черный перец — 1 ч. л.
- Молотая зира — 2 ч. л.
- Барбарис — 10 г
- Красный перец — 2 шт.
- Соль — 2 ст. л.
- Вода (кипяток) — 1,5 л.

Нарын

Поставьте варить мясо в кастрюлю с холодной водой. После того как мясо закипело, снимите пену и поставьте на слабый огонь. Добавьте соль и варите около 1,5 часа.

За это время подготовьте тесто. В холодной воде растворите соль. В муке сделайте углубление, разбейте яйцо. И, постепенно добавляя воду, замесите тесто. Оно должно получиться очень тугим. Уберите его отдыхать минут на 40.

Подготовьте масло. Лук крупно нарежьте, в сковороде раскалите масло и обжарьте хорошенько лук. Теперь масло будет очень ароматным. Процедите его и уберите остывать.

Теперь тесто разделите на 7 частей и скатайте их в шарики. Чтобы не обветрились, уберите в мешочек. Раскатайте каждый шарик в очень тонкий круг. Тесто упругое, поэтому хорошо раскатывается. Все сочни сложите в хлопчатобумажные полотенца.

К этому времени мясо уже готово. Очистите бульон

с помощью сита. Поставьте на сильный огонь и опустите тесто. Долго варить не надо, как только поднимется шапкой, можно снимать. Заранее нужно подготовить две большие миски. В одну миску налейте холодной воды, в нее будете окунать горячее тесто и выкладывать на другую, перевернутую миску, чтобы стекла вода. Затем выложите тесто на стол и смажьте подсолнечным маслом, которое мы подготовили в начале. Разрежьте на полосы около 8–10 см и сложите друг на друга. Разрежьте пополам и нарежьте на тонкие полоски. Так поступите со всеми кругами. Мясо также нарежьте на тонкие полоски. Все вместе перемешайте в глубокой миске. По желанию можно добавить черный перец и молотую зиру.

Подают нарын обычно в холодном виде вместе с полной пиалой вкуснейшего горячего бульона, приправленного черным перцем.





- Конина — 1–1,2 кг
- Мука — 500 г
- Вода — 180 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль для мяса — 2 ст. л.
- Соль для теста — 1 ч. л.
- Лук — 1 шт. (80 г)
- Подсолнечное масло — 100 мл

Совет

Нарын готовят исключительно из конины. Это блюдо подается холодным, а конина не застывает и одинаково вкусна как в горячем, так и в холодном виде. В основном это блюдо готовят на второй день после бешбармака из оставшегося теста и мяса.

Самаркандский плов

В казан налейте масло, раскалите и обжарьте немного лука. Уберите жареный лук, отправьте в казан крупные куски мяса и обжаривайте до красивой корочки, затем добавьте лук, нарезанный полукольцами.

Когда лук станет прозрачным, налейте кипяток, посолите и выложите перец чили. Держите на среднем огне 30 минут. Уберите перец и выложите половину моркови, нарезанной соломкой, затем нут, который предварительно на 2 часа замочили и поварили 30 минут, промытый изюм, зиру, курдюк и оставшуюся морковь. Накройте посудой и, не перемешивая, держите на сильном огне в течение 30 минут, до тех пор пока морковь не станет мягкой.

Рис хорошо промойте и замочите на час в соленой воде. Выложите его в казан и залейте кипятком, чтобы вода немного не доходила до уровня риса, и готовьте на сильном огне с открытой крышкой. Аккуратно переворачивая рис, доведите до полуготовности. Как вода испарится, соберите рис горкой, сделайте отверстия, накройте тарелкой, затем крышкой и убавьте огонь до минимума. Готовьте 25 минут.

Уберите крышку, выключите огонь, уберите рис в сторону и откопайте курдюк. Выложите рис на блюдо, затем сверху морковь, нут и изюм. Возьмите немного мяса и мелко нарежьте, после чего выложите сверху. Украсьте курдюком, перцем, отварными перепелиными яйцами и ломтиками лимона. Наш плов готов!





- Баранина с жиром — 700 г
- Рис сорта «Лазер» — 700 г
- Курдюк — 70 г
- Желтая морковь — 700 г
- Лук — 200 г
- Нут — 100 г
- Изюм — 150 г
- Льняное масло зигир (или подсолнечное) — 110 мл
- Лимон — 1 шт.
- Перец чили — 3 шт.
- Перепелиные яйца — 6 шт.
- Соль — 2,5 ст. л.
- Зира — 1 ст. л.

Су́ру-лагман

Лапшу приготовьте, как в рецепте гуй-ру-лагмана.

Мясо и овощи промойте и очистите, а затем нарежьте их на одинаковые мелкие кубики. Имбирь, чеснок и перец чили мелко порубите.

В казане нагрейте масло и отправьте туда мясо, жарьте минуты 3–4, пока не испарится вся влага. Добавьте лук и также хорошо обжарьте. После добавьте пару ложек соевого соуса и все перемешайте. Выложите сельдерей, посолите, добавьте томатную пасту и обжаривайте примерно две минуты. Все это время огонь не убавляйте. Далее выложите пекинскую капусту и также подержите пару минут. Следом положите стручковую фасоль и, перемешивая, жарьте еще две минуты.

Теперь выложите все остальное: сладкий перец, помидоры, чеснок, острый перец, имбирь, хаджо и черный перец и хорошенько обжаривайте еще 5 минут. Все ингредиенты мелко нарезаны, поэтому во время жарки постоянно помешивайте, чтобы ничего не пригорело на сильном огне. В самом конце добавьте кипяток, чтобы он полностью покрыл за жарку, примерно 1,5 л, и тушите на слабом огне около 15 минут.

Подливка готова. Выложите лапшу в глубокую тарелку и налейте побольше ароматной подливочки!

Совет

Сычуаньский перец хаджо трудно найти в чистом виде, зато он часто бывает в составе готовых наборов специй для лагмана.





- Мясо — 300 г
- Лук (среднего размера) — 1 шт. (200 г)
- Красный болгарский перец — 3 шт.
- Пекинская капуста — 200 г
- Сельдерей — 70 г
- Стручковая фасоль (джандо) — 100 г
- Помидоры — 250 г
- Соевый соус — 2 ст. л.
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Имбирь — 10 г
- Острый перец — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Соль — 3 ч. л.

- Хаджо — 1 ч. л.
- Черный перец — 1 ч. л.
- Вода (кипяток) — 1,5 л
- Растительное масло — 100 мл

Для лапши:

- Мука — 500 г
- Холодная вода — 150 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Растительное масло для смазывания

Султан-кебаб

Куриную грудку, перец и лук нарежьте на мелкие кубики, далее нагрейте растительное масло в сковороде и обжарьте сначала все овощи около 5 минут, затем грудку до готовности, примерно 10 минут. Теперь добавьте приправы: красный перец, черный перец, соль и смесь перцев. Все хорошо перемешайте и оставьте еще на три минуты. Начинка готова.

Лаваш нарежьте на 8 сегментов. Теперь выложите по одной столовой ложке начинки на каждый сегмент и сверните в трубочку. Кончик смочите в воде и выложите на противень кончиком вниз. Отправьте в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут.

Приготовьте соус. В сметану добавьте измельченный чеснок. В сотейнике растопите сливочное масло, добавьте паприку и перемешайте. Готовые кебабы разрежьте на две части и выложите на блюдо по кругу. Посередине поместите соус, а сверху полейте маслом.





- Лаваш — 3 шт.
- Куриная грудка — 400 г
- Сладкий перец — 250 г
- Лук — 100 г
- Молотый красный перец — $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Молотый черный перец — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Смесь сладких перцев — 1 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.

Для соуса:

- Сметана 20% — 300 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Сливочное масло — 60 г
- Молотая паприка — 1 ч. л.

Сырне

Для начала нужно хорошо промыть карын. После этого залейте его чистой водой, добавьте 2–3 столовые ложки пищевой соды и побольше соли. В таком виде оставьте на ночь. Также накануне подготовьте мясо: нарежьте его на части и посолите. Хотя и готовится сырне в основном из свежезарезанного барана, но нам больше нравится, когда мясо предварительно засолено. Его нужно убрать в холодильник на ночь.

На следующий день желудок очень легко отмывается, уберите с него всю желтую пленку, именно она придает специфический запах. Хорошо промойте карын и уберите его пока в сторону.

Далее почистите весь лук и нарежьте полукольцами. Джусай тоже мелко порубите.

Теперь в холодный казан положите внутренний жир, а сверху — половину мяса. Далее всыпьте весь лук. Добавьте немного соли и перец горошком. Теперь выложите оставшуюся половину мяса. В конце посыпьте джусаем и накройте желудком. Закройте крышку и разжигайте печь. Когда мясо в казане зашкварчит, закройте дверцу печи и уменьшите тягу.

Теперь нужно поддерживать средний огонь и томить мясо 3–4 часа. Итак, время пришло, сырне готово. Сначала уберите желудок и приготовьте из него салат: просто нарежьте его, добавьте лук, соль и красный перец. Что касается мяса, то оно должно было стать настолько сочным и мягким, что легко отходит от кости и расплзается по волокнам. Это ни с чем не сравнимое блюдо, обязательно приготовьте его!





- Баранина на кости — 5 кг
- Баранья жировая сетка — 1 шт.
- Карын (бараний желудок) — 1 шт.
- Соль — 5 ст. л. на засолку мяса и 2 ст. л. на готовку
- Джусай — 2 пучка
- Лук — 1,2 кг
- Черный перец горошком — 1 ст. л.

Совет

Я готовила сырне в печи, но вы можете сделать это дома на обычной плите в глубоком казане или кастрюле с толстым дном.

Вместо бараньей жировой сетки сгодится растительное масло. Без бараньего желудка тоже можно обойтись: просто накройте посуду крышкой. Джусай можно заменить зеленым луком.

Тю гулу

Тыкву и лук нарежьте на мелкие кубики, добавьте соль, кориандр и перец. Все перемешайте — начинка готова.

Тугое пресное тесто разделите на несколько частей и раскатайте в тонкий круг. Нарежьте этот круг на большие квадраты, примерно 13 x 13 см. Начните лепить: соедините края теста и переверните его, сверху выложите начинку и снова соберите края, при этом немного раскрывая уголок, чтобы получился цветок. Варите на пару 30 минут.

Теперь сделайте подливу. В казане нагрейте масло и обжаривайте нарезанное брусочками мясо в течение 5 минут. Затем обжарьте лук, нарезанный полукольцами. Если у вас осталась начинка, можно добавить ее на этом этапе. Немного обжарьте и выложите стручковую фасоль. Затем добавьте сладкий перец, также нарезанный брусочками. Жарьте все по 3–4 минуты. Добавьте соль, жгучий перец и томатную пасту, немного перемешайте и вылейте горячую воду, чтобы она покрыла все содержимое. Уменьшите огонь и варите около 25–30 минут. Готовность проверяйте по мясу. На блюдо выложите конвертики, а в середину вылейте подливу.





- Пресное тесто — 800–900 г

Для начинки:

- Тыква — 500 г
- Лук — 400 г
- Соль — 2 ч. л.
- Молотый черный перец — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.

Для подливы:

- Мясо — 300 г
- Лук — 150 г
- Сладкий перец — 200 г
- Стручковая фасоль — 100 г
- Соль — 1 ст. л.
- Молотый жгучий перец — $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Томатная паста — 2 ст. л.

Тухум-барак

Приготовьте тесто. В молоко добавьте яйцо и соль, перемешайте. Просейте муку в глубокую миску и, постепенно вливая жидкость, замесите тесто. Тесто должно получиться очень плотным и тугим. Вымешивайте около 10 минут. Уберите тесто в мешочек и оставьте на 40 минут. Затем снова хорошенько вымесите его и разделите на небольшие части, сделайте из них лепешки и снова уберите в целлофан на 20 минут.

Для начинки в яйца добавьте соль, молоко и растопленное сливочное масло, все хорошенько перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий круг и формой диаметром 9 см вырежьте круги. Теперь вам понадобится немного воды, слегка смочите ею один край круга и зашипните края, не доходя до конца. Закреплять нужно очень хорошо, чтобы в дальнейшем начинка не вытекла.

В кастрюле вскипятите воду и посолите ее. В заготовку из теста влейте немного начинки, закрепите и опустите в воду. Если не успеваете делать все быстро, можно варить небольшими партиями. Варите в течение 10 минут. Выложите в небольшую кастрюлю, туда же отправьте кусочек масла и хорошенько перемешайте. Также можно подавать со сметаной.

Тухум-барак — это сочетание вкуснейшего теста и сливочного омлета, также к этому блюду хорошо подойдет какой-нибудь остренький соус.





Для теста:

- Мука — 350 г
- Молоко — 100 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для начинки:

- Яйца — 4 шт.
- Молоко — 100 мл
- Сливочное масло — 50 г
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Мушпара

Мясо, курдюк и лук прокрутите через мясорубку. Добавьте соль и перец, хорошо перемешайте руками.

Упругое пресное тесто раскатайте в тонкий круг и нарежьте его на квадратики 2,5 x 2,5 см. Отщипывая понемногу фарш, выкладывайте его на тесто, затем лепите пельмени. Если у вас на это уходит много времени, советую не раскатывать сразу большой круг, чтобы тесто не подсохло.

Для поджарки лук нарежьте на мелкие кубики, морковь пропустите через мелкую терку. В казане нагрейте масло и обжаривайте лук, затем морковь. Добавьте томатную пасту, немного перемешайте и влейте горячую воду. На 2 л воды я добавила столовую ложку соли. Выложите пельмени и варите минут 8–10. В конце добавьте любимую зелень и оставьте томиться на выключенной плите.

Совет

Курдюк можно не добавлять, если вы взяли для приготовления этого блюда жирное мясо.





- Пресное тесто — 450 г
- Мясо — 300 г
- Лук — 100 г
- Курдюк — 60 г
- Соль — $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Молотый черный перец — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для поджарки:

- Лук — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Зелень — 1 пучок

Хамир-хасип

Как обычно, сначала приготовьте тесто. Возьмите 500 г муки. Добавьте чайную ложку соли, аккуратно перемешайте. Посередине сделайте углубление. Разбейте туда яйцо, добавьте немного воды и перемешайте. Воду добавляйте постепенно в процессе замеса теста, так вы сможете контролировать его плотность. У меня ушло 200 мл. Хорошенько помните тесто, уделите этому как минимум минут 5–7. Теперь накройте крышкой и оставьте отдыхать на 15–20 минут.

Для начинки заранее отварите 100 г риса до полуготовности. Затем промойте в холодной воде. Лук нарежьте на мелкие кубики, 200 г будет достаточно. Возьмите чайную ложку зиры и измельчите ее в ступке. Можно добавить целиком, но мне больше нравится так. Затем добавьте чайную ложку черного перца, чайную ложку кориандра, столько же паприки и две чайные ложки соли. Перемешайте все.

Теперь к мясному фаршу добавьте полуготовый рис, лук и специи. Хорошенько перемешайте, начинка готова.

Отдохнувшее тесто разделите на шесть частей. Оставьте

одну, а остальные положите снова в миску и накройте. Из каждой части раскатайте полосу. Постарайтесь тонко раскатать тесто. Нарежьте эту полосу на большие квадраты со стороной примерно 10–15 см. Далее на угол каждого квадрата кладите начинку и сворачивайте, подгибая края.

Выложите все на смазанный маслом лист пароварки и варите на пару 45 минут.

За 10 минут до готовности приготовьте за жарку. В сковороде нагрейте масло. Добавьте 150 г лука, порезанного полукольцами, немного обжарьте. Далее положите 250 г моркови, натертой на крупной терке. Хорошенько перемешайте и жарьте до готовности. В последнюю очередь добавьте две столовые ложки томатной пасты, ее тоже слегка поджарьте. Добавьте немного воды, чтобы масса стала кашеобразной. Уберите с огня.

Готовые рулетики разделите пополам и укладывайте на большое блюдо. Сверху смажьте сметаной и выложите за жарку. Не забудьте покрошить свежую зелень.



Для теста:

- Мука — 500 г
- Вода — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Фарш — 500 г
- Лук — 200 г
- Рис — 100 г
- Черный перец — 1 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Зира — 1 ч. л.
- Паприка — 1 ч. л.

Для заправки:

- Морковь — 250 г
- Лук — 150 г
- Томатная паста — 2 ст. л.

Хошаны

На 25 порций

В глубокой миске соедините мелко нарезанные мясо, курдюк и лук. Добавьте соль, черный перец и молотую зиру. Хорошо перемешайте.

Сформируйте из теста колбаску и нарежьте на небольшие части. Каждую часть обильно присыпьте мукой и раскатайте в круг. Важно чтобы края были тоньше середины. Кладите побольше начинки и скрепите края косичкой, одновременно трамбуя начинку. Тогда у вас получатся очень красивые манты.

В казан налейте побольше масла и раскалите его. Кладите туда манты и обжаривайте со всех сторон до золотистого цвета примерно 10–15 минут. Затем выньте их и разложите на лист пароварки. Варите на пару 25 минут.

Хошаны отличаются от обычных мантов, их вкус более яркий и насыщенный.





Совет

Если мясо само по себе достаточно жирное, курдюк можно не добавлять.

- Пресное тугое тесто — 400 г
- Мясо — 600 г
- Курдюк — 100 г
- Лук — 500 г
- Соль — 1 ст. л.
- Черный перец — 2 ч. л.
- Молотая зира — 3 ч. л.
- Растительное масло для жарки — 800 мл

Хошаны дрожжевые

Сначала сделайте опару. В глубокую емкость вылейте теплую воду, к ней добавьте дрожжи сахар и муку, перемешайте и поставьте в теплое место на 15 минут. Когда дрожжи заработают, добавьте соль, масло и, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Его нужно хорошо вымесить в течение 5 минут, чтобы оно насытилось кислородом. Тесто должно получиться мягким и эластичным, после чего уберите его в теплое место на 30–40 минут.

Пока подходит тесто, займитесь начинкой. Мясо, курдючный жир, тыкву и лук нарежьте на мелкие кубики. Добавьте соль и перец по вкусу, перемешайте. Начинка готова.

Руки и тесто смажьте растительным маслом и для удобства разделите тесто на две части. Скатайте колбаски продолговатой формы и нарежьте на небольшие части, примерно по 20–30 г, кусочки сформируйте в шарики. Далее сделайте круг из каждого кусочка, надавливая пальцами только на края, чтобы середина оставалась толстой. Выложите начинку и, хорошо защипывая края, соберите в мешочек. На раскаленной сковороде растопите сливочное масло и выложите хошаны швом вниз. Обжаривайте до золотистой корочки с двух сторон. Выньте и сложите на лист пароварки. Листы смазывать маслом не требуется. Варите на пару 20 минут.

Подайте готовые хошаны с вкуснейшим соусом ладжан.

Совет

Курдючный жир в блюдо можно не добавлять, если мясо само по себе жирное.





Для опары:

- Дрожжи — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Мука — 3 ст. л.
- Теплая вода — 300 мл

Для теста:

- Растительное масло — 50 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Мука — 600 г

Для начинки:

- Мясо — 400 г
- Курдючный жир — 75 г
- Тыква — 200 г
- Лук — 200 г
- Соль, перец — по вкусу
- Сливочное масло для жарки — 150 мл

Цомян-лагман

Лапшу приготовьте, как в рецепте гуйру-лагмана. Для начала замаринуйте мясо, нарежьте мясо тонкими крупными кусочками, затем посолите, поперчите, добавьте немного яйца, крахмал, соевый соус и немного воды, все перемешайте и оставьте мариноваться на 1–1,5 часа.

Приготовьте овощи: лук нарежьте мелкими полукольцами, капусту и болгарский перец — средними квадратиками, фасоль и сельдерей — средними кусочками, чеснок и острый перец мелко нашинкуйте.

В сковороду налейте масло, хорошо раскалите, положите мясо и хорошо его обжарьте. Добавьте лук и еще немного пожарьте. После добавьте пару ложек соевого соуса и все перемешайте.

Выложите сельдерей, посолите, поперчите, добавьте приправу хаджо, томатную пасту и обжаривайте примерно две минуты. Все жарьте на сильном огне. Далее выложите капусту и обжаривайте две минуты. После добавьте фасоль и, помешивая, жарьте еще две минуты. Выложите болгарский перец, чеснок, острый перец и жарьте еще пару минут. В самом конце добавьте нарубленную зелень и поддержите на огне еще две минуты.

Отваренную лапшу нарежьте на средние куски по 7–10 см и обжарьте на сковороде с маслом, после чего добавьте лапшу к овощам и, все перемешав, поддержите на огне примерно минуту. Цомян-лагман готов!

Совет

Хаджо, отличительный компонент лагмана, достаточно трудно найти в магазине в чистом виде. Попробуйте поискать его в составе готовых наборов специй для лагмана.





- Мясо — 300 г
- Лук (среднего размера) — 1 шт.
- Красный болгарский перец — 2 шт.
- Пекинская капуста — 150 г
- Сельдерей — 70 г
- Стручковая фасоль (джандо) — 100 г
- Зелень (лук и листья сельдерея) — по небольшому пучку
- Соевый соус — 2 ст. л.
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Растительное масло — 100 мл
- Острый перец — 0,5 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Хаджо — 0,5 ч. л.
- Черный перец — 0,5 ч. л.
- Соль — 1,5 ч. л.

Для маринада:

- Соль — 0,5 ч. л.
- Черный перец — $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Крахмал — 1 ст. л.
- Яйцо — $\frac{1}{3}$ шт.
- Соевый соус — 1 ст. л.
- Вода — 2 ст. л.

Для лапши:

- Мука — 500 г
- Холодная вода — 150 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Растительное масло для смазывания

Чорсу-ханум

Картофель очистите, промойте и натрите соломкой на корейской терке или нарежьте. Добавьте лук, порезанный полукольцами, затем соль, черный перец, молотую зиру. Все перемешайте руками.

Заранее подготовьте тесто, сформируйте колбаску и нарежьте на равные части. Из каждой части сделайте лепешку и раскатайте в тонкий круг. Смажьте его маслом. Выложите начинку по всей поверхности круга. Скрутите в рулет, затем соберите улиткой и немного придавите сверху. Выложите на смазанные листы мантоварки и оставьте вариться на пару 45 минут.

За это время приготовьте соус. В казане раскалите масло, добавьте мелко порезанный лук. Немного обжарьте. Затем добавьте мелко натертую морковь, также немного обжарьте. Потом введите томатную пасту и жарьте, помешивая, на сильном огне около трех минут. Теперь добавьте муку и обжарьте еще немного. Залейте воду и добавьте соль. Перемешайте, поставьте на медленный огонь и варите 15–20 минут. Как только соус загустел, можно убирать.

В отдельной миске смешайте тонко нарезанный лук и укроп. Лук лучше предварительно сполоснуть в холодной воде.

Теперь подготовьте глубокую кастрюлю, внутрь положите целлофановый мешок. Выложите ханум слоями, каждый слой обильно полейте соусом. Завяжите целлофан и накройте крышкой. Оставьте на некоторое время, чтобы блюдо пропиталось соусом. Перед подачей посыпьте луком — и угощайте своих родных. Блюдо очень вкусное, сытное и готовится из доступных продуктов, которые найдутся в каждом доме.





- Пресное тесто — 800 г
- Картофель — 700–800 г
- Лук — 200 г
- Соль — 1 ст. л.
- Черный перец — 1 ч. л.
- Молотая зира — 1 ч. л.

Для соуса:

- Вода — 500 мл
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Лук — 100 г
- Морковь — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Мука — 1 ст. л.
- Лук, укроп — для посыпки

Чучвара

Приготовьте тесто. В муку добавьте соль, перемешайте. Налейте масло и постепенно добавляйте воду. Замесите тесто, оно должно получиться не слишком мягким и не тугим. Накройте полотенцем и займитесь начинкой.

К пропущенному через мясорубку мясу добавьте измельченный в блендере или мясорубке лук, соль и черный перец, все перемешайте — и фарш готов.

Возьмите часть теста и раскатайте его в тонкий круг. Нарежьте его на мелкие квадратики примерно 3 x 3 см. Отщипните немного фарша и слепите небольшие пельмешки.

В маленькой кастрюле нагрейте масло и обжаривайте пельмени небольшими порциями. Жарьте до золотистого цвета около 2–3 минут.





Для теста:

- Мука — 300 г
- Вода — 100 мл
- Масло — 50 мл
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Мясо — 300 г
- Лук — 150 г
- Соль — 0,5 ст. л.
- Черный перец — 1 ч. л.
- Растительное масло для жарки — 300 мл

Шурпа

В казан налейте холодную воду и положите мясо. На сильном огне доведите до кипения. Снимите пенку и добавьте крупный лук. Теперь важно варить на слабом огне час или полтора, тогда ваш бульон будет прозрачным и наваристым.

Далее уберите крупный лук и добавьте лук, нарезанный полукольцами. Варите минут 15, затем добавьте морковь, нарезанную средними кружочками. Доведите до кипения и варите на медленном огне также 15 минут. Теперь положите крупно порезанный картофель. На данном этапе нужно посолить и поперчить. Варите дальше на медленном огне. За 5 минут до готовности картошки добавьте нарезанный средними кусочками болгарский перец, после чего варите еще 4–5 минут.

Ну вот и все — шурпа готова! Очень вкусный, прозрачный и невероятно наваристый супчик. Обязательно посыпьте зеленью и скорее угощайте своих близких!





- Баранина с жиром — 1,3 кг
- Вода — 5 л
- Лук — 300 г
- Морковь — 400 г
- Картофель — 1,2 кг

- Болгарский перец — 300 г
- Черный перец — 1 ст. л.
- Соль — 4 ст. л.
- Укроп — 1 пучок

Коже

Копченое мясо выложите в пятилитровую кастрюлю с холодной водой и варите на сильном огне. Когда бульон должен будет вот-вот закипеть, снимите пенку и посолите по вкусу. Накройте крышкой и варите на медленном огне до готовности мяса, примерно 1,5 или 2 часа.

Выньте мясо и добавьте промытую крупу пшеницы и рис и варите до готовности примерно 15 минут.

Крупы можно добавить на свой вкус. Мясо нарежьте на мелкие кубики. Когда все сварилось, выключите огонь и добавьте сузбе или твердый курт. Его можно размягчить в бульоне.

Далее добавьте кефир и только после этого положите нарезанное мясо. Все хорошо перемешайте — и коже готов!





Совет

Вместо конины сгодится любое копченое мясо, кроме свинины, поскольку ее не используют в восточной кухне. Сузбе или курт можно заменить кефиром или ряженкой.

- Копченая конина — 1,5–2 кг
- Пшеничная крупа — 85 г
- Рис — 85 г
- Кефир 3,2% — 1 л
- Сузбе или курт — 250 г
- Соль — по вкусу

Куриный суп по-турецки

Выложите в кастрюлю с холодной водой курицу, посолите и варите до готовности около 1,5 часа. Выньте курицу и процедите бульон. От мяса отделите косточки и шкурку и разделите его по волокнам.

Любым удобным способом выжмите лимонный сок. В йогурт натрите чеснок на мелкой терке, затем добавьте желток и лимонный сок, все перемешайте и налейте немного бульона.

Теперь в кастрюле нагрейте масло и добавьте муку, обжарьте ее на среднем огне, помешивая, но недолго, чтобы она не пригорела. Влейте немного бульона и перемешайте, чтобы не было комочков, затем долейте оставшийся бульон.

Выложите все мясо и влейте подготовленный йогурт. Все хорошо перемешайте и немного поварите на среднем огне, чтобы бульон загустел.





- Курица — 800 г — 1 кг
- Лимон — 1 шт.
- Классический йогурт — 400 г
- Мука — 3 ст. л.
- Соль — 1,5 ст. л.
- Яичный желток — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика

Мерджимек

В трехлитровой кастрюле растопите сливочное масло и выложите лук, нарезанный полукольцами, и морковь, пропущенную через терку. Пассируйте на среднем огне минут пять, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Затем выложите промытую чечевицу и залейте холодной водой, чтобы кастрюля была полной. Поварите немного, так как красная чечевица варится всего около 15 минут.

Через 20 минут, когда все сварится, добавьте соль, жгучий перец, листочки свежей мяты и с помощью погружного блендера измельчите до состояния пюре. Внимательно смотрите, чтобы суп был однородный.

Выжмите лимонный сок любым удобным для вас способом. Добавьте сок лимона в суп, перемешайте — и блюдо готово! К таким супам я всегда делаю сухарики, на этот раз из мраморного хлеба. Приготовление мерджимека не займет много времени, зато результат потрясающий. Я украшаю его листочками мяты и подаю вместе с сухариками, ведь блюдо должно быть не только вкусным, но и красивым.





- Красная чечевица — 400 г
- Морковь — 300 г
- Лук — 250 г
- Сливочное масло — 150 г
- Вода — 1,7–2 л

- Лимон — 1 шт.
- Мята — 5 г
- Молотый жгучий перец — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Соль — 1 ст. л.

Суп из нута

Нут промойте и замочите в теплой воде на ночь. Мясо, лук и картофель нарежьте на мелкие кубики. Морковь и чеснок натрите на терке.

В кастрюле нагрейте масло и обжарьте мясо, лучше на среднем огне. Затем выложите к мясу лук и морковь, в процессе жарки следите, чтобы ко дну кастрюли ничего не пригорело. Теперь добавьте соль, базилик и паприку, всыпьте нут и залейте воду. На трехлитровую кастрюлю я использовала 1,5 л воды. Варите на среднем огне 20 минут. Затем добавьте картофель и чеснок и варите еще 20 минут на медленном огне.

Такой замечательный супчик придется по вкусу любителям восточной кухни. Он прост в приготовлении и получается очень насыщенным. В общем, обязательно попробуйте приготовить!





- Мясо — 300 г
- Лук — 150 г
- Морковь — 150 г
- Нут — 150 г
- Картофель — 350 г

- Чеснок — 2 зубчика
- Базилик — 1 ст. л.
- Паприка — 2 ст. л.
- Соль — 2 ст. л.
- Вода — 1,5–2 л

Тыквенный крем-суп

Тыкву очистите от сердцевины и кожуры, нарежьте на крупные ломтики. Очищенный картофель тоже нарежьте крупно, а лук — полукольцами. В кастрюле растопите сливочное масло и на среднем огне пассируйте лук до легкого желтого цвета. Далее выложите картофель и тыкву, все залейте кипятком. У меня полторалитровая кастрюля, на нее ушло около 800 мл воды. Добавьте соль и включите огонь посильнее. Минут через семь, когда вода закипит, уменьшите огонь до минимального и варите 20 минут. Готовность проверяйте по картошке. Пока суп варится, сделайте сухарики из любимого хлеба.

Слейте немного бульона, чтобы суп не был слишком жидким. Погружным блендером измельчите все до состояния пюре. Затем добавьте перец и мяту и доведите до однородности. Влейте сливки и поставьте на медленный огонь томиться минут на пять, чтобы все ароматы и вкусы соединились между собой. Подайте на стол с сухарями.





- Тыква — 500 г
- Лук — 100 г
- Картофель — 280 г
- Сливочное масло — 40 г

- Сливки 20% — 200 г
- Сушеная мята — 1 ч. л.
- Соль — 1 ст. л.
- Молотый жгучий перец — $\frac{1}{3}$ ч. л.



Здесь собраны самые аутентичные салаты и закуски казахской, турецкой и уйгурской кухни. Возможно, каких-то ингредиентов в вашей стране не найти, но все же эти рецепты имеют право здесь быть. При удобном случае, надеюсь, они вам пригодятся, и вы воспользуетесь ими.



Казы

Для начала подготовьте кишку: хорошо промойте ее под проточной водой с солью, затем выверните наизнанку. Соль не только лучше удаляет загрязнения, но и убирает слизь.

Для того чтобы приготовить конскую колбасу казы, нужно срезать мясо с ребер. Оно обязательно должно быть с толстой прослойкой жира. Хорошо посолите его с обеих сторон и поперчите. Соли и перца лучше добавьте побольше, так казы хорошо замаринуется, а излишки соли уйдут при варке. Чеснок мелко порубите или пропустите через мясорубку. Обильно смажьте мясо чесноком.

Теперь набейте конскую кишку мясом. Затем оба конца скрепите зубочисткой и отрежьте оставшиеся кишки. Оставьте мариноваться на сутки в холодильнике. В таком виде можно заморозить блюдо для дальнейшего приготовления.

Для дальнейшего приготовления наберите в кастрюлю холодную воду, опустите туда замаринованную казы, немного подсолите и дождитесь, пока закипит вода. Как вода закипела, снимите пенку и шпажкой сделайте по одному проколу в начале и в конце казы. Накройте крышкой и варите на медленном огне 1,5 часа.

Выньте казы из кастрюли и дайте немного остыть, после этого красиво нарежьте и подавайте к столу с бешбармаком или как отдельную закуску.





- Конина на ребре — 1 шт.
- Конская кишка — 50–60 см
- Чеснок — 2 головки
- Соль, черный перец — по вкусу

Совет

Вместо конской кишки можно использовать пищевую пленку. Нужно очень туго замотать в нее мясо и перевязать по всей длине ниткой. Концы нитки завязать в тугий узел, чтобы пленка не раскрылась при варке.

Құйрық-бауыр

В холодную воду опустите курдюк, добавьте соль и лавровый лист. Варите на сильном огне, пока не закипит вода, затем еще 5–7 минут на среднем огне, а потом положите в кастрюлю печень, очищенную от пленок и крупно нарезанную. Варите на среднем огне еще 30 минут. Когда печень будет готова, снимите кастрюлю с огня и оставьте курдюк и печень в бульоне.

Когда все остынет, выньте все содержимое и нарежьте печень пластами около 5 мм, а курдюк — потоньше. Старайтесь, чтобы кусочки по размеру совпадали с печенью. По желанию можно добавить огурец и помидор, их тоже нарежьте тонко. На блюдо выложите печень, сверху курдюк.

По казахской традиции, этим блюдом угощают сватов по завершении трапезы. Произносят слова: **«Бауырдай жақын, құйрықтай тәтті болыңдар»**, что переводится как: «Будьте так же близки, как печень, и сладки, как жир». В ответ гости дарят подарки и преподносят деньги.





- Печень (баранья, говяжья) — 400 г
- Курдюк — 150 г
- Соль — 1 ст. л. на 2 л воды
- Лавровый лист — 2 шт.

- Огурец — 1 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Зелень

Кумпир

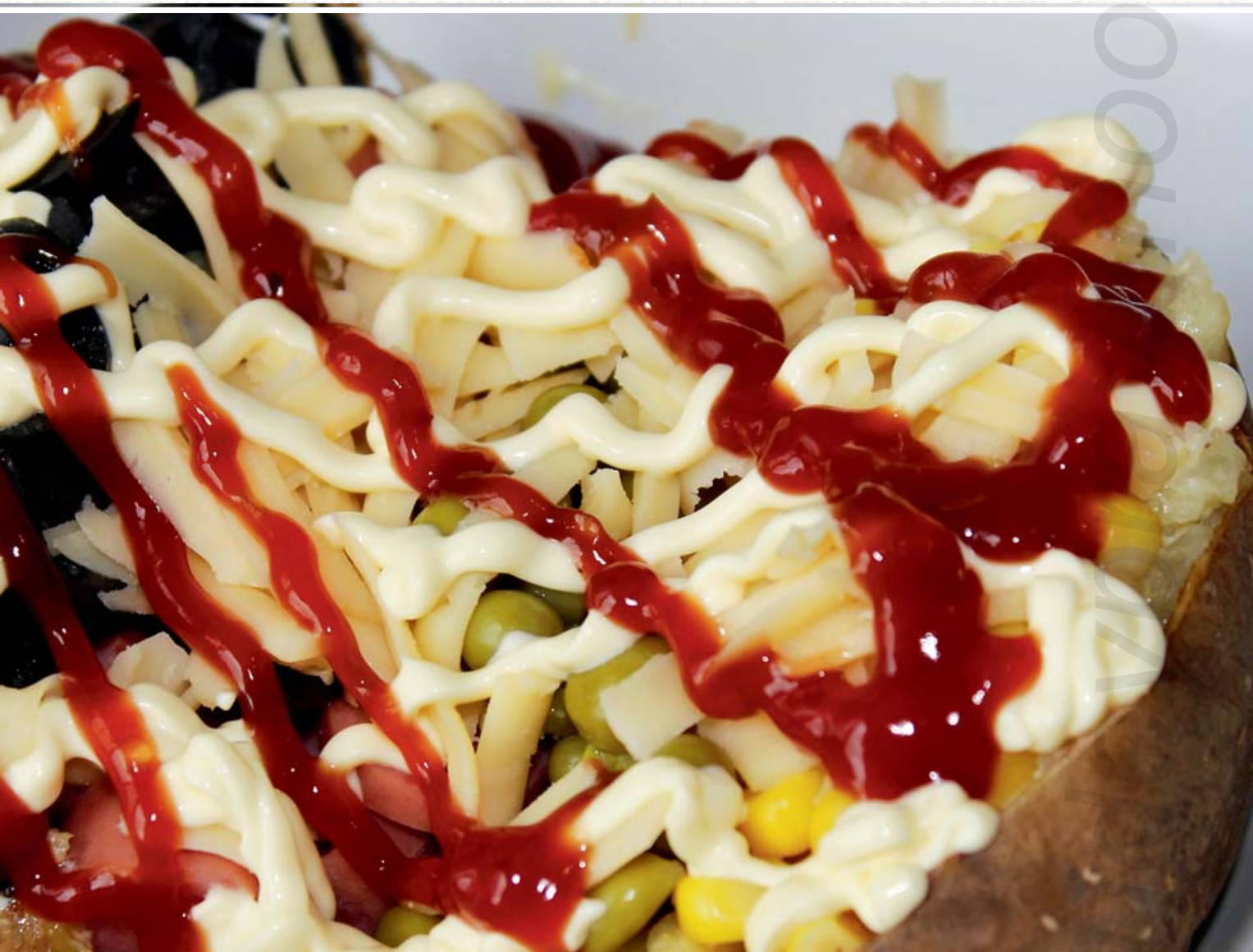
На 5 порций

Крупный картофель промойте и выпекайте в разогретой до 250 °С духовке в течение часа. Сыр натрите на крупной терке, колбасу нарежьте тонкими ломтиками, а оливки — кружочками.

Запеченный картофель разрежьте пополам, не доходя до конца, так чтобы его можно было легко раскрыть. С помощью столовой ложки аккуратно отделите мякоть от кожуры. Посолите по вкусу и выложите 20–30 г сливочного масла и немного сыра. Все хорошенько перетрите и равномерно распределите по всей поверхности. Теперь выложите по столовой ложке остальные ингредиенты — кукурузу, горох, колбасу и оливки. Сверху немного присыпьте сыром и полейте майонезом и кетчупом.

Перед тем как кушать кумпир, все содержимое необходимо перемешать.





- Крупный картофель — 5 шт.
- Сливочное масло — 150 г
- Кукуруза — 150 г
- Горох — 150 г
- Сыр — 150 г
- Охотничья колбаса — 150 г
- Оливки без косточек — 25 шт.
- Майонез, кетчуп
- Соль по вкусу

Салат «Карын-сай»

Желудок хорошо промойте под проточной водой, затем засыпьте 3–4 столовыми ложками соли и 3 чайными ложками соды, залейте холодной водой и оставьте на 12–20 часов. После этого снимите верхний грязный слой. Он снимется легко, как пленка. Еще раз хорошо промойте под проточной водой.

После очистки поместите желудок в кастрюлю с холодной водой, добавьте лавровый лист и после закипания варите на среднем огне в течение часа. После этого слейте всю воду и добавьте соль. Залейте 2 л холодной воды и варите на среднем огне еще час. Готовый желудок переложите в дуршлаг и дайте немного остыть.

Лук нарежьте полукольцами, желудок — на полоски. В сковороде нагрейте масло и обжарьте лук в течение пяти минут. Далее добавьте желудок и жарьте все это еще 8–10 минут. Огурцы и болгарские перцы нарежьте соломкой. В глубокую миску отправьте остывшую зажарку и овощи. Посолите и поперчите по вкусу. Количество жгучего перца регулируйте по собственному желанию. Для контраста добавьте чернушку. Все перемешайте — и салат готов!

Карын содержит много витаминов и питательных веществ, поэтому он не только вкусный, но еще и полезный.





- Бараний желудок (карын) — 1 шт.
- Лук — 1 шт. (170 г)
- Болгарский перец — 2 шт. (170 г)
- Огурец — 1 шт. (150 г)
- Чернушка — 1 ч. л.
- Лавровый лист — 2 шт.
- Соль для варки — 2 ст. л.
- Соль для салата — по вкусу

- Черный перец — по вкусу
- Жгучий перец на кончике ножа

Совет

Бараний желудок можно заменить любым желудком, рубцом. Подойдет и говяжий, и конский.

Салат «Редька-сай»

Редьку нарежьте тонкой соломкой, чтобы убрать резкий запах, ошпарьте кипятком и дайте стечь воде. Морковь, сладкий перец и лук нарежьте также тонкой соломкой, чеснок мелко порубите.

Соедините в глубокой миске все, кроме чеснока. Добавьте соль по вкусу.

Растительное масло раскалите на сковороде, добавьте чеснок и треть чайной ложки жгучего перца. Достаточно полминуты, чтобы масло пропиталось ароматом. Заправьте им салат и быстренько перемешайте. Добавьте 3%-ный уксус, можно яблочный, и дайте настояться около 30 минут.





- Редька — 450 г
- Лук — 100 г
- Морковь — 150 г
- Сладкий перец — 100 г
- Чеснок — 2 зубчика

- Уксус 3% — 60 мл
- Растительное масло — 60 мл
- Жгучий перец — ч. л.
- Соль — по вкусу
- Зелень по желанию

Салат «Ангижан»

Морковь и редьку пропустите через корейскую терку или нарежьте соломкой. В воду добавьте соль и уксус, перемешайте и залейте морковь с редькой. Накройте блюдцем и поставьте груз, оставьте на 15–20 минут.

За это время капусту и огурец нарежьте соломкой. Отварное мясо разделите по волокнам. Яйца нарежьте брусочками. Слейте выделившийся из моркови и редьки сок и добавьте к ним все нарезанные ингредиенты. Посолите, добавьте жгучий перец и заправьте майонезом. Все хорошенько перемешайте — и салат готов.





- Отварное мясо — 250 г
- Морковь — 100 г
- Редька — 200 г
- Яйца — 2 шт.
- Огурцы — 200 г
- Капуста — 100 г

- Уксус 3% — 1 ст. л.
- Вода — 60 мл
- Майонез — 100 г
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Молотый жгучий перец — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Салат «Бегана»

Вначале отварите перепелиные яйца и измельчите орехи. Сырой картофель натрите на терке для корейской моркови. Нагрейте хорошенько масло в кастрюльке и маленькими порциями обжарьте весь картофель. Выложите его на бумажное полотенце. Отварную свеклу также натрите на терке.

Соберите салат в глубоком салатнике: сначала картофель, немного посолите, затем свекла, соль, потом снова картофель и снова свекла, не забывайте посолить. Сделайте сеточку из сметаны, выложите очищенные перепелиные яйца и посыпьте измельченным орехом.

Салат получится очень вкусным, легким и красивым.





- Свекла — 1 шт. (200 г)
- Картофель — 2 шт. (200 г)
- Перепелиные яйца — 6 шт.
- Грецкие орехи — 25 г
- Сметана — 50–70 мл
- Растительное масло — 300 мл

Соус лагжан

В сухую смесь перцев добавьте молотый красный жгучий перец и воду, перемешайте. Далее добавьте мелко нарубленный чеснок. Растительное масло нагрейте до появления дымка и аккуратно, в два приема влейте его в смесь перцев и чеснока, перемешайте и добавьте уксус. Вот и все — соус готов!

Этот соус отлично подойдет к блюдам уйгурской кухни, таким как хошаны, лагман, чучвара и манты. Также его по достоинству оценят любители острых блюд.





- Сухая смесь перцев — 3 ст. л.
- Молотый красный жгучий перец — 2 ч. л.
- Чеснок — 2 зубчика

- Вода — 30 мл
- Растительное масло — 50 г
- Уксус — 1 ч. л.

Фруктовый салат с грудкой

Сначала приготовьте соус. Яйцо temperируйте: сначала опустите в кипяток на 1 минуту, затем — в холодную воду на полминуты. Разбейте его в высокий стакан. Добавьте чеснок, горчицу, сыр, масло и лимонный сок. Взбивайте блендером пару минут. Соус должен получиться по консистенции похожим на сметану.

Для панировки взбейте яйцо. В другую посуду положите панировочные сухари, паприку и муку. Все перемешайте. Грудку нарежьте пластами и обмакните сначала в яйцо, затем обваляйте с двух сторон в панировке. В сковороде нагрейте немного масла и выложите филе. Жарьте на среднем огне с двух сторон по 3–4 минуты. Такой способ жарки делает грудку хрустящей снаружи и сочной внутри.

Соберите салат. Руками порвите листья салата на крупные части. Далее положите нарезанные яблоки, затем порезанные дольками киви, сверху грудку и тертый сыр пармезан. Полейте соусом и повторите слой.





- Куриная грудка — 200 г
- Киви — 4 шт.
- Листья салата — 3 шт.
- Яблоко — 1 шт.
- Сыр пармезан — 30 г

Для панировки:

- Яйцо — 1 шт.
- Сухари — 4 ст. л.
- Паприка — 1 ст. л.
- Мука — 2 ст. л.

Для соуса:

- Яйцо — 1 шт.
- Горчица — 1 ч. л.
- Чеснок — 2 зубчика
- Растительное масло — 70 мл
- Лимон — ½ шт.
- Сыр пармезан — 20 г

Шушук

Для начала промойте кишки, затем выверните их и снова хорошо промойте под холодной проточной водой. После засолите.

Далее жир и мясо нарежьте кубиками, затем все смешайте в одной глубокой миске, добавьте соль, черный перец, выдавите чеснок и все хорошо перемешайте, после чего уберите в сторону на 30 минут.

Выверните кишку наружу, затем один край скрепите зубочисткой, а с другой стороны с помощью горлышка от пластиковой бутылки наполните кишку фаршем. Выгоните лишний воздух, отрежьте вторую сторону кишки и соедините края той же зубочисткой. Срежьте пленку с кишки и отправьте в холодильник на 24 часа.

Опустите шушук в кастрюлю с холодной водой, поставьте на сильный огонь. После закипания уберите пенку, после чего сделайте несколько проколов зубочисткой, чтобы колбаса не лопнула во время варки, и варите на медленном огне 1,5–2 часа.

Готовый шушук нарежьте после остывания.

Совет

Конские кишки можно заменить на говяжьи.





- Конина (мякоть) — 1 кг
- Конина (внутренний жир) — 500 г
- Конские кишки — 350 г

- Чеснок — 5 зубчиков
- Соль — 2 ст. л.
- Черный перец — 1,5 ч. л.





Несладкая выпечка

Ни для кого не секрет, что тесто в нашей кухне занимает первое место. Восточные женщины впитывают любовь к изделиям из теста с молоком матери. Выпечка олицетворяет семейный очаг, уют и тепло маминых рук. В этой главе я делюсь с вами самыми изысканными рецептами.



Ачма

На 17 порций

В глубокой миске соедините дрожжи, сахар и налейте половину теплого молока. Перемешайте, плотно натяните пленкой и поставьте в теплое место на 15 минут. Затем влейте оставшееся молоко, Растительное масло и соль перемешайте и, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Начните ложкой, потом продолжите руками. Не добавляйте много муки, чтобы тесто не забилося. Оно должно быть очень мягким и немного липким. Снова накройте его пленкой и поставьте в теплое место на 1,5 часа.

Разделите тесто на 17 частей по 70 г и скатайте шарики. Далее руками растяните в прямоугольник, затем смажьте кусочком мягкого сливочного масла. Положите немного фиников и скатайте в трубочку. Теперь скрутите и скрепите края, формируя кольцо. Выложите на противень, смажьте яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте при 200 °С 25 минут. Булочки получаются нежными, мягкими и воздушными. Вместо фиников можно использовать маслины, изюм или курагу.





- Мука — 600 г
- Молоко — 400 мл
- Растительное масло — 180 мл
- Дрожжи — 1 ч. л.
- Сливочное масло — 50 г
- Финики — 200 г
- Сахар — 3 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Яйцо для смазывания
- Кунжут для посыпки

Дуырсаки на соде

Возьмите прокисшее молоко или кефир комнатной температуры. Добавьте соду, соль и сахар, размешайте. Сода сразу начнет гаситься. Теперь добавьте яйца, растительное масло и снова размешайте. Далее, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Закройте его пленкой и оставьте отдыхать на 30 минут.

Теперь возьмите небольшую часть теста и раскатайте. Только не сильно тонко, толщиной 1-1,5 см. Нарежьте на любые фигуры и обжаривайте в раскаленном масле. Во время жарки переворачивайте, чтобы цвет был равномерный.





- Прокисшее молоко (кефир) — 450 мл
- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 2 ст. л.
- Сода — 1 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Мука — 1 кг
- Растительное масло — 40 г
- Масло для жарки — 300 мл

Буктеме

Приготовьте тесто. В муку добавьте соль, сахар, яйца, молоко и масло. Замесите тесто. Делать это лучше не спеша, около 10 минут. Тесто получится тугим и упругим. Уберите его в мешочек на 30 минут. За это время приготовьте начинку. Пропустите через мясорубку печень, сердце и лук. Субпродукты подойдут от любого животного. Добавьте соль и черный перец. Все перемешайте и нагрейте в сковороде масло. Выложите всю начинку и обжаривайте до готовности около 15 минут.

От теста отрежьте кусочек и раскатайте его в тонкий пласт. Вырежьте круги диаметром 10 см. Теперь выложите начинку, слегка защипните края и сплетите косичку. Тесто тугое и очень податливое, поэтому не вытягивается при лепке.

Теперь в казане нагрейте масло и жарьте буктеме. Следите за тем, чтобы цвет был равномерно золотистым. Выньте изделия и выложите на бумажные полотенца.

Все готово, осталось только заварить чай. Буктеме получаются потрясающе вкусными, тесто — мягким. В горячем виде так вообще пальчики оближешь, уж настолько они вкусные!





Для теста:

- Мука — 250 г
- Растительное масло — 30 г
- Яйца — 2 шт.
- Молоко — 20 мл
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л.

Для начинки:

- Печень — 250 г
- Сердце — 250 г
- Лук — 200 г
- Соль — ½ ст. л.
- Черный перец — ½ ч. л.
- Растительное масло для жарки — 500 мл

Бурма

Для теста в миске соедините муку, соль, добавьте масло и воду. Замесите тесто. Накройте его полотенцем и уберите на 20 минут.

Когда тесто отдохнет, раскатайте его в большой тонкий круг.

Далее распределите равномерно по всему кругу фарш, тертый картофель, мелко нарезанный лук, посолите и нарежьте кусочками масло.

Скрутите в рулет и соберите улиткой. Выложите на противень или в форму. Смажьте яйцом и выпекайте в духовке 180 °С 45 минут.





Для теста:

- Мука — 350 г
- Вода — 150 мл
- Соль — 0,5 ч. л.
- Растительное масло — 20 мл

Для начинки:

- Фарш — 300 г
- Картофель — 250 г
- Лук — 200 г
- Соль — 1 ст. л.
- Сливочное масло — 50 г

Гёзлеме с двойной начинкой

Для теста в теплую воду добавьте соль и растворите ее. В муку влейте масло и, постепенно добавляя воду, замесите тесто. Оно должно получиться мягким и не липким. Накройте его на минут 15, чтобы оно отдохнуло.

Для начинки мелко нарежьте зелень. Отварной картофель разомните, посолите, добавьте масло и зелень и все перемешайте.

Пропущенное через мясорубку мясо посолите и пожарьте на сковороде с небольшим количеством масла.

К этому времени тесто уже отдохнет, разделите его на 8–10 частей, в зависимости от того, какая у вас сковорода, так как необходимо будет раскатать тонкие круги по диаметру сковороды. У меня сковорода диаметром 30 см, в итоге получилось 10 кругов. Каждый круг положите на полотенце и сложите их друг на друга. Лучше сразу раскатать все круги, так как гёзлеме очень быстро готовятся.

На одну сторону теста выложите картофель, сверху мясо. Накройте второй половиной теста и закрепите края. Подровняйте края и выложите на сухую нагретую сковороду. Когда тесто подсохнет, сверху вспрысните немного воды, чтобы оно не порвалось при переворачивании. Жарьте с двух сторон по 3–4 минуты. Сразу же смажьте маслом и переверните, выкладывая на блюдо, чтобы смазать вторую сторону. Гёзлеме готовы!





Для теста:

- Мука — 400 г
- Вода — 200 мл
- Растительное масло — 15 мл
- Соль — $\frac{2}{3}$ ч. л.

Для начинки:

- Картофель — 500 г
- Мясо — 350 г
- Зелень — 1 маленький пучок
- Растительное масло — 50 мл

Гош-нан

Для приготовления теста в холодной воде растворите соль. Затем в муке сделайте углубление и разбейте туда яйцо, после чего, постепенно добавляя воду, замесите тесто. Оно должно получиться очень тугим. Уберите его отдыхать минут на 40.

Для начинки лук нарежьте очень мелко, в глубокой миске соедините его с фаршем. Далее посолите, поперчите, перемешайте — и начинка готова. Разделите тесто на 9 частей. Если хотите, можно разделить на 5 равных частей, принцип останется тот же. Оставьте один кусочек, остальные уберите в мешочек, чтобы не обветрились. Каждый кусок нужно тоже разделить на две неравные части. Из большей раскатайте круг диаметром 20 см, уберите пока его в сторону. А из меньшей части раскатайте круг диаметром 15 см. Теперь выложите начинку на большой круг и равномерно распределите. Сверху накройте маленьким и защипните края в косичку. Теперь необходимо раскалить небольшое количество масла на сковороде. Выложите заготовку швом вниз и жарьте на максимальной температуре три минуты. Затем переверните и уменьшите огонь до среднего. Накройте крышкой и держите еще 7 минут. Готовые лепешки накройте крышкой, чтобы они пропарились и стали мягкими. Гош-нан можно подавать к столу!





Для теста:

- Мука — 500 г
- Вода — 180 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Баранина — 600 г
- Лук — 400 г
- Соль — 2 ч. л.
- Молотый черный перец — по вкусу
- Подсолнечное масло для жарки

Тубадия

Для теста в сметану, добавьте молоко, яйцо, растопленное сливочное масло, дрожжи, соль, сахар и муку. Замесите тесто. Накройте его пленкой и уберите в теплое место на 1,5 часа.

Для начинки в сковороду всыпьте курт, добавьте сахар и сливочное масло. Поставьте на сильный огонь и перемешайте. Масса загустеет и станет плотной. Уберите с огня и дайте остыть.

В маленькую кастрюлю налейте воду и вскипятите ее. Добавьте промытый рис, поставьте на средний огонь и варите 7 минут до полуготовности. Затем добавьте соль и масло. Все перемешайте и дайте остыть.

Приготовьте посыпку. В муку добавьте сахар и масло, вилкой перетрите в крошку.

У вас получилось 870 г теста, отрежьте от него кусочек весом 250 г и отложите его на время. Из основного теста раскатайте большой круг. Выложите его в круглую форму диаметром 24 см.

Приступаем к сборке. Первым слоем положите курт, слегка утрамбуйте его, вторым слоем — половину риса, третьим — промытый изюм, далее выложите оставшуюся половину риса. Последний слой — мелко нарезанные отварные яйца. Немного посолите.

Раскатайте вторую половину теста в небольшой круг и выложите на пирог. Защипните края и сплетите косичку. Сделайте в середине небольшое отверстие и посыпьте сверху мучной крошкой. Края смажьте яйцом и выпекайте в духовке 200 °C 30–35 минут.

Совет

При желании курт можно заменить творогом.





Для теста:

- Мука — 450–500 г
- Дрожжи — 1,5 ч. л.
- Сметана 20% — 150 г
- Молоко — 50 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Сахар — 50 г

Для начинки:

- Рис — 200 г
- Вода — 200 мл
- Масло для риса — 50 г

- Соль для риса — $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Курт (иримшик) — 500 г
- Сахар для курта — 50 г
- Масло для курта — 50 г
- Яйца — 5 шт.
- Изюм — 300 г

Для посыпки:

- Мука — 50 г
- Сливочное масло — 40 г
- Сахар — 30 г

Тумма

В кастрюлю налейте холодную воду и положите туда крупно нарезанные легкое и почки. Варите 30 минут. Затем слейте воду, добавьте порезанные печень и сердце. Посолите и влейте воду. Варите на среднем огне 1,5 часа. После этого слейте воду и остудите. Далее прокрутите в мясорубке все субпродукты и лук. К начинке добавьте черный перец и молотую зиру, перемешайте. Начинка не должна быть сильно сухой или слишком жидкой, поэтому понемногу добавляйте воду.

Приготовьте тесто. В глубокую миску всыпьте дрожжи, соль и сахар. Залейте теплой водой и перемешайте, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Оно не должно быть сильно плотным. Накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте. Тесто должно увеличиться в три-четыре раза. Теперь, не вымешивая его, сразу же приступите к лепке. Оторвите небольшой кусочек и сформируйте шарик. Теперь руками сделайте лепешку и щедро положите на нее начинку. Подберите края, хорошенько скрепите их и выложите на смазанную маслом посуду. Очень важно, чтобы тесто было не в масле во время лепки, тогда ваши пирожки не расклеятся во время жарки.

В казане или кастрюле раскалите растительное масло и обжаривайте пирожочки до золотистого цвета в течение примерно 4 минут. Помешивайте, чтобы цвет был равномерный.





Для начинки:

- Легкое, почки, сердце, печень, горло барана
- Лук — 400 г
- Соль — 2 ст. л.
- Перец — 1 ч. л.
- Молотая зира — 2 ч. л.

Для теста:

- Мука — 1,5 кг
- Вода — 900 мл
- Дрожжи — 1,5 ст. л.
- Соль — 3 ч. л.
- Сахар — 1,5 ст. л.
- Растительное масло для жарки — 500 мл

Зур-бэлиш

Для начала приготовьте тесто. В глубокую емкость добавьте кефир, сметану, сливочное масло и соль, все перемешайте. В муку добавьте соду и просейте сверху на жидкую массу. Замесите тесто. Должно получиться мягкое эластичное тесто. Накройте его полотенцем и займитесь начинкой.

Филе утки нарежьте на кубики, картофель, порежьте лук. Все соедините в миске, добавьте соль и перец и перемешайте. Начинка готова.

Теперь полученное тесто разделите на две неравные части: примерно $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$. Ту, что поменьше, разделите еще на две части. Из большой половины раскатайте круг на 7–8 см больше, чем форма. С помощью скалки перенесите его в форму, которую нужно предварительно смазать маслом, и аккуратно подровняйте. Выложите всю начинку внутрь. Возьмите второй кусок теста, из него раскатайте круг поменьше — этим будете закрывать пирог. Третий кусок разде-

лите на три неравные части: две одинаковые и одну маленькую. Это будет украшение. Из маленького кусочка сделайте крышечку в форме розочки. Остатки соедините с последними отрезанными частями теста. Получившуюся массу также разделите на три части и скатайте их в жгутики, а затем заплетите косичку и украсьте ею пирог. Сделайте отверстие и закройте розочкой. Смажьте пирог яйцом и накройте фольгой. Отправьте в разогретую до 200 °С духовку.

Через час проверьте. Если у вас мясо постное, на данном этапе можно добавить мясного бульона. Снова отправьте в духовку. По прошествии еще одного часа уберите фольгу и выпекайте еще минут 30. Проверяйте готовность по картошке.

Зур-бэлиш обычно подают в той же форме, в которой выпекали. Тесто разрезается на части, а сверху выкладывают начинку. Также можно разделить по порционным тарелкам.





Для теста:

- Мука — 600–650 г
- Сметана 20% — 200 г
- Кефир — 150 г
- Сливочное масло — 100 г
- Сода — 1 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Яйцо для смазывания

Для начинки:

- Филе утки — 500 г
- Картофель — 500 г
- Лук — 500 г
- Соль — 1 ст. л.
- Молотый черный перец — 1 ч. л.

Бяурсаки по бабушкиному рецепту

Теплую воду смешайте с теплым молоком. Для начала всю муку обязательно просейте. К ней добавьте сухие дрожжи, соль и сахар, перемешайте. Сливочное масло пропустите через терку и тоже перемешайте. Теперь постепенно добавляйте подготовленную жидкость. Очень важно замешивать тесто не торопясь, потому что нужно очень хорошо смешать все ингредиенты. Когда выльете всю жидкость, тесто будет еще очень липким. Продолжайте вымешивать руками. Затем добавьте немного муки — 80–100 г — и снова месите. У меня ушло 1 кг 700 г муки. В итоге тесто должно получиться очень мягким и немного липким. Ни в коем случае не тугим.

Утрамбуйте тесто и натяните пищевую пленку или закройте крышкой. Обязательно накройте одеялом и уберите в теплое место, например, к батарее. Через 1,5–2 часа тесто должно хорошо подняться, можно снова его утрамбовать и убрать еще на 30 минут, а можно сразу приступать к работе. Не забывайте всегда накрывать тесто, чтобы не обветрилось.

Раскатайте тесто в круг толщиной 1–1,5 см и вырежьте круги. Выложите их на доску или на стол и накройте полотенцем. В казане хорошо нагрейте масло и выложите заготовки. Обжаривайте с двух сторон до золотистого цвета. Выньте шумовкой в глубокую миску или кастрюлю. Готово!





- Мука — 1,7 кг
- Теплая вода — 500 мл
- Теплое молоко — 500 мл
- Сливочное масло — 100 г

- Дрожжи — 1 ст. л.
- Соль — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Растительное масло для жарки — 500 мл

Хаттама

Приготовьте тесто. В теплую воду всыпьте соль и полностью растворите ее. Муку всыпьте в глубокую посуду и, добавляя воду, замесите тесто. Плотно накройте его пленкой и уберите в сторону на 15 минут.

Для начинки очень тонко нарежьте лук, добавьте к нему соль и перец, перемешайте — и начинка готова.

Подошедшее тесто разделите на три равные части. Каждую часть раскатайте в тонкий круг диаметром 30 см. Распустите сливочное масло и смажьте им всю поверхность. Теперь посыпьте луком всю поверхность раскатанного теста, после чего скатайте круг в рулет и заверните улиткой.

Немного придавите, присыпьте мукой и раскатайте круг. В сковороде нагрейте сливочное масло и обжаривайте лепешку. Жарьте на среднем огне около трех минут с каждой стороны.





Для теста:

- Мука — 300 г
- Теплая вода — 150 мл
- Соль — 0,5 ч. л.
- Сливочное масло — 50 г

Для начинки:

- Лук — 70 г
- Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Черный перец — $\frac{1}{4}$ ч. л.

Хол-бюрей

В глубокую миску налейте теплое молоко, добавьте яйца, соль. Перемешайте. Постепенно просеивая муку, замесите тесто. В конце добавьте растительное масло и снова хорошенько вымесите тесто. Оно должно стать более эластичным. Накройте его полотенцем и оставьте на 20 минут.

Для начинки в сковороду налейте масло и нагрейте его. Положите мелко порезанный лук, обжарьте до прозрачности. Далее добавьте шпинат, перемешайте и потушите пару минут. Затем добавьте соль и кокосовую стружку. Перемешайте, еще недолго подержите на огне, затем уберите.

Теперь раскатайте тесто в большой тонкий пласт. Выложите начинку и равномерно распределите ее по всей поверхности. Скатайте в рулет. Выложите змейкой в смазанную маслом форму. Сверху смажьте яйцом и выпекайте при 200 °C 35 минут. Готовый пирог нарежьте и подавайте к столу.





Для теста:

- Мука — 350 г
- Яйца — 2 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Молоко — 100 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Яйцо для смазывания

Для начинки:

- Лук — 200 г
- Шпинат — 200 г
- Кокосовая стружка — 2 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.

Хыстыбый

На 10 порций

Для теста в миску разбейте яйцо, добавьте теплое молоко, растопленное сливочное масло, соль и сахар. Перемешайте, чтобы все растворилось. Постепенно просеивая муку, замесите тесто. Оно получится очень мягким, с ним будет легко работать. Накройте его полотенцем и оставьте на 20 минут.

Для начинки в сковороде нагрейте масло и добавьте морковь, пропущенную через мелкую терку, все хорошо обжарьте. Затем добавьте мелко нарезанный зеленый лук, еще немного обжарьте. К заранее отваренному картофелю добавьте масло, соль и зажарку, после чего все разомните толкушкой. Начинка готова.

Подошедшее тесто разделите на 10 частей. Скатайте их в шарики. Каждый кусочек раскатайте в тонкий круг 20–25 см. Нагрейте сухую сковороду и положите лепешку. Обжаривайте с каждой стороны по минуте. Очень важно не пересушить, чтобы потом лепешка не ломалась. Теперь выложите на одну сторону начинку и накройте второй стороной. Делать нужно все быстро и каждый раз накрывать крышкой, поэтому советую заранее раскатать все тесто. По желанию можно смазать сливочным маслом.





Для теста:

- Мука — 300 г
- Молоко — 100 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло — 50 г
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л.

Для начинки:

- Картофель — 750 г
- Зеленый лук — 4 перышка
- Морковь — 150 г
- Соль — 0,5 ст. л.
- Сливочное масло — 50 г
- Подсолнечное масло для жарки — 30 мл

Лахмаджун

В самом начале замаринуйте лук. Для этого нарежьте его полукольцами, измельчите зелень и соедините их вместе. В воду добавьте соль, сахар и уксус, все перемешайте. Лук выложите в глубокую посуду, залейте маринадом и оставьте на два часа при комнатной температуре.

Теперь поработайте с тестом. Сначала сделайте опару. В глубокую емкость вылейте теплую воду, к ней добавьте дрожжи, сахар и муку, перемешайте и поставьте в теплое место на 15 минут. Когда дрожжи заработают, добавьте соль, растительное масло и, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Его нужно хорошо вымешивать в течение 5 минут, чтобы оно насытилось кислородом. Получившееся мягкое и эластичное тесто уберите в теплое место на 30-40 минут.

Для начинки в блендер поместите фарш, помидоры, сладкий перец, лук, чеснок и петрушку. Из при-

прав — красный жгучий перец, черный перец, соль и тимьян. Измельчите все в блендере до однородности. Далее добавьте томатную пасту и подсолнечное масло, хорошенько перемешайте. Начинка готова.

Дрожжевое тесто разделите на 10 равных частей. Сформируйте шарики, для удобства раскатайте их в овалы. Не растягивая, перенесите на пергамент. Выложите три столовые ложки начинки на овал и распределите по тесту. Можно выровнять шпателем. Отправьте в разогретую до 250 °С духовку на 8-10 минут. Готовые изделия сложите друг на друга и накройте полотенцем.

К этому времени лук уже замаринуется, слейте с него воду. Перед тем как начинять лахмаджун, полейте соком лимона, потом выложите огурцы, помидоры и маринованный лук. Аккуратно скрутите в рулет.

Наивкуснейший лахмаджун готов!





Для начинки:

- Фарш — 500 г
- Лук — 330 г
- Сладкий перец — 170 г
- Помидоры — 470 г
- Подсолнечное масло — 170 мл
- Петрушка — 1 пучок
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Красный жгучий перец — ½ ст. л.
- Молотый черный перец — 1 ч. л.
- Тимьян — 1 ч. л.
- Чеснок — 3 зубчика
- Соль — 1 ст. л.

Для дрожжевого теста:

Опара:

- Дрожжи — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Мука — 3 ст. л.
- Теплая вода — 300 мл

Тесто:

- Мука — 550–600 г
- Растительное масло — 50 мл
- Соль — 2 ч. л.

Для маринованного лука:

- Лук — 250–300 г
- Зелень — 50 г
- Уксус 9% — 2 ст. л.
- Соль — ½ ч. л.
- Сахар — 2 ч. л.
- Вода — 200 мл

Лепешки на соде

На 4 порции

В глубокую миску налейте теплый кефир, добавьте соду, перемешайте. Оставьте на пару минут, чтобы сода погасилась. Далее добавьте соль, сахар и масло. Размешайте.

Просейте муку и замесите тесто. Оно должно получиться немного липким. Накройте его полотенцем и оставьте на 15 минут.

Затем разделите на четыре части и каждую раскатайте в круг. Сделайте два надреза посередине и обжарьте на сковороде в раскаленном масле.

Жарьте с двух сторон до золотистого цвета.





- Мука — 220 г
- Кефир — 150 г
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сода — 0,5 ч. л.
- Соль — 0,5 ч. л.
- Сахар — 2 ст. л.
- Масло для жарки — 100 мл

Чиге

На 4 порции

В чашу измельчителя положите мясо, лук, чеснок и перец. Прокручивайте около минуты. Затем добавьте томатную пасту и помидоры, очищенные от кожуры. Снова измельчите до однородной массы, затем переложите в глубокую посуду. Добавьте мелко нарезанный зеленый лук, соль, кориандр и паприку. Хорошенько перемешайте.

Дрожжевое тесто разделите на равные 4 части, и каждую раскатайте в полосу длиной 35–40 см. Выложите начинку, разровняйте. Края соберите и сделайте бортики. Положите по две штуки на силиконовый коврик или пергамент. Выпекайте в духовке 200 °С 25–30 минут.





- Дрожжевое тесто — 900 г

Для начинки:

- Мясо — 300 г
- Лук — 150 г
- Помидоры — 250 г
- Перец чили — 0,5 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Зеленый лук — 4 перышка
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Соль — 0,5 ст. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Паприка — 1 ст. л.

Мирожки с капустой

На 12 порций

Сначала приготовьте начинку. В сковороде налейте масло, нагрейте его. Добавьте натертый картофель и лук, порезанный полукольцами. Далее посолите, перемешайте и жарьте 3–4 минуты. Затем добавьте квашеную капусту. Советую предварительно отжать ее от сока, так она быстрее прожарится. Уберите с огня.

За это время приготовьте тесто. Возьмите теплый кефир. Добавьте туда соль, соду и перемешайте. Уберите пока в сторону, сода должна полностью погаситься.

Подготовьте муку, положите туда сливочное масло и разомните руками в крошку. Сделайте углубление и разбейте туда яйцо. Постепенно добавляя кефир, замесите тесто. Накройте его полотенцем и оставьте отдыхать на 15 минут. Теперь разделите тесто на 12 частей. Каждую часть раскатайте в круг диаметром 10–12 см. Сделайте надрезы и выкладывайте начинку. Скрепите края, переверните и выложите на противень швом вниз. Смажьте яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в духовке 200 °C 20 минут.





Для теста:

- Мука — 500 г
- Кефир — 180 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Сода — 1 ч. л.

Для начинки:

- Квашеная капуста — 200 г
- Картофель — 200 г
- Лук — 50 г
- Соль — 0,5 ст. л.

Моря

На 8 порций

Как обычно, сначала приготовьте тесто. Возьмите 500 г муки, добавьте чайную ложку соли, аккуратно перемешайте. Посередине сделайте углубление, разбейте туда яйцо, добавьте немного воды и перемешайте. Воду добавляйте постепенно в процессе замеса теста, так вы сможете контролировать его плотность. У меня ушло 200 мл. Хорошенько помните тесто, уделите этому как минимум минут пять. Теперь накройте крышкой и оставьте отдыхать на 15–20 минут.

А пока приготовьте начинку. В проточной воде хорошенько промойте 150 г джусая. Нарежьте его мелко. Заранее отварите и остудите яйца. Их тоже мелко порежьте. Выложите все в глубокую миску. Добавьте одну чайную ложку соли и половину чайной ложки черного перца. Перемешайте, и начинка готова.

Отдохнувшее тесто разделите на 8 частей. Каждая получится по 95 г. Скатайте их в шарики. Пока будете работать с одним, остальные сложите снова в миску и закройте крышкой, чтобы тесто не обветрилось. Теперь возьмите один шарик и отделите от него одну треть. Пока уберите ее в сторону, а большую часть раскатайте в тонкий круг, диаметром 20–22 см. Отложите его на время и раскатайте вторую часть также в тонкий круг, диаметром 15 см. Теперь на большой круг выложите начинку, отступая от края пару сантиметров. Сверху кладите маленький круг и скрепите края. Для красоты сплетите косичку.

Заранее в сковороде нагрейте масло. Выложите лепешку швом вверх. Жарьте на среднем огне с двух сторон по 1,5 минуты до золотистого цвета.

Блюдо готово, подавайте горячим к чаю.





Для теста:

- Вода — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Мука — 500 г

Для начинки:

- Джусай — 150 г
- Яйца — 5 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Черный перец — 0,5 ч. л.
- Сливочное масло — 50 г

Совет

При необходимости джусай можно заменить зеленым луком.

Рамазан-пиде

В просеянную муку добавьте дрожжи, соль, теплое молоко, белок от одного яйца и теплую воду. Замесите тесто. Оно должно получиться очень мягким и липким. Выложите его в глубокую емкость и уберите в теплое место на 40 минут. Тесто должно увеличиться в два раза. Припылите его мукой со всех сторон и разделите на две части, затем выложите их в форму или на противень. Сформируйте круг диаметром 30 см и накройте влажным полотенцем на 30–40 минут.

Отдельно смешайте йогурт с желтком и подсолнечным маслом. Когда тесто еще немного увеличится, нанесите рисунок. Для этого окуните пальцы в йогуртовую смесь и, надавливая, сделайте рисунок. Затем полностью смажьте лепешку и посыпьте кунжутом. Отправьте в разогретую духовку до 200 °С на 20 минут. Рамазан-пиде готовы.





- Мука — 1 кг
- Соль — 1 ст. л.
- Дрожжи — 2,5 ч. л.
- Теплое молоко — 300 мл
- Теплая вода — 400 мл
- Яичный белок — 1 шт.
- Кунжут для посыпки

Для смазывания:

- Классический йогурт — 70 г
- Подсолнечное масло — 20 мл
- Яичный желток — 1 шт.

Самбуса

На 20 порций

В сковороде разогрейте масло и обжарьте мелко порезанный лук. Следом отправьте фарш. Жарьте до готовности, затем уберите с огня. Отварной картофель растолките в пюре, затем добавьте обжаренный фарш. Посолите, поперчите и перемешайте. Начинка готова.

Для теста в глубокую миску просейте муку, добавьте сахар, соль. Перемешайте и сделайте углубление посередине, влейте туда яйца, масло, молоко. Размешайте и замесите тесто. Накройте его полотенцем и дайте отдохнуть 15 минут.

Теперь присыпьте поверхность мукой, выложите тесто и скатайте его колбаской. Разделите на 10 частей. Присыпая мукой, каждую часть раскатайте в овал. Разделите его напополам. Смочите палец в воде и проведите по прямому краю до середины. Теперь сложите и защепите хорошенько. В получившийся кулек положите начинку. Затем снова мокрым пальцем проведите по открытому краю, затем скрепите хорошенько. Вилкой придавите нижний край.

В кастрюле раскалите масло и отпускайте туда пирожки швом вниз. Обжаривайте со всех сторон до золотистого цвета. Выложите на бумажное полотенце.





Для теста:

- Мука — 250 г
- Масло — 30 г
- Яйца — 2 шт.
- Молоко — 20 мл
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л.

Для начинки:

- Картофель — 350 г
- Фарш — 100 г
- Лук — 100 г
- Соль — 0,5 ст. л.
- Черный перец — 0,5 ч. л.
- Растительное масло для жарки — 400 мл

Самса «Капля»

На 15 порций

Мясо нарежьте на средние кубики, курдюк — еще мельче. Затем соедините все в глубокой миске и добавьте мелко порезанный лук, соль, черный перец и молотую зиру. Хорошенько перемешайте руками.

Песочное слоеное тесто разделите на части по 50–60 г и раскатайте в не очень тонкий круг. Положите в каждый круг по 2–3 столовые ложки начинки и соберите верхнюю часть гармошкой, как бы закругляя его. Оставшиеся края сложите внахлест друг на друга. Получится самса в виде капли. Выложите изделия на противень, смажьте яйцом и посыпьте черным кунжутом. Выпекайте при 200 °С 30 минут.

Совет

Если мясо жирное, курдюк можно не добавлять, либо заменить его на сливочное масло.





- Песочное слоеное тесто — 800 г
- Яйцо для смазывания
- Кунжут для посыпки

Для начинки:

- Баранина — 200 г
- Говядина — 200 г
- Курдюк — 60 г
- Лук — 200 г
- Соль — 1,5 ч. л.
- Черный перец — 1 ч. л.
- Молотая зира — 1 ч. л.

Самса «Тыква»

На 8 порций

Нарежьте мелкими кубиками мясо, тыкву и лук, соедините в миске. Добавьте соль (я использовала с добавлением тимьяна и граната), затем черный перец. Все перемешайте.

Возьмите слоеное тесто, отрежьте кусочек весом 125 г и раскатайте его в небольшой круг. Щедро положите начинку и соберите края в мешочек. Хорошенько скрепите, затем срежьте излишки теста. Теперь возьмите толстую нить, сложите ее в два раза и обмотайте ею самсу. Завяжите узелок, отрежьте излишки нити. Получится тыковка. Выложите на противень и смажьте желтком. Выпекайте при 200 °C 35 минут.





Для теста:

- Слоеное тесто — 1 кг
- Яичный желток для смазывания

Для начинки:

- Мясо — 300 г
- Лук — 100 г
- Тыква — 280 г
- Соль — 2 ч. л.
- Черный перец — 1 ч. л.

Самса с мясом

Пропустите через мясорубку лук, слейте излишний сок и смешайте с фаршем. Далее добавьте лук, соль и перец, перемешайте — и начинка готова.

Разделите тесто на кусочки по 45–50 г, придавите рукой и раскатайте в круг 10–12 см. Выложите на одну половину начинку, сверху накройте второй половиной и немного придавите. Теперь красиво заплетите косичку.

Второй (не менее красивый!) вариант делается так: раскатайте два одинаковых кружочка, выложите начинку на один и разровняйте. Сверху накройте вторым кружочком, немного придавите по краям и также заплетите.

Выложите на пергамент, смажьте яйцом и посыпьте кунжутом. Отправьте в разогретую до 200 °С духовку на 25 минут.





- Песочно-слоеное тесто — 800 г
- Яйцо для смазывания
- Кунжут для посыпки

Для начинки:

- Фарш с жиром — 500 г
- Лук — 250 г
- Соль — 1,5 ч. л.
- Черный перец — 1 ч. л.

Самса с курицей

На 30 порций

Для теста в холодной воде растворите соль. Вылейте ее в глубокую миску и, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Оно должно получиться мягким, но не липким. Накройте тесто и оставьте на 30 минут. Далее раскатайте тесто в большой тонкий круг. Растопите маргарин и полностью обильно смажьте круг, затем, начиная с края, скатайте его в рулет. Еще немного прокрутите его и разделите на удобные части. Чтобы было легче работать с тестом, уберите его в морозильник на 30–40 минут.

Для начинки лук и мясо нарежьте на квадратики, у куриных бедер отделите шкурку. Все вместе соедините, затем добавьте соль и перец и перемешайте.

Немного застывшее тесто разделите на части примерно по 50–60 г. Каждый кусочек придавите рукой и раскатайте в круг, оставляя середину толще, чем края. Выложите одну столовую ложку начинки на кружочек и соберите его в треугольник. Уголочки подверните, чтобы сок не вытекал. Переворачивая швом вниз, выложите изделия на противень. Сверху смажьте яйцом и посыпьте чернушкой. Выпекайте при 200 °С 30 минут.





Для теста:

- Мука — 1 кг
- Вода — 500 мл
- Соль — 3 ч. л.
- Маргарин — 300 г
- Яйцо для смазывания
- Кунжут для посыпки

Для начинки:

- Куриные бедра — 1 кг
- Лук — 500 г
- Соль — 1 ст. л.
- Черный перец — 2 ч. л.

Слоеный хлеб с зеленью

Дрожжевое тесто разделите на две части. Одну часть раскатайте в тонкий круг диаметром около 45–50 см. Смажьте растопленным маргарином или сливочным маслом, посыпьте мелко нарезанным укропом и немного посолите сверху. Чтобы выделить середину, поставьте тарелку диаметром 15 см и дисковым ножом порежьте, как бы рисуя солнце. Затем вырежьте круг побольше тарелки. Кусочки теста, те, что по краю, сложите в середину. Края соберите сверху. Уберите пока в сторону.

Вторую часть теста также раскатайте в круг, смажьте и посыпьте зеленью и солью. Теперь в середину выложите ранее подготовленное тесто. Нарезьте аналогичным образом. Кусочки теста снова соберите в середину и накройте друг другом. Выложите на противень или в форму. И раскатайте в круг диаметром 30 см. Сверху надрежьте ромбиками и смажьте яйцом. Выпекайте при 200 °С 35 минут.

Вкуснейший хлеб готов, вместо зелени можно использовать семечки или мелко натертый чеснок.





- Дрожжевое тесто — 1 кг
- Маргарин (или сливочное масло) — 100 г
- Укроп — 1 пучок
- Соль — 1 ч. л.
- Яйцо — 1 шт.

Турецкая слоеная лепешка

На 2 лепешки

Для начала сделайте опару. В теплую воду добавьте дрожжи и три столовые ложки муки, перемешайте и уберите в теплое место на 15–20 минут. Когда дрожжи заработают, добавьте соль, растительное масло и молоко, все перемешайте и, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Оно должно получиться мягким и не липким. Уберите подниматься в теплое место на час.

Тесто увеличится вдвое и станет очень воздушным. Разделите его на равные 4 части и скатайте их в колобки. Накройте их полотенцем, чтобы не обветрились. Возьмите один колобок и раскатайте из него квадрат толщиной около 5 мм. В растопленное сливочное масло добавьте растительное масло и смажьте смесью тесто полностью. Теперь сложите его в три слоя, не забывая при этом выгонять воздух и смазывать маслом каждый слой, затем еще в три, чтобы получился квадрат. Уберите пока этот кусочек в сторону и раскатайте второй колобок таким же образом. После того, как смазали его маслом, на середину выложите первый квадратик и аналогично сложите это тесто. Далее руками аккуратно растяните тесто и раскатайте прямоугольник толщиной 1–1,5 см. Выложите на пергамент две заготовки и сделайте надрезы по диагонали. Сверху смажьте яйцом и посыпьте черным кунжутом.

Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 25 минут. Дайте немного остыть и подавайте к чаю.





Для теста:

- Мука — 800 г
- Молоко — 200 мл
- Вода — 200 мл
- Растительное масло — 80 мл
- Сухие дрожжи — 1 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.

Для смазывания:

- Сливочное масло — 150 г
- Растительное масло — 75 мл
- Яйцо — 1 шт.

Ўзбекские лепешки

В теплую воду добавьте соль и растворите ее. В муку добавьте сухие дрожжи и перемешайте. Слейте всю воду, немного перемешайте и добавьте растительное масло. Замесите тесто. Оно должно получится мягким и податливым. Накройте пленкой и уберите в теплое место на 40 минут.

Разделите тесто на 6 равных частей. Каждую скатайте в шар и сразу же сформируйте лепешки: придавите большим пальцем в середине и начинаем постепенно растягивать, формируя бортики. Сделайте проколы на лепешках при помощи чекича или вилки. Выложите на силиконовый коврик или пергамент. Смажьте яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в духовке 220 °C 20 минут.





- Мука — 500 г
- Теплая вода — 220 мл
- Соль — 2 ч. л.
- Растительное масло — 30 мл
- Дрожжи — 4 г (1 $\frac{1}{4}$ ч. л.)
- Яйцо для смазывания
- Кунжут для посыпки

Фатир

Для приготовления теста просейте муку, соль растворите в теплой воде и, постепенно добавляя воду, замесите тесто. Очень важно хорошо вымесить его в течение 10 минут, чтобы оно стало эластичным. Накройте тесто крышкой и уберите на 15 минут.

Для начинки лук нашинкуйте очень тонко, добавьте соль и хорошо перемешайте.

Тесто разделите на две части и раскатайте их по очереди в большие тонкие круги. Растопите сливочное масло и смажьте тесто. Необходимо рассчитать, чтобы хватило на два круга. Начинку также делим условно на две части. Выложите начинку на край, плотно сверните тесто в рулет, в процессе выгоняя воздух. В итоге получится два жгута. Форму диаметром 30 см припылите мукой. Если нет формы, можно выпекать на противне. Немного закручивая, выложите заготовки по кругу в форме спирали и придавите руками. При помощи чекича или вилки сделайте проколы. Сверху смажьте оставшимся сливочным маслом и выпекайте в духовке 220 °С 25 минут. Лепешки фатир готовы!





Для теста:

- Мука — 500 г
- Соль — 2 ч. л.
- Вода — 250 мл

Для начинки:

- Лук — 350 г
- Соль — ½ ч. л.
- Сливочное масло — 150 г

Чудо с сыром и картошкой

На 4 порции

Возьмите теплый кефир, добавьте соль и соду, перемешайте. Когда сода погасится, добавьте муку и замесите тесто. Накройте его и оставьте отдыхать на 30 минут. За это время отварите картофель и натрите его на терке, добавьте тертый сыр, соль и растопленное сливочное масло. Хорошенько перемешайте руками и разделите на 4 части.

Возьмите тесто, поделите его также на 4 части. Каждую раскатайте в небольшой круг. Возьмите одну часть начинки, сформируйте шар, положите на тесто. Затем соберите края круга, скрепите хорошенько и поставьте на поверхность в перевернутом виде. Накройте полотенцем получившиеся изделия и оставьте на 15 минут. Далее аккуратно раскатайте каждое из них в круг диаметром 30 см.

Нагрейте сухую сковороду и обжаривайте чудо с двух сторон по 4-5 минут. Смажьте одну сторону маслом, затем переверните на тарелку и смажьте вторую сторону.





Для теста:

- Мука — 300 г
- Кефир — 200 г
- Сода — 0,5 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Картофель — 300 г
- Сыр — 200 г
- Масло — 35 г
- Соль — 1 ч. л.

Мелпек

На 10 порций

Возьмите воду комнатной температуры, добавьте соль и растворите ее в воде. Подготовьте муку. Теперь, постепенно добавляя воду, замесите тесто. Оно должно получиться очень тугим и неоднородным. Положите его в целлофан и оставьте на один час. В итоге у вас получится мягкое и эластичное тесто. Разделите его на небольшие кусочки и раскатайте каждый в тонкий круг по диаметру сковороды.

Далее налейте масло в сковороду и хорошенько раскалите его. Кладите тесто и обжаривайте его, при этом постоянно поворачивая при помощи вилок. Жарьте по 8–10 секунд с каждой стороны.

Выложите готовые изделия на бумажное полотенце. Оно впитает лишнее масло, и лепешки не будут жирными.





Совет

Главное, не передержите, чтобы лепешки не стали хрустящими.

- Мука — 500 г
- Вода — 230 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Растительное масло для жарки — 200 мл

Элеш

В миску налейте теплую или комнатной температуры сметану, добавьте соду и перемешайте. Когда сода погасится, добавьте соль, мягкое сливочное масло и яйцо, размешайте. Теперь, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Оно не липнет к рукам, получилось неоднородным и мягким. Накройте полотенцем и оставьте на 20 минут.

Для начинки крупно порежьте филе курицы, добавьте мелко порезанный лук и мелко порезанный картофель, соль и перец. Все хорошенько перемешайте, и начинка готова.

Теперь тесто разделите на 12 частей по 60 г. Отделите одну треть от каждой части и раскатайте эту треть и оставшиеся две трети в круги. В итоге из каждого из 12 кусочков теста получится два кружочка: один диаметром 8 см, второй — 4 см. Далее на большой круг выложите начинку, сверху накройте маленьким кругом, скрепите края и сплетите косичку.

Выложите на противень и выпекайте при 200 °C 45 минут.





Для теста:

- Мука — 400 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сметана — 175 г
- Сливочное масло — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Сода — 0,5 ч. л.

Для начинки:

- Куриное филе — 400 г
- Картофель — 300 г
- Лук — 200 г
- Соль — 2 ч. л.
- Черный перец — 1 ч. л.

Эчпочмак

На 10 порций

Сначала приготовьте опару. Налейте теплое молоко, добавьте соль, сахар, дрожжи и муку. Перемешайте, накройте крышкой и поставьте в теплое место на 15 минут. Когда дрожжи заработают, добавьте яйцо, растопленное сливочное масло, размешайте. Теперь, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Оно получится мягким и нелипким. Накройте крышкой и поставьте в теплое место на час. Тесто хорошо поднимется. Уберите его пока в сторону.

Для начинки мелко нарежьте мясо, картофель и лук. Добавьте черный перец и соль, у меня она со вкусом граната и тимьяна. Все перемешайте, начинка готова.

Тесто разделите на 10 частей, каждую раскатайте в круг. Выложите начинку на кружок и соберите его в треугольник, оставляя середину открытой. Если вы используете жирное мясо, тогда можете закрыть полностью. Красиво сплетите края, выложите на противень. Внутри положите по небольшому кусочку сливочного масла. Выпекайте в нагретой до 180 °C духовке 40 минут.





Для опары:

- Дрожжи — 1 ч. л.
- Молоко — 200 мл
- Мука — 3 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.

Для теста:

- Мука — 500 г
- Сливочное масло — 150 г
- Яйцо — 1 шт.

Для начинки:

- Мясо — 300 г
- Картофель — 200 г
- Лук — 170 г
- Сливочное масло — 30 г
- Соль — 2 ч. л.
- Черный перец — 0,5 ч. л.

В теплую воду добавьте соль и полностью растворите ее в воде. Постепенно вливая воду в муку, замесите тесто, оно должно получиться мягким и эластичным. Уберите его в целлофановый мешочек на 30 минут.

Морковь натрите на терке, лук нарежьте полукольцами. В сковороде нагрейте масло и обжарьте лук, затем добавьте морковь и тоже хорошо обжарьте, при необходимости долейте масла. Добавьте соль, сахар, черный перец и жарьте до готовности.

Тесто разделите на 10 частей примерно по 45 г. Из каждой сделайте лепешку и снова уберите в мешочек. По очереди каждую лепешку раскатайте в очень тонкий круг диаметром 30 см. Сложите раскатанное тесто на хлопчатобумажное полотенце.

Сковороду нагрейте на сильном огне, смажьте маслом и выложите лепешку, через минуту переверните и сверху выложите начинку. Равномерно распределите. Сверху выложите сырую лепешку и переверните. Пока она жарится, сверху снова выложите начинку и повторите все действия, пока не выложите все 10 кругов. Когда перевернули последнюю лепешку, смажьте начинкой верхний слой, если она осталась, и накройте крышкой на 5–10 минут. Распаренные лепешки сверните и подавайте к столу.





Для теста:

- Мука — 300 г
- Теплая вода — 150 мл
- Соль — ½ ч. л.

Для начинки:

- Морковь — 500 г
- Лук — 300 г
- Соль — ½ ст. л.
- Перец — ½ ч. л.
- Сахар — 1 ст. л.





Сладости

Сейчас, дорогой мой читатель, вам откроется мир восточных сладостей. В каждом рецепте присутствует нотка загадочности и пряности. Угостив своих родных этими блюдами, вы перенесете их в сказочный мир падишахов.



Балиш с курагой

В глубокую миску положите теплую сметану, добавьте соду и перемешайте. Возьмите просеянную муку и натрите холодное масло, чтобы получилась крошка. Крошку добавьте в миску, посолите и перемешайте. Теперь доложите всю сметану и соберите тесто в комок. Накройте его и уберите пока в сторону.

Для начинки промойте курагу, залейте кипятком и оставьте на пару минут. Когда курага разбухнет, слейте воду и прокрутите в мясорубке. Добавьте сахар и перемешайте — начинка готова.

Возьмите тесто, отделите одну треть. Теперь раскатайте ее в пласт толщиной 1 см. Выложите в форму, у меня 25 x 30 см. Сверху выложите начинку и равномерно распределите. Возьмите вторую часть теста, раскатайте ее и разложите поверх начинки. Края загните и слегка придавите пальцами. Теперь переверните и сделайте вилкой проколы. Смажьте яйцом и посыпьте сахаром. Выпекайте при 200 °С 35 минут. Готовый пирог остудите и нарежьте ромбиком.





Для теста:

- Мука — 550 г
- Сливочное масло — 250 г
- Сметана — 250 г
- Соль — 0,5 ч. л.
- Сода — 1 ч. л.

Для начинки:

- Курага — 300 г
- Сахар — 180 г

Бармак

На 6 порций

В чашу измельчителя положите грецкие орехи и прокрутите их, но не слишком долго, чтобы они были кусочками, а не пылью. Затем высыпьте орехи в сковороду и, постоянно помешивая, обжарьте на сильном огне. Когда орехи потемнеют, добавьте сахар и перемешайте. Затем добавьте растопленное сливочное масло, еще раз перемешайте и остудите.

Для приготовления теста в миску добавьте сметану, растопленное сливочное масло и соль. Все перемешайте и, постепенно просеивая муку, замесите тесто. Главное, чтобы оно не липло к рукам. Накройте тесто полотенцем, оставьте на 10 минут.

Теперь раскатайте тесто в квадрат и нарежьте его на 6 частей. Разложите всю начинку, разровняйте ее. Скрутите каждый прямоугольник в рулет. Выпекайте при 180 °C 25 минут.

Печенье бармак — это лакомство татарской кухни. Начинку можете делать с маком, с сухофруктами. Тесто получается нежное и песочное. Замечательное восточное лакомство!





Для теста:

- Сливочное масло — 35 г
- Сметана — 100 г
- Соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Мука — 170 г

Для начинки:

- Грецкие орехи — 100 г
- Сахар — 150 г
- Сливочное масло — 40 г

Дурри

На среднем огне растопите сливочное масло и добавьте сахарную пудру. Полностью растворите ее и добавьте сметану. Интенсивно перемешайте, чтобы не было комочков, и остудите до комнатной температуры.

Теперь в несколько приемов добавьте сухое молоко и перемешайте миксером. Когда масса загустеет, размешайте лопаткой, но так, чтобы масса была однородной. Выложите жареный арахис, можно соленый, и перемешайте. Выложите все содержимое в силиконовую форму. У меня форма диаметром 15,5 см. Уберите в холодильник минимум на 3–4 часа. Аккуратно выньте из формы, сверху посыпьте измельченным арахисом и слегка придавите ладонью. Нарежьте на ромбики и наслаждайтесь этим лакомством!





- Сливочное масло — 100 г
- Сахарная пудра — 100 г
- Сметана 25% — 110 г
- Сухое молоко — 250 г
- Арахис — 100 г

Тата

Возьмите кефир комнатной температуры, добавьте соду и перемешайте. Когда сода погасится, добавьте соль и яйцо и снова перемешайте.

Теперь возьмите муку, добавьте в нее ванилин, размешайте. Холодное сливочное масло натрите на терке. Смешайте его с мукой, чтобы получилась крошка. Затем, постепенно добавляя кефир, замесите тесто. Сильно вымешивать не нужно, просто соберите в комок. Положите его в целлофан и уберите в холодильник на 30 минут.

Пока тесто остывает, приготовьте начинку. В муку добавьте сливочное масло, разомните его в крошку, затем всыпьте сахар и размешайте.

Достаньте тесто из холодильника, слегка вымесите его, отрежьте небольшой кусок, а остальное уберите снова в холодильник. Присыпая мукой, раскатайте тесто в тонкий круг. Далее насыпьте начинку, разровняйте ее и сверните тесто в рулет. Так поступите со всем тестом. Смажьте заготовки яйцом, вилкой сделайте рисунок. Нарезьте на небольшие части. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут.





Для теста:

- Мука — 600 г
- Сливочное масло — 200 г
- Кефир — 250 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сода — 0,5 ч. л.
- Ванилин — 0,5 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Яйцо для смазывания

Для начинки:

- Сахар — 200 г
- Сливочное масло — 50 г
- Мука — 130 г

Жент

Промытое пшено обжарьте на сухой сковородке. Необходимо постоянно перемешивать, чтобы оно не пригорело. Жарьте около 20 минут до красноватого цвета.

Всыпьте пшено и сахар в блендер и измельчите до состояния муки. Далее добавьте изюм и перемешайте. Помешивая, постепенно влейте растопленное сливочное масло. Должна получиться однородная масса. Выложите все в мешочек и, хорошо уплотняя, сформируйте квадрат. Уберите в холодильник до застывания, примерно на полтора часа.

Готовый жент разделите на небольшие части и подайте к чаю. Это лакомство не только вкусное, но и очень полезное, а хранить его можно до двух месяцев.





- Пшено — 500 г
- Сахар — 200 г
- Сливочное масло — 200 г
- Изюм — 125 г

Зрчмшик

Вылейте в кастрюлю молоко и кефир. Перемешайте и включите максимальный огонь. Молоко сразу же свернется. Огонь не уменьшайте, доведите до кипения. Периодически помешивайте, чтобы молоко не пригорело ко дну.

Через 20 минут молоко закипит, продолжайте варить на сильном огне. Теперь можно не мешать. Через час объем уменьшится в два раза. Еще через полчаса масса загустеет, после чего поставьте ее на средний огонь и, не останавливаясь, мешайте. Нам нужно выпарить всю жидкость, чтобы остался только творог. Через 30 минут масса станет нужной консистенции. Уберите ее с огня и дайте полностью остыть.





- Молоко — 2 л
- Кефир — 1,5 л

Коспа

Молоко вылейте в кастрюлю и поставьте на сильный огонь. Деревянной лопаточкой перемешайте, проведите по дну, чтобы молоко не прилипало. Доведите до кипения, но не кипятите.

Влейте кефир и одновременно перемешайте. Молоко сразу же начнет сворачиваться. Поставьте на средний огонь и варите, периодически помешивая, каждые 15–20 минут. Через два часа молока станет немного меньше, оно станет желтоватого оттенка, на этом этапе следите, чтобы молоко не пригорело ко дну. Теперь немного прибавьте огонь, но не сильно, и уваривайте молоко еще два часа.

За это время масса загустеет, уже будет видно образовавшийся творог, цвет станет горчично-желтым. Уменьшите огонь почти до минимума. Теперь очень важно постоянно помешивать массу в течение 30 минут, чтобы влага испарилась и масса стала густой. Если на данном этапе коспа пригорит, то привкус гари так и не уйдет.

Готовую массу выложите в миску, добавьте сливочное масло и сахар и хорошо перемешайте. Дно посуды обтяните пленкой и выложите блюдо, сверху также накройте пленкой и уберите в холодильник на два часа.





- Домашнее молоко — 5 л
- Кефир — 220 мл
- Сливочное масло — 160 г
- Сахар — 200 г

Пахлава

Для теста разбейте два яйца, добавьте соль, оливковое масло и воду. Все хорошо перемешайте. Постепенно просеивая муку, замесите тесто. Месите его не менее 10 минут, чтобы оно получилось мягким и податливым. Заверните тесто в пленку и оставьте на час.

Подготовьте начинку. Грецкие орехи мелко порубите ножом и добавьте сахар. Фисташки также измельчите, немного отложите для посыпки, а остальное смешайте с сахаром.

Подошедшее тесто взвесьте и разделите на 21 часть. У меня получилось по 35–36 г каждая часть. Сформируйте шарики и накройте их пленкой, чтобы они не обветрились. Для начала раскатайте 7 кружочков диаметром 20 см, для того чтобы тесто не слипалось, вместо муки используем картофельный крахмал. Далее эту стопку из семи кружочков раскатайте в один большой круг, в процессе обильно посыпая крахмалом. Пласт должен получиться очень тонким.

Возьмите форму, в которой будете выпекать пахлаву, и вырежьте тесто по дну формы. У меня форма 29 x 16 см. Дальше нарежьте тесто на небольшие части, смажьте дно формы растопленным сливочным маслом

и выложите вырезанный фрагмент. Теперь, смазывая каждый слой, уложите тесто. Когда закончите, выложите сверху грецкие орехи и равномерно распределите их. Снова раскатайте 7 кружочков, затем сложите их друг на друга и так же раскатайте большой круг и проделайте то же самое, только на этот раз в качестве начинки используйте фисташки. Затем снова раскатайте оставшиеся семь шариков, затем один большой круг и уложите его в форму слоями, смазывая их между собой. Последний слой должен быть цельный и не смазанный маслом.

Полученную заготовку аккуратно нарежьте на ромбики. Процедите оставшееся сливочное масло и полностью залейте им заготовку. Отправьте в духовку, разогретую до 180 °С, на 40 минут.

Пока печется пахлава, приготовьте сироп. Сахар смешайте с корицей, залейте водой и варите до загустения на сильном огне примерно 10–15 минут. Когда сироп будет готов, добавьте лимонный сок и сам лимон. Как только достанете пахлаву из духовки, залейте горячим сиропом. Когда сироп впитается, сверху посыпьте фисташками и оставьте пропитываться еще на час.





Для теста:

- Мука — 480 г
- Яйца — 2 шт.
- Вода — 125 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Оливковое масло — 30 мл
- Сливочное масло — 200 г
- Крахмал — 150 г

Для сиропа:

- Сахар — 400 г
- Вода — 200 мл
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Молотая корица — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Для начинки:

- Фисташки — 50 г (+ 50 г сахара)
- Грецкие орехи — 75 г (+ 75 г сахара)

Санза

В глубокую миску просейте муку, соль растворите в воде и, постепенно вливая воду и масло, замесите тесто. Хорошо вымесите его на столе и накройте минут на 30. Далее разделите тесто на 7 равных частей, каждую скатайте в шарик и смажьте маслом. Накройте целлофаном на 15–20 минут.

Теперь сделайте отверстие посередине и постепенно растяните. Должен получиться толстый круг, длиной около 20 см, сложите его и снова накройте. Сверху немного смажьте маслом и оставьте еще на 5–10 минут.

Приступаем ко второй раскатке. Раскатайте тесто немного тоньше, толщиной примерно с мизинец. Сложите змейкой, смажьте маслом и снова отправьте под целлофан, пока будете раскатывать другие.

В третий раз растяните тесто потоньше, так же, как на лагман. Теперь намотайте лапшу на руку. Далее еще немного растяните ее руками, слегка ударяя о стол и одновременно растягивая.

Для жарки нам потребуются длинные деревянные палочки. Перекиньте на них заготовку и встаньте к плите. К этому моменту масло в казане необходимо хорошенько разогреть. Начните жарить с одного края, затем второй край, потом середину и вместе, соединив концы, опустите полностью. Когда уберете палочки, нужно будет еще немного придержать края, чтобы придать форму. Как только схватится, подержите в масле до золотистого цвета и переверните на другую сторону. Дайте стечь маслу и выложите кругом на блюдо. По желанию можно посыпать сахарной пудрой либо полить сахарным сиропом.





- Мука — 500 г
- Вода — 170 мл
- Растительное масло — 150 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Масло для жарки — 1,5 л

Слойки с яблоками

На 5 порций

В сковороду положите масло и растопите его. Добавьте мед и помешивайте, пока масса не потемнеет. Мелко нарежьте яблоки и добавьте их к карамели, также не забудьте про корицу. Перемешайте и держите на среднем огне 5–7 минут. Уберите с огня и остудите.

Приготовьте тесто. В муку натрите холодное сливочное масло. Постоянно помешивайте, чтобы кусочки масла окунались в муку. Добавьте соль, перемешайте и влейте холодный кефир. Соберите тесто в комок и уберите в холодильник на 30 минут. Потом разделите на 5 частей по 120 г, каждую часть раскатайте в квадрат и надрежьте полосы. Теперь разложите начинку, накройте тестом и сверху сплетите полосы. Выложите на противень, смажьте яйцом и выпекайте при 200 °С 25 минут.





Для теста:

- Кефир — 100 мл
- Сливочное масло — 200 г
- Мука — 300 г
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Яблоки — 400 г
- Мед — 100 г
- Сливочное масло — 45 г
- Корица — 0,5 ч. л.

Творожные баурсаки

Возьмите творог любой жирности, разбейте в него яйца, добавьте соль, чайную ложку соды и сахар. Теперь все хорошенько перемешайте, разомните творог. Добавьте масло без запаха и снова перемешайте. Далее просейте в массу муку и начните замешивать тесто. Постепенно добавляйте муку, главное, чтобы тесто схватилось. Оно получится немного липким. Сразу же отделите от него кусок и приступайте к раскатке. Чтобы было удобно с ним работать, подсыпайте муку в процессе. Раскатайте пласт толщиной 7–8 мм. Можно нарезать дисковым ножом на квадраты или ромбики, я решила воспользоваться вырубкой для печенья. Уберите излишки теста и приступайте к жарке.

В сковороду налейте масло и нагрейте его. Выложите заготовки и обжаривайте с двух сторон по минуте. Советую масло сильно не раскалять, иначе может быстро образоваться корочка, а внутри пышки останутся сырыми.





- Мука — 300 г
- Творог — 300 г
- Сахар — 100 г
- Яйца — 3 шт.

- Растительное масло — 20 мл
- Сода — 1 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Масло для жарки — 200 мл

Тон-му-му

На 25 порций

Приготовьте первое тесто. В муку добавьте соль и размягченное сливочное масло. Замесите тесто, сильно вымешивать не нужно, достаточно просто собрать в комок. Уберите в мешочек.

Для второго теста в муку также добавьте соль, масло немного разомните и, постепенно добавляя воду, замесите тесто. Оно должно получиться мягким. Уберите его в мешочек на 15–20 минут.

За это время приготовьте начинку. Хорошо промойте курагу, чернослив, орехи и мелко нарежьте их. Соедините их в одной посуде и добавьте абрикосовый джем. Все перемешайте.

Теперь от теста, в которое добавляли воду, отщипывайте по 40 г и делайте из них кружочки. От второго теста отщипывайте по 20 г и выкладывайте на эти кружочки. Защипните края, как будто делаете вареники. Раскатайте каждый кусок в полоску, затем скатайте его в трубочку, ее также раскатайте в полоску, поверните, сложите края внутрь и раскатайте в квадрат. Выложите по чайной ложке начинки. Слегка защипните края и сплетите косичку.

Выложите на противень, смажьте яйцом и посыпьте сахаром. Выпекайте при 180 °С 25–30 минут.





Для первого теста:

- Мука — 200 г
- Сливочное масло — 150 г
- Соль — 1 щепотка

Для второго теста:

- Мука — 500 г
- Сливочное масло — 250 г
- Вода — 200 мл
- Соль — 0,5 ч. л.

Для начинки:

- Курага — 200 г
- Чернослив — 150 г
- Грецкие орехи — 100 г
- Абрикосовый джем — 150 г
- Яйцо для смазывания

Торт «Арабская ночь»

Финики отделите от косточек и мелко нарежьте. Добавьте к ним соду и залейте кипятком. Оставьте на 15 минут. Теперь добавьте сахар, растопленное сливочное масло, яйцо и просейте муку. Перемешайте венчиком до однородности. Получилось 1200 г жидкого теста. Разделите его на четыре части по 300 г. Это на диаметр 21 см. Если хотите на 24 см, разделите на три части по 400 г. На бумаге для выпечки нарисуйте круг диаметром 21 см. Вылейте туда тесто, разровняйте, но не немного доходите до края. Выпекайте при 200 °С 15 минут. Готовность проверяйте деревянной палочкой. Остудите полностью все четыре коржа, сложите друг на друга и подровняйте края. Уберите пока в сторону.

Приготовьте крем. Возьмите мягкое сливочное масло, взбейте его миксером до пышной белой массы. Теперь добавляйте вареную сгущенку по ложке и перемешивайте. Продолжайте так, пока не добавите всю сгущенку. Теперь соберите торт: смажьте обильно кремом корж, а сверху посыпьте измельченные орехи и так повторите все слои. В конце обмажьте бока. Уберите в холодильник на 5–6 часов или на ночь. Измельчите остатки от коржей и посыпьте ими бока, украсьте кремом или шоколадом. Торт отлично пропитается, крем будет держать форму, а орехи и финики придадут восточную нотку!





Для теста:

- Мука — 350 г
- Сахар — 150 г
- Сливочное масло — 100 г
- Яйцо — 1 шт.
- Финики — 300 г
- Сода — 1,5 ч. л.
- Вода (кипяток) — 300 мл

Для крема:

- Сливочное масло — 200 г
- Вареная сгущенка — 360 г
- Грецкие орехи — 100 г

Тулумба

В кастрюлю налейте воду и добавьте масло. Не доводите до кипения. Когда масло растает, добавьте соль и всыпьте всю муку сразу. Убавьте огонь и постоянно перемешивайте. Полученное тесто переложите в другую посуду и остудите, чтобы оно было теплым. Теперь по одному добавляйте яйца, хорошенько вмешайте их, чтобы тесто было однородным. Переложите тесто в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и выдавливайте понемногу в раскаленное масло. Обжаривайте изделия со всех сторон до золотистой корочки.

Для приготовления сиропа в кастрюлю налейте воду, добавьте сахар и варите на сильном огне 5–7 минут. Затем добавьте чайную ложку сока лимона, поварите еще пару минут. Уберите с огня, немного остудите и окуните туда обжаренные палочки. Дайте им время пропитаться и подавайте десерт к столу.





Для теста:

- Мука — 250 г
- Яйца — 4 шт.
- Сливочное масло — 80 г
- Вода — 250 мл
- Соль — 0,5 ч. л.

Для сиропа:

- Вода — 200 мл
- Сахар — 200 г
- Сок лимона — 1 ч. л.
- Масло для жарки — 300 мл

Чак-чак со сгущенкой

В глубокую миску разбейте яйца, добавьте соль. Соду погасите уксусом, добавьте к яйцам и перемешайте. Постепенно добавляя муку, замесите тесто. Оно получится не слишком тугим. Накройте его крышкой и оставьте на 30 минут.

Разделите тесто на четыре части. Обильно присыпьте стол мукой и раскатайте каждую часть в тонкий круг. Нарежьте круги на полосы, затем порежьте вдоль, чтобы получились ромбики.

Возьмите небольшое количество теста и обжаривайте в раскаленном масле. Жарьте не долго, чтобы тесто не впитало много масла, 1,5-2 минуты будет достаточно.

Переложите заготовки в глубокую посуду и залейте сгущенным молоком. Аккуратно перемешайте. Из данного количества ингредиентов получается 6 больших тарелок. Этого вполне хватит, чтобы встретить дорогих гостей.





- Мука — 450–500 г
- Яйца — 6 шт.
- Сгущенное молоко — 2 банки (380 г)
- Сода — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Уксус — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Растительное масло для жарки — 500 мл

Основные блюда

Бешбармак	4
Басма	6
Бешбармак из гуся	8
Буглама	10
Ланфан	12
Лу́ру-лагман	14
Допанджи	16
Долма	18
Дымляма	20
Ѓаппа	22
Ѓаппасай	24
Ѓаужирек	26
Манты по-казахски	28
Манты по-уйгурски	30
Кондюбе	32
Хурзе	34
Курица по-татарски	36
Куырдак	38
Маниса-кебаб	40
Машичири	42
Җарын	44
Самаркандский плов	46
Су́ру-лагман	48
Султан-кебаб	50
Сырне	52
Ңо гулу	54
Ңухум-барак	56
Ңушпара	58

Җамир-җасип	60
Җошаны	62
Җошаны дрожжевые	64
Җомян-лагман	66
Җорсу-ханум	68
Җучвара	70
Зурпа	72
Җоже	74
Куриный суп	
по-турецки	76
Мерджимек	78
Суп из нута	80
Ңыквенный крем-суп	82

Салаты и закуски

Җазы	86
Җу́рык-бауыр	88
Җумпир	90
Салат «Җарын-сай»	92
Салат «Редька-сай»	94
Салат «Ангижан»	96
Салат «Бедана»	98
Соус ладжан	100
Фруктовый салат	
с грудкой	102
Зужук	104

Несладкая выпечка

Ачма	108
Бауырсаки на соде	110
Буктеме	112
Бурма	114
Гёзлеме с двойной начинкой	116
Гош-нан	118
Губадия	120
Гумма	122
Зур-бэлиш	124
Баурсаки по бабушкиному рецепту	126
Хаттама	128
Кол-бюрей	130
Кыстыбый	132
Ляхмаджун	134
Лепешки на соде	136
Пиде	138
Пирожки с капустой	140
Поря	142
Рамазан-пиде	144
Самбуса	146
Самса «Капля»	148
Самса «Мыкба»	150
Самса с мясом	152
Самса с курицей	154
Слоеный хлеб с зеленью	156

Турецкая слоеная

лепешка	158
Узбекские лепешки	160
Фатир	162
Чуду с сыром и картошкой	164
Змелпек	166
Элеш	168
Эчпочмак	170
Юпка	172

Сладости

Балиш с курагой	176
Бармак	178
Бурфи	180
Гата	182
Жент	184
Зримшик	186
Коспа	188
Нахлава	190
Санза	192
Слойки с яблоками	194
Мороженые баурсаки	196
Монмуму	198
Морт	
«Арабская ночь»	200
Мулумба	202
Чак-чак со сгущенкой	204

12+

УДК 641/642
ББК 36,997
Е82

Издание для досуга
Серия «Мировая еда»

Есенаманова Асель Алиаскаровна
Дастархан – вкусные рецепты

Заведующий редакцией О. Ро
Ответственный редактор Е. Улышина
Корректор У. Королева
Компьютерная верстка А. Колганов
Дизайн обложки Д. Агапонов
Научный консультант А. Архутик

ISBN 978-5-17-119452-9
© ООО «Издательство АСТ», 2020

Подписано в печать 10.12.2019 г.
Формат 84х108/16
Усл. печ. листы 13
Печать офсетная. Гарнитура DejaVu Sans
Тираж
Заказ №

Произведено в Российской Федерации.
Изготовлено в 2020 году.
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, г. Москва, Звездный бульвар, дом 21,
строение 1, комната 705, пом.1, 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
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер 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., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 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



Дорогой читатель,
вы держите не просто кулинарную книгу
— это моя жизнь.

В этой книге все рецепты, которые я тщательно отбирала и готовила не один раз. Какие-то пробовала впервые, если они не получались, готовила их снова и снова, чтобы вывести правильные пропорции и довести до идеала. А какие-то блюда знакомы мне с детства, им обучили меня мама и бабушка. И весь этот опыт, все мои старания сейчас в ваших руках.

Я хотела бы, чтобы эта книга не оставалась такой же красивой и блестящей. Пусть она станет с загнутыми страницами, в пятнах и испачкана мукой! Это будет означать, что она не украшение книжной полки, а действительно пригодилась вам на кухне.

Каждый день я получаю от своих подписчиков сотни писем со словами благодарности. Среди них как молодые хозяйки, так и взрослые. Но объединяет всех одно — это даже не любовь к готовке, а любовь к своей семье. Они настолько любят своих близких, что им хочется каждый день радовать их новыми блюдами. Это и укрепляет многие семьи. И для меня это высокая награда. Знать, что мой труд приносит счастье в каждый дом.

В моей книге вы найдете разные блюда, которые подойдут как на праздничный стол, так и на каждый день. Надеюсь, попробовав любое из них, вам захочется готовить его снова и снова!

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

ISBN 978-5-17-119452-9



9 785171 194529