



АБДУЛАЗИЗ
САЛАВАТ

Манты, самса и чебуреки

популярные блюда
восточной кухни

ABDULAZIZ SALAVAT



БОЛЕЕ 350 000 ПОДПИСЧИКОВ

Абдулазиз Салават

МАНТЫ, САМСА И ЧЕБУРЕКИ.

Популярные блюда восточной кухни



Издательства АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
С16

Сервировка блюд на фото может отличаться от оригинального рецепта.
Использованы фото автора и фотобанка *shutterstock.com*.

Салават, Абдулазиз.
С16 Манты, самса и чебуреки. Популярные блюда восточной кухни / А. Салават. – Москва: Издательство АСТ, 2020.0160 — 144 с. — (#Рецепты Рунета).
ISBN 978-5-17-112540-0.

Абдулазиз Салават – потомственный повар, в 2004 году начал свою трудовую деятельность под руководством своей родной сестры, а с 2014-го он трудится шеф-поваром. В этой книге, адресованной самому широкому кругу читателей, он предлагает базовые рецепты уйгурской, паназиатской и других кухонь мира, раскрывает полезные тонкости и интересные факты, которые заставят вас по-новому взглянуть на многие восточные кулинарные традиции. Описания блюд, которые вы найдете на страницах этого издания, дополняются видеорецептами с его youtube-канала.



УДК 641.55
ББК 36.997

Серия «#Рецепты Рунета»

*Издание для досуга
демалысқа арналған баспа*

Абдулазиз Салават
МАНТЫ, САМСА И ЧЕБУРЕКИ.
Популярные блюда восточной кухни

12+

Ведущий редактор *Я. Сурженко*
Корректор *М. Гребенникова*
Технический редактор *Т. Тимошина*
Дизайнер обложки *Д. Агапонов*
Верстальщик *Л. Быкова*

Подписано в печать 20.08.19. Формат 84х108/16. Усл. печ. л. 16,8.
Печать офсетная. Гарнитура Сігсе. Бумага офсетная.
Тираж экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2019 г.

Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена», импринт «Альфа»
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, этаж 7
Наш электронный адрес: WWW.AST.RU
Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 - книги, брошюры

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 кұрылым, 705 бөлме, пом. 1, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжайымыз : www.ast.ru; E-mail: malysh@ast.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий в
Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл
-«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», Б литері офис 1. Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91 ,
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz , www.book24.kz
Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2019
Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген.
Сертификация **қарастырылмаған**

ISBN 978-5-17-112540-0.

© Салават А.
© ООО «Издательство АСТ»

Предисловие

Уйгуры — народ с тысячелетней историей, живший на стыке традиций Востока и Запада. Национальная кухня этого народа самобытна и в то же время знакома каждому, она довольно проста — выпечка, овощи, мясо — и в то же время замысловата, каждый рецепт содержит в себе массу нюансов, сильно влияющих на конечный результат. Это простая и вкусная еда, которая не содержит ничего лишнего, быстро насыщает и дает силы для долгого дня и тяжелого труда. Но интересно, что многие блюда уйгурской кухни имеют и символическое значение. Вот, например, лагман — мало того что он считается едой для любви, так еще и цвет и состав его подливы может различаться в зависимости от повода для трапезы и даже от времени года! На отдыхе и для отдыха полагается есть лапшу, а манты, например, считаются блюдом мужским.

А какая у уйгуров выпечка! Сколько здесь разновидностей теста, каких только лепешек, пирожков, чебуреков здесь не пекут! Дрожжевые и пресные, жареные, печеные и даже приготовленные на пару, с луком, специями, сыром, зеленью, в тандыре, духовке и даже просто на сковороде... Хлеб сам по себе сытное блюдо, без него немыслима ни одна трапеза, и ко многим традиционным блюдам полагается особая разновидность хлеба.

Манты когда-то парили в специальной камышовой посуде. Сегодня древний уйгурский рецепт имеет промышленное воплощение — мантоварку, или каскан. Отчасти это похоже на многоуровневую пароварку. С ней можно готовить не только манты, но и множество других полезных блюд.

Казан — еще один немаловажный атрибут уйгурской кухни. В нем готовится не только плов (блюдо, у уйгуров предназначенное для особых случаев), но и долма, и томленные овощи с мясом, и многочисленные супы, и даже отдельные разновидности выпечки.

И вообще, огонь в уйгурской кухне занимает особое место, и многие ценители подтвердят, что еда, которая готовится на открытом огне, на свежем воздухе, по вкусовым и энергетическим качествам значительно превосходит ту, что сделана в обычной кухне на простой газовой плите. Потому и тандырный хлеб, впитавший жар живого огня, так ценится знатоками и гурманами, несмотря на простоту.

Вот ведь интересно: у уйгуров в данный момент нет своей государственности, а вот их кулинарные традиции признаются не только в Средней Азии, но и во всем мире, проникают в кухни других народов, а отдельные блюда знакомы жителям даже самых отдаленных стран. Более того, можно смело сказать, что рецепты уйгурской кухни стали памятником нематериальной культуры человечества.

Автора этого сборника зовут Абдулазиз Салават он потомственный повар, его отец Сабилов Салават был одним из лучших поваров Уйгурской кухни, который ещё в далёких 90-тых знакомил людей с Уйгурской кухней в России. Абдулазиз начинал свою трудовую деятельность с 2004-года под руководством своей родной сестры Гульнары, а с 2014-го он трудится шеф-поваром.

В этой книге, адресованной самому широкому кругу читателей, он предлагает базовые рецепты уйгурской, паназиатской и других кухонь мира, раскрывает полезные тонкости и интересные факты, которые заставят вас по-новому взглянуть на многие восточные кулинарные традиции.

Описания блюд, которые вы найдете на страницах этого издания, дополняются видеорецептами с youtube-канала автора. Многие из этих рецептов вам захочется воплотить немедленно!

Приятного аппетита!

Издательство АСТ





ЗАГОТОВКИ

Л А З Д Ж А Н

(ягмуч, или уйгурская аджика)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Два вида острого красного перца (крупного и мелкого помола) — 150 г

Вода — 150 г

Подсолнечное масло — 200 мл

Чеснок — 100 г

Простой и универсальный острый соус, который хорош для множества блюд. Можно подавать с мантами, лагманом или супом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тщательно перемешиваем перец с водой. Добавляем туда же мелко-мелко порезанный чеснок. Параллельно разогреваем растительное масло, оно должно быть раскаленным. Вода в перечном порошке нужна для того, чтобы перец не сгорел.
2. Шипящее масло выливаем в сухую часть будущей аджики. Специи и чеснок тоже зашипят. В самом конце нужно влить уксус, и все перемешать.
3. Этот соус универсален. Он очень острый, его можно есть и с мантами, и с лагманом, и можно добавить в супы.



ЛАПИЗА

(перцовая паста)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Полугорький перец — 5 шт
Вода — 500 мл.

Перцовая паста упоминается во многих рецептах, которые вы найдете в этой книге. Называется такая паста лапиза. Ее можно купить в специальных магазинах — например, китайских, или лавках с азиатскими соленьями, а можно приготовить и своими руками.

Вообще, лапиза — это высушенный полугорький перец, который привозят из Китая. В России и Киргизии он не растет. Лапиза добавляется в супы и лагман. Она придает блюдам красный цвет, неповторимый вкус и аромат. Можно заменить лапизой томатную пасту, а можно одновременно использовать и то, и другое.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец чистим, нарезаем, заливаем кипятком и ставим на пресс на 3 часа. Потом сливаем воду, пропускаем два раза через мелкую мясорубку. Это все.
2. Лапизу добавляем в супы — мампяр, харчо, а также в лагман. Она придает блюдам красный цвет, неповторимый вкус и аромат. Может заменить лапизой томатную пасту, а можно одновременно использовать и то, и другое.



РАССЫПЧАТЫЙ РИС



ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис — 700 г
Подсолнечное масло — 75 г
Вода — 600 г
Соль — 10 г

Многие испытывают затруднения, готовя блюда из риса, так как крупа в процессе приготовления слипается в комки, разваривается в кашу и выглядит совсем не так аппетитно, как хотелось бы. Поделюсь одним из рецептов приготовления превосходного рассыпчатого риса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В глубокую сковороду или казан наливаем масло — граммов 50-60, добавляем соль — граммов 10, и рис мы будем жарить — сырой и как следует промытый. Если мы его обжарим, он у нас получится рассыпчатым. Сорт может быть любым. Для этого рецепта берем жасмин — он очень вкусный, у него тонкий аромат. Буквально минуту-полторы обжариваем его и заливаем водой. В средней упаковке 700 граммов риса. После того как мы его обжарили, добавляем на это количество 650–700 граммов воды. Размешиваем. Минут через 5–7 рис начнет кипеть. Мы будем его варить до тех пор, пока жидкость не выпарится, а потом еще потопим на медленном огне, накрыв крышкой. Минут через 10–15 он будет готов.



КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС



ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливовый соус — 150 г
Томатная паста — 200 г
Кукурузный сироп — 100 г
Сахар — 50 г
Лимонный сок — 30 г
Уксус — 10 г
Разведенный в воде крахмал — 15 г
Вода — 550 г

Кисло-сладкий соус является универсальной основой. С ним можно приготовить что угодно: курицу, рыбу или овощи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начнем со сливового соуса. Выливаем его на дно глубокой сковородки, ставим на огонь. Добавляем 100 граммов воды, сахар. Тщательно перемешиваем. Следом отправляем томатную пасту и еще 30 граммов воды. Продолжаем нагревать, помешивая. Доливаем еще 150 граммов воды, и пусть все это немного покипит. Далее сок лимона, уксус, и наш соус практически готов.
2. Крахмал для густоты добавляем в самую последнюю очередь.



ТЕСТО НА МАНТЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 1 кг
Вода — 400 г
Соль — 25 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соль полностью растворить в воде.
2. Для замешивания теста лучше взять большой таз.
3. В муку добавляем $\frac{1}{4}$ воды. В процессе добавляем воду по чуть-чуть, поскольку мука всегда разная и количество воды может отличаться. Вымешивать тесто нужно руками, приподнимая его снизу-вверх. Самое главное хорошо вымесить тесто.
4. Когда тесто приобретет однородную структуру, начинаем делать конверт. Для этого нужно руками размять квадрат из теста, и, поочередно загибая каждый край, мы получим конверт. Делая загибы, важно хорошо проминать тесто. Готовый конверт убираем в пакет и оставляем на час при комнатной температуре. Через час раскатываем тесто еще раз и опять делаем конверт. Убираем тесто в пакет (в пищевую пленку). Через полчаса тесто готово.



ЛАПША ДЛЯ ЛАГМАНА



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 2 кг
Вода — 550 г
Соль — 25 г
Яйца — 3 шт.

Такая лапша будет хороша не только в лагмане, в качестве заготовки она пригодится для многих других блюд уйгурской кухни, а еще ее можно использовать как самостоятельный гарнир.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помещаем все ингредиенты в глубокую миску. Соль предварительно растворяем в воде и тщательно вымешиваем тесто. Чтобы оно получилось эластичным, обрабатывать его надо очень тщательно, не торопясь. Тесто должно быть как пластилин — тогда оно будет тонким, ровным, не будет рваться. У вас должен быть солидный запас времени и вдохновения. Воду добавляем совсем по чуть-чуть. Муки в итоге не останется совсем — чашка будет абсолютно чистой.
2. Когда тесто готово, убираем его в пакетик на час-полтора, чтобы оно отстоялось. Перед этим складываем его несколько раз в «конверт» и еще раз замешиваем.
3. В тесте для лагмана важна золотая середина. Если вы сделаете его слишком мягким — оно будет развариваться в кашу. Если слишком твердым — оно не будет тянуться. Поэтому тщательная обработка и соблюдение пропорций здесь особенно важны.
4. Достаем тесто из пакета. Раскатываем скалкой до толщины около сантиметра. Одну сторону слегка смазываем растительным маслом. Складываем пласт пополам и верхнюю часть вновь смазываем маслом.
5. Нарезаем все тесто на полоски по 1,5 сантиметра.
6. Нарезанное тесто уберем в холодильник минут на 20 — ему нужно еще немного отстояться.
7. Масло нужно для того, чтобы полоски не прилипали одна к другой.
8. Достаем полоски небольшими партиями и превращаем их из длинных прямоугольников в тонкие жгуты, раскатывая на доске и смазывая параллельно еще небольшим количеством масла. Очень удобно смазать маслом круглую поверхность и закрутить каждую из раскатанных лагманных полосочек теста в виде спирали. Эластичная лапша вытягивается очень легко, если вы как следует обработали тесто. С первого раза может получиться не у всех, но это того стоит. Если промазать верхнюю часть получившейся спирали маслом, можно уложить заготовку для лагмана в несколько слоев.



Почему домашняя лапша намного лучше покупной? Она нежнее любых макаронных изделий, потому что растительное масло впитается в тесто, когда вы будете вытягивать еще более тонкую лапшу, и тесто будет потрясающе вкусным, гладким и свежим.

Такое тесто нужно хранить в холодильнике.

Непосредственно для лагмана достаем спиралевидную заготовку, раскатываем лапшу двумя руками, а потом правой рукой медленно крутим, катаем, а левой подкручиваем и вытягиваем, чтобы вся она была очень тонкой и одинаковой в диаметре. Торопиться не надо, чтобы лапша не рвалась. С опытом это придет, и я уверен, что у вас все получится, только наберитесь терпения.

Лапшу варим в хорошо кипящей подсоленной воде. Полтора минут хватит. Помешиваем ее, после чего достаем при помощи дуршлага и опускаем в холодную воду. Лапша готова.

РАЗНОЦВЕТНАЯ ЛАПША

(зеленая, бордовая, черная)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 600 г
Вода — 550 г
Соль — 25 г
Яйца — 3 шт.
Вода — 80 г
Натуральные чернила
каракатицы — 20 грамм
Свекольный сок — 75 г
Сок шпината и укропа —
80–100 мл

Домашняя лапша гораздо вкуснее покупной, но ее можно не просто приготовить, но и украсить так, что на тарелке у вас будет настоящее произведение искусства.

Предлагаю вам приготовить лапшу трех цветов.

Для этого нам понадобятся только натуральные красители, никаких пищевых.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернила каракатицы размешиваем в 80 граммах воды. К 200 граммам муки добавляем соль. Замешиваем тесто до того момента, пока оно не перестанет липнуть к рукам.
2. Черный цвет сейчас в моде. Черные бургеры — где их только не делают. Я читал, что можно вместо чернил каракатицы использовать активированный уголь, но что-то мне подсказывает, что лучше так не делать. Чернил нам понадобится около 20 граммов, цвет будет вполне насыщенным. Если взять больше, лапша будет еще чернее.
3. Из 250 граммов свеклы получается 70–80 граммов свекольного сока (отжимаем через соковыжималку). При варке цвет немного потеряется, он станет чуть светлее, но все равно будет очень красиво, можно удивить разноцветной лапшой детей, близких, знакомых.



4. Укроп понадобится для изготовления лапши зеленого цвета. Замешиваем тесто с протертой зеленью, в само тесто добавляем немножко мелко порезанного укропа и воды.

5. Итак, у нас получается три комка разноцветного теста. После замеса накрываем каждый полиэтиленовой пленкой и оставляем на 30–40 минут. Затем еще немного помесим и дадим отдохнуть еще минут 20, после чего приступаем к приготовлению лапши.

6. Раскатываем так: берем немного муки, присыпаем ею рабочую поверхность стола, при помощи скалки превращаем тесто в тонкий пласт, раскатываем его с разных концов, переворачиваем, снова раскатываем от центра к краям, чтобы толщина везде была равномерной. Многие пишут, что это тяжело. Первое время непривычно, но все приходит с опытом, и все будет получаться на ура. Раскатываем по очереди каждый из трех пластов.

7. Замечено, что зеленое тесто получается чуть более мягким — может быть, из-за укропа, который внутри. А черное тесто на ощупь похоже на бархат. К слову, из такого теста можно и пельменей разноцветных налепить — словом, экспериментируйте на здоровье!

8. Когда все три пласта готовы, начинаем резать лапшу. Ширина — как вам больше нравится, можете сделать пошире, поуже, потоньше.

9. Варим в хорошо кипящей и подсоленной воде. Варим минуту, затем опускаем лапшу в ледяную воду. Тогда она будет максимально упругой и не будет разваливаться. Цвет получается шикарным, особенно у зеленой и черной лапши. Бордовая светлеет лишь чуть-чуть, но также остается очень интересной. По вкусу лапша не отличается от обычной, а если и отличается, то совсем чуть-чуть. К готовому блюду хорош сырнй или сливочный соус, его можно использовать вместо пасты или приготовить на его основе какое-нибудь блюдо китайской кухни. Вариантов масса — пробуйте!





ЗАКУСКИ



СОСИСКИ В ТЕСТЕ — КОРН-ДОГ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузная мука — 150 г
Пшеничная мука — 100 г
Соль — 5-7 г
Сахар — 10 г
Разрыхлитель — 8-9 г
Яичный белок — 1 шт.
Сосиски
Молоко — 250 г

Эта оригинальная закуска будет уместна на любом торжестве и удивит ваших гостей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для начала перемешаем все сухие ингредиенты и добавим яичный белок. Снова перемешаем. Вольем холодного молока. Лить его будем понемногу, продолжая перемешивать. Нужно перемешать до однородной массы. Если молока будет мало — можно еще немного долить. Тесто должно получиться достаточно жидким. Убираем его на час в холодильник (не морозильник). Через час оно загустеет.
2. Насаживаем сосиски на шпажку, обмакиваем в тесто и опускаем в раскаленное масло (масла должно быть много). Получается чудесная золотистая корочка — пышная и хрустящая. Отличная закуска и просто оригинальное блюдо. Вытаскивайте сосиски аккуратно — они очень горячие.



ШАУРМА



ИНГРЕДИЕНТЫ

Курица — 900 г
Красный перец — 1 шт.
Сметана — 2 ст. л.
Майонез — 3 — 4 ст. л.
Оливковое масло — 1 ч. л.
Укроп — 100 г
Тертый пармезан — 200 г
Красный перец чили — ½ шт.
Чеснок — 1 зубчик
Мука — 500 гр

Вариантов приготовления шаурмы огромное множество.

Предлагаю вашему вниманию простой, но в то же время необычный рецепт, которым можно и нужно порадовать домашних и дорогих гостей. Тем более, шаурма готовится совсем быстро.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для начинки лучше взять куриное бедро. Грудка, хоть и удобно режется на кусочки, все-таки слишком сухая.
2. Нарезаем курицу на мелкие кусочки и обжариваем в глубокой сковороде. Сразу же можно добавить соль, красный перец, в самом конце — сметану. Тогда мясо получается особенно нежным. В процессе непрерывно перемешиваем содержимое сковородки.
3. Для соуса смешиваем в блендере майонез, оливковое масло, укроп, пармезан, красный перец и чеснок. Перемалываем все так, чтобы соус не был слишком жидким.
4. Лаваш готовим сами. Для этого муку высыпав в глубокую миску, добавляем соль, масло и — это непременное условие! — понемногу заливаем крутым кипятком. Получается заварное тесто, которое сначала, пока оно совсем горячее, удобно размешивать вилкой. Воду доливаем небольшими порциями, чтобы добиться нужной консистенции, хорошенько разминаем тесто. Когда оно чуть-чуть остынет, можно замешивать уже не вилкой, а руками. Скоро масса станет однородной и перестанет липнуть к рукам и стенкам миски. Тесто готово! Теперь оно должно немного постоять — минут 20–30. Лучше, отправляя его на «отдых», накрыть миску полиэтиленом или вообще завернуть все тесто в пакет.



- 5.** Для одной порции можно взять кусочек порядка 70 граммов — в зависимости от того, какого размера у вас сковорода. Если она большая, можно отщипнуть побольше теста. Раскатывать желательно без муки, чтобы она не пригорала. При этом лепешка должна быть очень тонкой.
- 6.** На раскаленную сковородку добавляем совсем чуть-чуть растительного масла и поджариваем будущий лаваш с каждой стороны. Переворачивайте аккуратно — лаваш очень горячий. Жарится он совсем недолго — как только лист чуть-чуть зарумянился, нужно переворачивать.
- 7.** Чтобы готовый лаваш не черствел, его нужно смазать водой и накрыть пищевой пленкой.
- 8.** Затем смазываем лаваш соусом. Кладем лист салата, курицу, затем обычный салат из огурцов и помидоров. Шаурма готова!

ЧЕБУРЕКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 500 г
Вода (кипятнок) — 200 мл
Растительное масло — 55 г
Мелкая соль — 10 г
Говяжий фарш — 1 кг
Бульон
Репчатый лук — 300 г
Говяжий жир — 300 г

Легкое и быстрое блюдо. Из простейших ингредиентов можно приготовить нежный, вкусный и сочный чебурек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для чебурека нам предстоит сделать заварное тесто. Для этого муку высыпав в глубокую миску, добавляем соль, масло и — это непременно условие! — понемногу заливаем крутым кипятком. Получается заварное тесто, которое сначала, пока оно совсем горячее, удобно размешивать вилкой. Воду доливаем небольшими порциями, чтобы добиться нужной консистенции, хорошенько разминаем тесто. Когда оно чуть-чуть остынет, можно замешивать уже не вилкой, а руками. Скоро масса станет однородной и перестанет липнуть к рукам и стенкам миски. Тесто готово! Теперь оно должно немного постоять — минут 20–30. Лучше, отправляя его на «отдых», накрыть миску полиэтиленом или вообще завернуть все тесто в пакет.
2. Спустя полчаса можно приступить к приготовлению чебуреков. Для этого отламываем от большого куска теста маленькие кусочки, примерно по 70 граммов. Из них необходимо сделать лепешки, смазать их растительным маслом и продолжить усердно раскатывать скалкой. У вас должен получиться большой по площади и очень тонкий, почти прозрачный круглый пласт теста.
3. Для начинки берем говяжий фарш, добавляем в него немного бульона — чтобы внутри сохранялась жидкость. Именно это сделает чебурек сочным. На начинку не скупитесь — заполняйте ею половину получившегося круга теста. Затем нужно сложить пласт пополам и как следует защипнуть края, чтобы фарш и бульон не оказались снаружи. При желании можно обрезать края сформированного чебурека ножом для пиццы, чтобы получилось еще красивее и аккуратнее. Теперь остается только отправить наше изделие во фритюрницу или в глубокую сковороду с большим количеством как следует разогретого масла. Перевернуть нужно после появления светло-золотистой корочки. Чебуреки готовы! Они получаются с нежными хрустящими пупырышками и очень сочными.



САЛАТ ФУНЧЁЗА (лян-сая)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Морковь — 1 шт.
Огурец — 3 шт.
Болгарский перец — 1 шт.
Перец чили — 1/3 шт.
Говядина — 400 г
Кинза — 50 г
Уксус — 10 г
Соевый соус — 10 г
Аджика — 5 г
Фунчеза — 200 г
Подсолнечное масло — 10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** Для начала необходимо приготовить мясо. Говядину нарезаем соломкой и обжариваем. Чтобы не терять время, фунчезу сразу заливаем кипятком (не варим!) и даем ей настояться минут 10, за которые мы подготовим все остальные ингредиенты. Огурцы и перец нарезаем соломкой. Морковь можно потереть соломкой на специальной терке. Солим и добавляем немного перца чили. Смешиваем овощи с мясом и добавляем мелко нарезанной кинзы.
- 2.** Важно не забывать про фунчезу. Как только она станет мягкой, нужно слить воду, промыть ее в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Вода должна хорошо стечь.
- 3.** В заготовку салата добавляем немного уксуса, аджики и соевого соуса. Все хорошо перемешиваем и добавляем в получившуюся смесь фунчезу и специи (молотая кинза, черный перец и красный перец).
- 4.** Финальная и самая ароматная часть салата: чеснок нарезаем соломкой и выкладываем горочкой сверху. Подсолнечное масло нагреваем и поливаем салат. Масло пропитается ароматом чеснока и приобретен непередаваемый вкус. Осталось все хорошо перемешать, и салат готов.



ТИЛЬ-СЯЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Язык — 1 шт.
Помидор — 2 шт.
Огурец — 1 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Оливковое масло — 200 г
Соевый соус — 10 г
Приправы:
Молотая паприка (можно
острый перец)
Молотая кинза
Красный и черный перец
Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** Для данного салата потребуется вареный язык. Лучше отварить его заранее в течение 3–3,5 часов.
- 2.** Остывший вареный язык нарезать как можно тоньше, но так, чтобы он держал форму. Это необходимо, для того чтобы он полностью пропитался соусом, но при этом не превратился в кашу.
- 3.** Существует два способа подачи этого блюда. В первом случае блюдо будет салатом, а во втором — нарезкой. В зависимости от того, какая подача вам больше нравится, нарезаются овощи. Для салата больше подойдут кубики среднего размера, а для нарезки — кружочки.
- 4.** В оливковом масле смешать паприку, кинзу, чеснок и соевый соус. Поливаем салат и даем немного настояться. Язык должен пропитаться маслом и специями.



ПАЧАК-СЯЙ

(холодец)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжьи ножки — 2 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Морковь — 3 шт.
Огурец — 2 шт.
Помидор — 2 шт.
Кинза
Черный перец горошком
Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для данной закуски необходимо отварить говяжьи ножки в течение 8 часов. Мясо должно стать очень мягким и легко отделяться от костей. Часа через 3 после начала варки добавить лук, морковь и черный перец горошком. Не забывайте снимать пенку.
2. Вареное мясо отделить от костей, добавить мелко нарубленный чеснок (можно пропустить через блендер), соль и перец. Затем мелко рубим мясо до однородной консистенции, для этого лучше использовать топорик. Ни в коем случае не пропускайте мясо через мясорубку.
3. Если бульон успел остыть, доведите его до кипения. В форму выложите мясо, оно не должно лежать толстым слоем. Заливаем мясо бульоном и хорошо перемешиваем. Пачак-сяй не должен быть жидким, поэтому лучше добавлять жидкость потихоньку. После того как все хорошо перемешали, накрываем пленкой и убираем блюдо в холодильник. Никакого желатина добавлять не нужно, пачак-сяй хорошо застывает сам.
4. Подается пачак-сяй с крупно нарезанным помидором, огурцом и кинзой. Все это перемешиваем с крупно нарезанным застывшим холодцом.
5. Можно добавить соус или аджику.



СЛОЕННЫЕ САМСЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 2 кг
Вода — 900 мл
Соль — 25 г
Говядина или баранина — 1 кг
Лука — 1кг
Говяжий жир — 350 г
Соль, черный перец по вкусу

Вопреки расхожему мнению, тесто для самсы весьма простое.

ГОТОВИМ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ.

1. Прежде всего, растворяем соль в воде. Как следует размешиваем, чтобы она полностью разошлась, и по-немногу добавляем воду в муку, замешивая мягкое тесто. Спустя некоторое время после интенсивного вымешивания, оно становится гладким и перестает липнуть к рукам. Теперь нужно убрать тесто в пакет и подержать в теплом месте 30–40 минут.
2. Достав тесто, разделите его пополам и еще раз помесите каждую часть. Дайте отстояться еще 20 минут, завернув в пакет. После этого можно раскатывать его на большой столешнице, присыпанной мукой. Если у вас большой объем теста, удобно пользоваться особой тонкой длинной скалкой ногуш, которая поможет одновременно и с одинаковым усилием обрабатывать большую площадь теста. Не забывайте присыпать пласт мукой, чтобы тесто не липло к скалке. Раскатать нужно очень тонко. Когда вы закончили со скалкой, смажьте всю поверхность раскатанного теста расплавленным маргарином, не оставляя пробелов. После этого скатайте ваше тонкое тесто в тугий рулет, после чего соорудите из рулета жгут, последовательно «подкрутив» его по кругу. Слоеное тесто готово, теперь его нужно убрать в морозильник на три-четыре часа.



3. Перед тем как приступить непосредственно к лепке самсы, тесто нужно разморозить и нарезать ножом на цилиндрические кусочки примерно по 60 граммов. Получившиеся цилиндрики сплющиваем посередине и раскатываем без муки — именно для того, чтобы сохранилась слоеная структура. В процессе немного смазываем тесто растительным маслом. Раскатываем тонко, после чего начинаем лепить. Для этого предварительно смазываем противень растительным маслом. Осматриваем каждую из получившихся лепешек и кладем ее вниз той стороной, на которой более явно просматривается слоеный рисунок.

4. Фарша на каждое изделие понадобится 50–60 граммов. На выходе вы получите самсу весом 100–110 граммов.

5. Заворачиваем фарш и защипываем края теста тщательно, придавая будущей выпечке треугольную форму. Кончики лучше как следует зажать, чтобы фарш остался внутри. Выпекать самсу следует при 180 градусах, меняя положение противня. Сначала минут 7–8 нужно держать его в самой нижней части духовки, чтобы как следует запеклась нижняя сторона самсы, а потом еще на 7–8 минут оставить готовящуюся выпечку наверху.

6. Перед тем как отправить самсы в духовку, промажьте их желтком — это придаст выпечке сочный, насыщенный цвет. Для украшения сверху можно немного посыпать кунжутом. В процессе выпечки тесто раскроится и станет еще более красивым. Через 15 минут ароматные слоеные самсы готовы.

ЛЕПЕШКИ С ДЖУСАЕМ И ЯЙЦАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 1,2 кг
Соль — 1 ст. л.
Вода — 450 мл
Растительное масло —
80 мл
Для начинки
Джусай — 700 г
Яйца — 12 шт.
Растительное масло —
150 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду добавляем по чуть-чуть, не всю сразу. Тесто не должно получиться чересчур твердым или слишком мягким. Нам нужно среднее, чтобы было легче раскатывать.
2. Найти джусай — чесночный, или ветвистый лук — в России не очень просто, но возможно. Он очень нежный, обладает неповторимым вкусом. Используется в кухне не только Средней Азии, но и Китая, Кореи, многих других азиатских стран. На моей родине, в Кыргызстане, он очень распространен, его любят. Растет очень хорошо — один раз посеял, и этого достаточно, чтобы срезать его все лето. Некоторые вообще выращивают его дома в горшках.
3. Итак, пока тесто отстаивается, нарезаем джусай кусочками длиной около сантиметра. На 100 граммов джусая берем 2 яйца. В яйца нужно будет добавить соль и взбить их.
4. В сковородку наливаем масло.
5. Сначала закидываем джусай. Обжарим его совсем чуть-чуть, чтобы он стал мягче, затем дольем яйца.
6. Джусай хорош тем, что он очень быстро готовится. Нам просто нужно, чтобы он совсем чуть-чуть потушился, стал мягче. Затем добавляем яйца, взбитые с солью.
7. Тесто делим на заготовки — кусочки по 50–60 граммов. Тонко раскатываем их, и выкладываем начинку на серединку.
8. Аккуратно распределяем ее почти по всей поверхности, оставляя свободный край в пару сантиметров. Второй лепешкой закрываем сверху, защипываем края красивой косичкой или как вам удобно.
9. Опускаем лепешку в кипящее масло. Обжариваем с двух сторон до румяной корочки. Подаем, разрезав предварительно на четыре части.



ТАНДЫРНЫЕ ЛЕПЕШКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 2 кг.
Соль — 60 г
Дрожжи — 15–20 г
Растительное масло — 150 г
Около литра воды,
чуть теплой — ее следует
добавлять постепенно.

Конечно, мало у кого дома есть тандыр, но меня неоднократно просили поделиться рецептом классических тандырных лепешек, и здесь я его приведу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто нужно будет замесить очень тщательно, не оставляя никаких комочков.
2. Будем обрабатывать несколько раз — в том числе и после того, как оно отстоится.
3. Чтобы лепешки получились такими, как нужно, разогреть тандыр надо очень сильно. А тесто — очень хорошо обработать. Мы месим его долго и тщательно, сворачивая в конверт, распластывая на столе, многократно обрабатывая.
4. Оставляем тесто «отдыхать» на час. Потом делим его на кусочки граммов по 120, посыпаем мукой, даем еще немного отстояться. Обваливаем каждый шарик в муке (чтобы лепешки не прилипали к тандыру), вымешиваем еще раз. Большим пальцем продавливаем в каждом шарике середину и перебираем его руками, как бы расширяя, распластывая.
5. Края при этом остаются приподнятыми. Пре желании серединку можно продавить специальным инструментом, он называется чакуш.
6. Еще 20 минут подержим сформированные лепешки, чтобы они еще немного поднялись.
7. Разводим в тарелке кунжут с молоком и опускаем туда каждую лепешку. Лепим на стенки тандыра. Приспособление, которым лепешки помещаются в тандыр, называется янлык. Тандыр к этому времени мы топим уже 2 часа, и он раскалился очень сильно. Буквально через 5–6 минут наши лепешки готовы. Они получаются румяными, красивыми, хрустящими. Их можно есть со сливочным маслом, и это более чем самодостаточное блюдо.



ИСКАНДЕР-КЕБАБ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная лепешка — 1 шт
Сливочное масло — 100 г
Мацони — 50 мл
Зелень, огурцы, помидоры для украшения
Люля из баранины

Это блюдо чрезвычайно популярно в Стамбуле, просто номер один. Его готовят буквально на каждом углу. Оно очень сытно и калорийно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб обжарим на сливочном масле до образования корочки, затем выкладываем на тарелку. Там же сооружаем овощную нарезку — огурец кружочками, томаты, укроп.
2. Оставляем на тарелке место для мацони. Для соуса берем томатную пасту и растительное масло. Граммов 30–40 масла, не больше, и 1,5 столовых ложки томатной пасты.
3. Жарим это все на сковороде. Можно добавить воды и немного паприки. Размешиваем венчиком. Соус уже готов.
4. Люля-кебаб (будем считать, что он уже готов) разрезаем на небольшие кусочки. Выкладываем мясо на хлеб, поливаем красным соусом. С края тарелки добавляем мацони. Готово! Блюдо выглядит красочно, а необычное сочетание вкусов и ингредиентов, несомненно, порадует любого гурмана.



Л Я Н - П У Н

(острый салат с крахмалом)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода — 1,5 л
Крахмал — 140 г
Уксус — 1 ч. л.
Растительное масло — 100 г
Лапиза — 70 г
Чеснок — 50 г
Перец чили — 20 г
Соль — 10 г
Пшеничный уксус (сырня) — 200 г
Кунжут — 10 г
Острый молотый перец — 10 г (по желанию)

В основе этого холодного салата лежит крахмал — либо кукурузный, либо бобовый. Картофельный здесь не подойдет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заливаем в казан один литр воды и доводим до кипения. Кладем по вкусу соль и добавляем немного разведенного уксуса. Пусть немного покипит, а пока займемся крахмалом. Размешиваем его до однородной массы с 500 мл воды. Заливаем его тонкой струйкой в кипящую воду. При этом постоянно помешиваем.
2. Размешав крахмал, ставим на медленный огонь и варим 20 минут. Разливаем по глубоким тарелкам. Крахмал довольно быстро застынет, а пока можно сделать соус.
3. Для соуса в сковородку наливаем масло, кладкаем лапизу, чеснок, соль и — при желании — красный острый перец. Далее — соль, немного кунжута (еще немного добавим в конце, когда будем снимать соус с огня), соевый уксус.
4. Этот соус быстро готовится и отлично подойдет для китайских и уйгурских салатов. Как только содержимое сковородки закипит, можно выключать газ.
5. Вареный крахмал к этому времени уже затвердел. Нарезаем его кусочками. Любыми — квадратиками, прямоугольниками, как угодно. Далее режем помидоры и огурцы. Добавляем туда кинзы. Выливаем наш соус. Все перемешиваем — и готово.
6. Для любителей остренького — это просто бомбический салат, при этом, в нем нет никаких сложных и труднодоступных ингредиентов.



ЛЕПЕШКИ В ДУХОВКЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 1 кг
Сливочное масло — 50 г
Дрожжи — 6 г
Соль — 10 г
Теплая вода — 500 мл

Тандыр есть не у всех, но многим хочется приготовить лепешки, которые похожи на тандырные. И такой рецепт есть — можно выпечь их в обычной духовке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соль растворяем в воде. Холодную и горячую воду брать не стоит, она должна быть теплой, чтобы дрожжи быстрее сделали свое дело. Замесив тесто, убираем его на 30–40 минут в теплое место, чтобы оно поднялось.
2. Делим его на комочки граммов по 130 — можно чуть больше или меньше. Формируем шарики. Еще минут 20 они в таком виде постоят и дойдут окончательно.
3. Чем лучше вы вымесите тесто, тем лучше будут готовые лепешки.
4. Некоторые добавляют в тесто молоко, но тогда лепешки быстро черствеют. А вот на воде они дольше остаются мягкими. Сахара в тесто я не кладу, но при желании можно положить.
5. Накроем тесто пакетом, плотно закроем, чтобы оно не обветривалось и не обсыхало.
6. В середине каждого комочка делаем углубление-лунку пальцами. Она должна быть довольно большой. Это нужно, чтобы середина не поднималась. Заготовку оставим еще на 10 минут под пакетом. В Средней Азии для оформления серединки используется специальный кухонный инструмент — он называется чакуш.
7. На его конце бывают разные узоры, сам он бывает разной формы. Но его можно заменить чем-нибудь — например, продавить серединку стаканом и немного наколоть вилкой.
8. Можно придать лепешкам красивую форму при помощи ножа — вращая ее вокруг своей оси, нанести лезвием косые углубления и точно так же припечатать серединку.
9. Итак, заготовки постоят еще буквально минут пять, мы их выложим на лист пекарской бумаги, смазанной маслом, и отправим в духовку. Духовку мы предварительно разогреваем.
10. Перед тем как поместить в нее лепешки, мы их смазываем яйцом и посыпаем кунжутом. Рабочая температура — около 160 градусов. Если духовка большая, сначала выпекаем лепешки в нижней ее части, а затем перемещаем противень наверх. Следим за готовностью. Совсем скоро лепешки готовы. Сразу после духовки они твердые, но минут через 5 станут мягкими и останутся таковыми надолго.



БЛИЖНЕВОСТОЧНАЯ ПИТА



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 200 г
Вода — 120 мл
Соль — 5 г
Растительное масло — 5 г
Огурцы — 1 шт.
Кинза — 1 ст. л.
Чеснок — 1 ч. л.
Айран или мацони — 500 г
Черный перец — ½ ч. л.
Паприка — ½ ч. л.

Это пресная лепешка, популярная в ближневосточном регионе, но это нечто больше, чем просто белый хлеб.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешиваем муку, соль, воду и растительное масло. Вымешиваем тесто. Оно должно получиться очень мягким.
2. Готовое тесто убираем на полчаса, замотав полиэтиленовой пленкой.
3. Разминаем тесто и оставляем на 10–15 минут.
4. Пока тесто отстает, делаем соус. Нарезаем соломкой огурцы, кинзу, чеснок. Зелень можно взять любую. Берем густой айран или мацони, солим, кладем черный перец и паприку. Отправляем туда зелень. Соус получается густой и очень вкусный. Аромат просто шикарный.
5. Возвращаемся к тесту. Раскатываем его. Берем кусочки по 60 грамм, раскатываем в небольшой кружок, не очень тонкий. Надо стараться, чтобы форма была максимально круглой. Сковородку накаляем очень сильно, чтобы дымок шел. Обжариваем с каждой стороны на сухой сковороде. Лепешка получается поллой — разрезав пополам, ее можно раскрыть и положить внутрь начинку, как в кармашек. Можно не просто залить туда соус — можно добавить курицу или еще что-нибудь. Получится аналог шавермы. А можно просто использовать питу вместо хлеба.



КУТАБЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 500 г
Растительное масло — 20 г
Соль — 10 г
Вода — 200 г
Сыр — 300 г
Зелень — 150 г

Эта сочная выпечка делается с самыми разнообразными начинками. Предлагаю приготовить классический вариант — с зеленью и сыром.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для начала, как всегда, замесим тесто. Для этого смешаем муку, соль и растительное масло. Постепенно добавляем воду и вымешиваем тесто. Оно должно быть средним — не слишком крутым и не слишком мягким.
2. Как только тесто перестало липнуть к рукам — оно готово. Заворачиваем его в полиэтиленовый пакет и переходим к начинке.
3. Для этого берем любую зелень, какая у нас есть. Я, например, использовал лук, кинзу, укроп и лист салата. Сыр — то же самое, какой есть. Я добавил брынзу и сулугуни. Все смешаем, добавим чуть-чуть соли, оливковое масло и тщательно перемешаем. Такая вот у нас начинка для кутабов.
4. От куска теста отламываем кусочки по 70–80 граммов. Раскатывать будем без муки, для удобства каждую лепешку немного смазываем растительным маслом. Раскатать надо очень тонко.
5. Начинку можно взять любую — сделать кутабы с фаршем, например. Но именно смесь сыра и зелени считается классикой.
6. На одну половину идеально тонко раскатанной лепешки кладем фарш. Складываем ее наподобие чебурека. Прижимаем края до самой начинки, чтобы вышел весь воздух. Можно обрезать края, чтоб было ровнее и красивее. Отправляем кутабы на сковородку. Важно: жарим без масла! То есть лучше взять сковороду с антипригарным покрытием. Тесто подрумянивается быстро, покрывается темными пятнышками. Буквально через минуту можно переворачивать. Готовые кутабы нарезают кусочками. Есть их можно со сметаной или с растопленным сливочным маслом.



А Ч И К - С Я Й

(острый мясной салат)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (глазной мускул) — 400 г
Перец чили — 100 г
Огурцы — 150 г
Помидоры — 150 г
Кинза — 1 пучок

Маринад:

Соль — 10 г
Вода — 50 г
Кукурузный крахмал — 20 г
Соевый соус — 10 г
Яйцо (белок) — 1 шт
Растительное масло — 50 г

Это по-настоящему мужской салат: в нем много мяса, он нереально острый и при этом состоит из минимума ингредиентов. Непременно приготовьте его дома — не пожалеете!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сначала о мясе. Его важно выбрать — это говядина, внешняя часть заднего отруба, ее еще называют глазной мускул. Для салата нужен именно такой кусок. Она достаточно жесткая, и именно такая текстура нам нужна. Мы будем резать его узкой соломкой, мариновать и жарить. Нарезать необходимо по волокнам, а не против. Тогда оно будет нежнее и быстрее замаринуется, а еще не будет рассыпаться при жарке.
2. Крахмал используем кукурузный. Узкие полосочки мяса опускаем в маринад на 1,5 часа или чуть больше — в зависимости от качества мяса, не забыв тщательно перемешать. Следующий шаг — нарезаем перец чили кусочками по полсантиметра. Выбирая перец, имейте в виду: чем он мельче, тем острее.
3. Замаринованное мясо обжариваем в раскаленном масле. Жарим в два этапа, чтобы на сковороде было больше свободного пространства. Масла не жалеем — его должно быть много. Жарим недолго — минуты 3–4, этого времени хватит, чтобы мясо прожарилось. Вынимаем его шумовкой и оставляем остывать. Имейте в виду, что крахмал из маринада пристает к сковороде — ее придется мыть тщательнее.
4. Перец чили жарим на медленном огне, чтобы он не сгорел и отдал маслу всю свою остроту. На это также уйдет 3–4 минуты.
5. На сковородку к перцу добавляем мясо. Еще пару минут прожариваем все вместе, солим, отправляем остужать.
6. Тем временем крупно режем огурец и помидор. Помидоры режем целиком, не снимаем шкурку, не вынимаем семена. Добавляем кинзы, а следом — остывшее мясо и перец чили. Как следует перемешиваем, солим по вкусу.



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 1 кг
Молоко — 500 г
Сливочное масло — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Мацони — 20 г
Соль — 1,5 ч.л.
Сахар — 1,5 ч.л.
Дрожжи — 6 г
Растительное масло — 50 г
Сыр — 400 г

Вариантов приготовления хачапури множество.

Хачапури по-аджарски — не уйгурское блюдо, конечно, но уже вполне интернациональное. И готовить его — одно удовольствие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку заливаем теплым молоком. Добавляем растопленное сливочное масло, яйцо, мацони, растительное масло, соль, сахар и дрожжи. Замешиваем мягкое тесто. Дадим ему отстояться 1,5–2 часа. Сыр лучше взять домашний сулгуни — он подойдет для хачапури идеально. Можно смешать его с сыром фета. Впрочем, сыр выбираете на свой вкус — может, кто-то адыгейский любит, он тоже будет здесь уместен.
2. Накрываем тесто пищевой пленкой. Спустя 1,5 часа берем порции примерно по 170 граммов и раскатываем тоненько, при этом сильно не нажимая на тесто, чтобы оно не потеряло свою воздушность. Сыпать много муки тоже нежелательно, чтобы не утяжелять будущие изделия.
3. Будем делать лепешки продолговатой формы. Берем сыр и распределяем его по всей поверхности теста, но больше всего кладем в середину, так как она будет открытой. Придаем лепешке форму лодочки, загибая и подогнув края. На концах делаем «узелки», чтобы лепешка сохраняла форму. Подправляем ее, делаем лодочку более красивой. В середине оставляем углубление, чтобы поместить туда яичный желток. Из пергаментной бумаги вырезаем кусочек по форме хачапури и кладем тесто на него. Запекаем при 190 градусах 10–12 минут, предварительно смазав яйцом. Готовый хачапури смазываем сливочным маслом. В самом конце в углубление кладем желток. Его можно отправить еще на минуту в духовку и допечь, но можно и не делать этого, а просто отламывать кусочки нежнейшего воздушного хачапури и обмакивать их в желток.





ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Мука — 1 кг

Яйцо — 1 шт.

Вода — 450 мл

Соль — 20 г

Растительное масло — 5 г

Начинка:

Картофель — 700 г

Лук — 300 г

Черный перец

Немного зиры

Подсолнечное масло — 80 г

Морковь — 500 г

Репчатый лук — 150 г

Это оригинальное мучное блюдо очень распространено в Средней Азии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сначала замесим тесто. Состав предельно простой — мука, одно яйцо и соль с водой, а также немного растительного масла. Все холодное. Тесто замешиваем мягкое. Убираем его в теплое место, пусть минут 20-30 отстоится.
2. Раскатываем тесто в тонкий пласт на поверхности, чуть присыпанной мукой. Чем тоньше получится раскатать, тем лучше. Подтянем серединку очень аккуратно, чтобы не порвать — тогда пласт будет еще тоньше. Смажем его растительным маслом и начнем выкладывать начинку.
3. Некоторые делают с курдюком, некоторые — с говяжьим жиром, кто-то вовсе не добавляет жира в начинку — это дело вкуса. Я предлагаю два варианта начинки.
4. Первый вариант начинки: натираем картофель, добавляем к нему лук, растительное масло и специи.
5. Второй вариант начинки: морковь натираем на терке, добавляем немного обжаренный лук, растительное масло и специи.
6. Начинку распределяем по поверхности тоненьким слоем. Большой пласт теста разрезаем на несколько кусков меньшей площади, чтобы легче было сворачивать рулет и варить, в противном случае слой теста получится слишком толстым. Тоненькие рулеты сворачиваем и отправляем в мантоварку, где будем варить минут 25–30.



КАТЛАМА

(слоеные лепешки)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Мука — 800 г

Соль — 13 г

Вода — 350 г

Топленое или сливочное
масло

Репчатый лук

Зира

Черный и белый перец

Это интересный рецепт: из обычного, казалось бы, теста получается потрясающая слоеная текстура на выходе.

Делаем для лепешек обычное пресное тесто: мука, соль, вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто должно быть средним, чуть мягче, чем на лагман или манты. Уберем его в пакет, чтобы отлежалось. Спустя 30–40 минут раскатываем в тонкий пласт. Смазываем его сливочным маслом, но не очень обильно, так как нам еще предстоит жарить его все на том же сливочном масле. В идеале лучше взять топленое масло, но если его нет, то обычное сливочное тоже подойдет.
2. Добавим сверху чуть-чуть очень мелко порезанного репчатого лука. Его нужно совсем немного — буквально слегка посыпать. К луку подмешали только зиру, черный и белый перец. Резать лук нужно очень тонко, чтобы он хорошо прожарился.
3. Закручиваем тесто в рулет — тоненький и аккуратный. Чуть-чуть натягиваем. Нарезать тесто будем как для самсы. Для этого порежем тесто на кусочки по 110–120 граммов. Каждый кусок раскатываем в лепешку, предварительно смазав сверху растительным маслом. Раскатываем очень аккуратно и не совсем тонко. Спираль рулета должна быть сверху. Жарить будем на сливочном масле, которое предварительно растоплено, на очень медленном огне, чтобы ни лук, ни масло не сгорели.
4. Лепешки получаются очень ароматные, особенно за счет слегка поджаренного лука. Если разломить их, видна слоеная текстура.



МОМОШКИ

(дрожжевой хлеб на пару)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — полкило

Соль — 8 г

Дрожжи — 8 г

Теплая вода — 200 мл

Один из классических, но в то же время очень необычных рецептов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Надо замесить мягкое тесто, так как твердое не поднимется. Теплую воду добавляем понемногу. Ее температура должна быть 38–40 градусов. Замешиваем просто, легко и быстро и убираем на час в теплое место. Мягкость теста — важный момент: оно должно хорошо подниматься, чтобы момошки получились пышными.
2. Далее делим большой кусок подошедшего теста на кусочки граммов по 100–140 и месим каждый в отдельности еще раз. Чтобы не прилипало к рукам, можно смазать растительным маслом — тесто, напомним, очень мягкое.
3. Еще 20 минут даем постоять. Лучше на это время накрыть тесто пищевой пленкой.
4. После этого приступаем к формированию хлеба. Надо раскатать тесто в лепешку, очень тонкую как можно тоньше, почти прозрачную, даже если она где-то порвется — ничего страшного. Рабочую поверхность стола смазываем растительным маслом, чтобы тесто не липло.
5. Режем пласт для удобства на небольшие квадраты. Каждую из получившихся лепешек смазываем хорошенько растопленным маслом, скатываем в рулончик и закручиваем наподобие плюшки. Можно намотать пласт теста на скалку и снять с одного конца — получится круглый жгут причудливой формы. В общем, здесь можно дать волю своей фантазии. Можно делать и со сливочным маслом. Можно добавить немного зелени.
6. 20 минут на пару под крышкой в мантоварке — и момошки готовы. Они получаются пышными, мягкими и очень вкусными.



ХЫЧИНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мацони или айран (мацони и айрана вместе должно быть 250 граммов или чуть больше, лучше взять 50 на 50)

Вода

Мука — 450 г

Соль — $\frac{1}{2}$ ч.л.

Дрожжи — $\frac{1}{2}$ ч.л.

Сахар — $\frac{1}{2}$ ч.л.

Это лепешки с сыром, картошкой, мясом, творогом — с чем угодно. Выпечка довольно универсальная, да и вариантов приготовления теста довольно много. Предлагаю сделать с обыкновенным дрожжевым тестом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесим тесто. Около часа оно должно будет постоять в теплом месте. Потом его нужно еще раз замесить и еще на полчаса убрать в холодильник — так его будет намного легче раскатывать.
2. Будем отрывать от него кусочки по 110 граммов и класть 150 граммов начинки. То есть, начинки будет больше, чем теста.
3. Пока готовится тесто, сделаем начинку.
4. Можно взять сыр и картофель (предварительно сваренный), мы просто натрем на терке и то, и другое. Можно ограничиться просто сыром или сделать две разных начинки.
5. Удобнее будет сформировать из начинки шарик.
6. Кладем шарик на середину нашей лепешки и натягиваем тесто на начинку. Если тесто будет рваться — не страшно. После этого раскатываем прямо вместе с начинкой настолько тонко, насколько получится — она «уйдет» в тесто, растворится в нем. Пока раскатываем, ставим сковородку на огонь, чтобы она уже нагревалась.
7. Лепешка по диаметру может быть равна диаметру сковороды. Опускаем хычин на сковородку, жарим до золотистой корочки, переворачиваем.
8. Готовые хычины обильно смазываем сливочным маслом.
9. Первый хычин может быть не очень ровным, но дальше у вас будет получаться все красивее и красивее.
10. Хычины можно жарить с маслом и без, а также запекать в духовке. В нашем рецепте мы доводим его до готовности на сухой сковороде. В процессе жарки он немножко поднимается. Если нет — значит, где-то в тесте образовалась дырочка. Так как тесто мы раскатали тонко, сам хычин получается чрезвычайно нежным.



ХАЧАПУРИ

(классический рецепт)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 300 г
Мацони или густой айран — 250 г
Сахар — 1 ст.л.
Сода — ½ ч.л.
Соль — ½ ч.л.

Хачапури — это творожные или сырные лепешки родом из Грузии. Предлагаю приготовить один из самых простых и в то же время самых вкусных вариантов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешиваем мацони с сахаром и содой. Размешиваем как следует, чтобы сода вступила в реакцию с мацони. Тесто будем делать мягкое. Для начинки берем сулгуни вместе с мягким сыром — например, фетаксой.
2. Выливаем жидкую часть теста в муку. Начинаем вымешивать.
3. Если тесто покажется вам твердым — добавьте еще мацони.
4. Хачапури готовится очень быстро. 15–20 минут хватит, чтобы тесто дошло, в это время можно заняться начинкой.
5. Для начинки натираем сулгуни на терке и смешиваем его с фетаксой. Шарики теста берем по 150–160 граммов. Начинки — 100 граммов. Так как тесто совсем мягкое, катать его нужно будет на муке. При желании можно добавить немного масла.
6. Раскатываем тонко — по диаметру вашей сковородки.
7. Начинку кладем в серединку лепешки. Начинаем собирать — защипывать края, чтобы у нас получился «мешочек» с начинкой, после чего нужно будет раскатать его заново в лепешку толщиной около сантиметра.
8. Жарим хачапури на самом слабом огне на сухой сковороде, без какого-либо масла около двух минут с каждой стороны. Готовый хачапури можно смазать сливочным маслом.





СУПЫ



МАМПЯР

(уйгурский суп с тестом)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина — 400 г
Репчатый лук — 200 г
Чеснок — 50 г
Кинза — 1 пучок
Острый перец — 50 г
Болгарский перец — 400 г
Помидоры — 250 г
Черный молотый перец — 1/3 ч.л.
Паприка — 1/3 ч.л.

Это необычный, сытный, наваристый суп.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для начала в глубокую сковородку наливаем растительное масло, чтобы оно хорошо прогрелось. Нарезаем все ингредиенты мелкими кубиками. На раскаленном масле начинаем жарить мясо. Потом добавляем чеснок и кинзу, чуть-чуть соли и жарим, непрерывно помешивая. Далее — лук, затем помидоры и немного томатной пасты. Следом идут перцы — болгарский и чили, их комбинация — дело ваших предпочтений, нравится вам более острый вкус или нет. Перец обжариваем не очень долго — пусть он останется свежим, сохранит цвет и будет немного хрустеть.
2. Когда вся масса обжарилась, добавляем бульон (не очень много, суп должен быть густым) и оставшуюся кинзу. Бульон должен кипеть 30–40 минут.
3. Для теста мы берем заготовку для лагмана и давим на нее, чтобы тесто стало плоским. Отрываем от ленты небольшие кусочки и бросаем их прямо в кипящий суп. Количество теста зависит от густоты, которую вы определяете на глаз. Этот суп не должен быть жидким. Последнее, что нужно в него добавить — свежую кинзу, еще немного мелко порезанного чеснока и китайского уксуса для вкуса. Мампяр готов!



КОЛДАМА

(густой суп)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо — 500 г
Картофель — 300 г
Томатная паста — 140 г
Репчатый лук — 100 г
Тесто для лагмана — 400 г

Если дословно перевести, колдама — это блюдо, сделанное руками. Этот суп немного напоминает мампяр, но ингредиенты в нем совсем другие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начнем с того, что закидываем в казан с кипящим маслом мясо, порезанное на кусочки, и репчатый лук.
2. Обжариваем. Мясо мы предварительно посолили и добавили немного черного перца.
3. Следом добавляем томатную пасту и заливаем водой. Суп начинает кипеть, наблюдаем за ним, минут через 20–25 добавляем картофель и варим еще 25 минут, а пока займемся тестом.
4. Тесто делаем как для лагманной лапши, но без использования растительного масла. Тонкие жгутики выкладываем на стол, отрываем небольшие кусочки и немного скатываем их, прижав к столу, чтобы получились завитки или некое подобие ракушек. Мы будем варить их отдельно в подсоленной воде, немного не доведем до готовности и добавим уже в суп, чтобы там в течение 5–7 минут они сварились окончательно.
5. Домашнее тесто довольно сильно отличается от магазинного, поэтому стоит сделать его своими руками, а не покупать. Таких завитушек нужно будет довольно много — суп должен быть сытным и густым.
6. Итак, в кипящий суп добавляем недоваренные ракушки. Варим еще буквально 5–7 минут. Суп готов. Его можно украсить зеленью укропа или кинзы и подавать к столу.



ЗАКУЙТАН



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина — 100 г
Горький перец — 50 г
Пекинская капуста — 50 г
Репчатый лук — 50 г
Чеснок — 10 г
Шпинат — 1 пучок
Перцовая паста — 1 ч.л.
Яичный блин — 1 шт.
Черные древесные грибы — 20 г
Рисовая лапша — 20 г

Этот необычный наваристый суп относится к паназиатской кухне, имеет запоминающийся вкус и наверняка удивит ваших домашних.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рисовую лапшу замачиваем в кипятке 5–7 минут, после этого промываем ее в холодной воде. Мясо нарезаем очень тонкими пластами, чтобы быстро прожарилось. На сковороду наливаем масло и отправляем жариться говядину.
2. Специфика паназиатской кухни заключается в том, что все готовится на большом огне, поэтому необходимые ингредиенты должны быть подготовлены заранее. Благодаря этому сохраняются цвет и текстура овощей, а также, конечно, максимум витаминов. Они буквально наполовину сырые. Конечно, здесь были бы предпочтительнее профессиональная газовая горелка и сковорода вок, но вполне можно управиться и дома с газовой плитой и той посудой, что есть в вашем арсенале.
3. Когда мясо обжарилось, добавляем лук и чеснок. Затем закидываем полугорький перец и пекинскую капусту.
4. Следом идет лапиза — перцовая паста. Обжариваем еще раз, перемешивая.
5. Потом добавляем холодной, именно холодной воды. Если у вас есть говяжий бульон — будет вообще замечательно.
6. Следом добавляем немного соли по вкусу и чуть-чуть пшеничного уксуса.
7. Когда это все закипит — добавим замоченную рисовую лапшу, грибы и перед самой подачей — шпинат. Шпинат должен обрабатываться буквально 4–5 минуты, не больше. Перед подачей можно добавить немного кинзы, а также украсить суп яйцом.
8. В итоге на приготовление вы потратили всего 20 минут, при этом у вас получилось быстрое, вкусное, сытное и полезное блюдо.



ШОРПА



ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранье ребрышки — 2 кг
Морковь — 2 шт.
Репчатый лук — 2 шт.
Картофель — 5–6 шт.
Болгарский перец — 1 шт.
Черный перец горошком — 4–6 шт.
Зеленый лук

Это сытный наваристый бульон, в котором нет ничего лишнего.
Одно из древнейших блюд, которое знает человечество.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо кладем в казан или большую кастрюлю с холодной водой. Убираем пенку, как только закипит.
2. Делаем огонь потише, морковь и лук обжариваем на сухой сковороде и все это отправляем в шорпу — тогда бульон будет прозрачным, солим все это. Еще очень важно, чтобы все это сильно не кипело, иначе бульон будет мутноватый. Добавляем морковь и лук, нарезанные пластами. Далее картошку, порезанную крупными кусками, черный перец горошком, после того как закипело, варим около 2 часов все зависит от мяса если молодой барашек, то 1,5 часа вполне достаточно. Шорпа практически готова. Остается положить только болгарский перец, мы сделаем это в самом конце, будем варить его пару-тройку минут. Он останется максимально свежим и полезным.
3. Шорпа получается красивая, ароматная, прозрачная и в то же время легкая.





ВТОРЫЕ БЛЮДА



ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина — 500 г
Говяжий жир — 200 г
Лук — 150 г
Зеленый болгарский перец — 1 шт.
Красный болгарский перец — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Помидоры — 2 шт.
Укроп — 1 пучок
Рис — 200 г
Томатная паста — 1 ст.л.

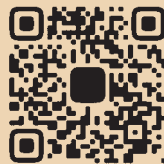
В Киргизии мы это блюдо называем «голубцы», хотя это не совсем правильно. Но в домашнем обиходе используется именно это слово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Солим наш фарш и добавляем немного черного перца.
2. С рисом очень важно не переборщить. Пусть лучше его будет меньше, чем больше. Начиняем перец смесью из фарша и риса. Предварительно отваривать рис до полуготовности не надо — в казане он и так дойдет до нужной кондиции.
3. В казан наливаем масло и отправляем туда порезанный лук и измельченные два томата. Это будет зажарка. Все это немного потушится. В эту смесь хорошо добавить немного томатной пасты, буквально пол-ложки, еще посолить зажарку, а потом нужно положить туда крупно порезанный картофель. Обжарим картошку буквально пару-тройку минут, затем добавим 300 мл воды. Зажарка почти готова (попробуйте бульон — достаточно ли соли). Когда вы выложите перцы в казан поверх картошки — добавьте еще немного воды. Она должна покрывать перцы чуть выше середины, но перебарщивать с водой не стоит, иначе вкус готового блюда будет менее ярким.
4. Если что — лучше перевернуть овощи.
5. После этого закрывайте казан крышкой и оставляйте на полчаса тушиться на медленном огне. Фаршированный перец готов.



ДУМЛЯМА



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина — 2 кг
Растительное масло — 150 г
Картофель — 2 кг
Морковь — 400 г
Лук — 200 г
Зелень — 100 г
Баклажаны — 400 г
Помидоры — 400 г
Капуста — 800 г
Томатная паста
Специи

Думляма — это томленое мясо с овощами, отличное блюдо — простое, полезное, полное витаминов, а главное — не требует постоянного нашего присутствия.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Думляму будем готовить в казане.
2. Масло выливаем на дно казана. Много не надо, потому что овощи будут томиться в собственном соку. На самый низ выкладываем мясо. Конечно, многие скажут, что настоящая думляма готовится из баранины, и это действительно так, по крайней мере, в оригинальном рецепте. Но баранина — специфическое мясо, нравится не всем. Мы будем готовить на разномастную компанию, поэтому возьмем нейтральное мясо — говядину.
3. Посолим мясо, добавим лук, немного зиры и других специй, а далее выкладываем овощи слоями, не перемешивая в следующей последовательности.
4. Картофель, морковь, капуста, баклажан, далее соль и специи, после чего следуют болгарский перец, помидоры, чеснок, зелень, снова немного соли и пряностей и, наконец, сверху заливаем все это небольшим количеством нашей томатной водички.
5. Пока мы выкладываем овощи, мы еще не разжигаем огня. Лишь когда крышка закрыта, начинаем нагревать казан. Томатная вода поможет блюду не сгореть первое время, пока овощи еще не дали сок.
6. Все это будет томиться часа полтора без перемешивания. Это очень удобно, если у вас неожиданные гости: пока блюдо готовится, вы уже к нему не подходите и можете за час нарезать салатов или приготовить десерт. При этом вкус у думлямы будет неповторимый.
7. Конечно, если у вас нет возможности готовить думляму на открытом огне, можно воспользоваться обычной газовой плитой.



КУУРДАК



ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранье ребрышки — 1,5 кг
Баранина (мякоть) — 1 кг
Репчатый лук — 500 г
Подсолнечное масло — 100 мл
Перец
Соль

Для этого блюда нужно, как ни странно, выбрать не только ребра, но и сочный кусок баранины, можно задок. Мясо нарезаем некрупными кусками.

Если вы покупаете ребрышки на рынке, то имейте в виду: чем толще ребро, тем старше баран и наоборот. Выбирать надо молодые ребрышки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В казан нальем немного масла, чтобы мясо не прилипло. Это нужно только на первые 5 минут, чтобы оно немного прожарилось. Отправляем в масло и ребрышки, и мякоть и готовим на медленном огне, иногда помешивая и добавляя в процессе немного бульона. Из специй берем перец, соль и лук. После того, как все хорошенько прожарилось, потопим мясо еще 20–30 минут, и куурдак готов.



ЧУЧВАРА (жареные пельмени)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 2 кг
Маргарин — 100 г
Вода холодная — 700 г
Моль — 15-20 г
Фарш — 1 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Растапливаем маргарин и заливаем им муку. Затем понемногу добавляем воду. Замешиваем более-менее мягкое тесто. Маргарин нужен для того, чтобы пельмени после жарки не становились очень жесткими, как это обыкновенно бывает. Именно маргарин смягчит их.
2. Даем тесту постоять. Перед раскаткой обработаем его еще раз.
3. Раскатываем очень тоненько. Для этого складываем пласт теста гармошкой или просто нарезаем на полоски сантиметра по 4 шириной. Ленты складываем друг на друга и нарезаем на квадраты.
4. Чучвару лепим очень мелкую. На самом деле, чем она мельче, тем больше ценится. Фарш (обыкновенный, как для пельменей — мясо, соль, жир, черный перец, белый перец) выкладываем в серединку.
5. Масло нужно разогреть как следует, потому что чучвару нельзя долго жарить. В противном случае она будет твердой. Аккуратно опускаем пельмени в масло, помешиваем шумовкой, вынимаем после того, как тесто зарумянилось.
6. Пельмени получаются очень красивыми, хрустящими. Подавать можно с кетчупом или сметаной — кому как больше нравится.



КАЗАН - КАВАП

(шашлык в казане)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Каре молодого ягненка
(или любое другое мясо)
Картошка
Лук
Соль
Зира
Молотый кориандр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заранее замаринуем мясо в специях, оно должно хорошо пропитаться маринадом. Дадим постоять мясу минут 30, а затем раскалим казан с маслом. В масло добавляем немного специй (соль, зира, кориандр). Обжариваем картошку до золотистого цвета, если картошка крупная, то лучше разрезать ее пополам. Опускаем мясо в казан так, чтобы масло его полностью накрывало. Обжариваем до золотистого цвета.
2. Оставляем в казане немного масла и убираем огонь на минимум. Кладем картошку и добавляем немного специй. На картошку выкладываем мясо и еще раз добавляем специи. Мешать не нужно. Заливаем все небольшим количеством воды и ставим на огонь.
3. Важно, чтобы огонь был минимальным! Накрываем казан крышкой и оставляем примерно на час. Готовое блюдо украшаем тонкими кольцами фиолетового лука.



САМСЫ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА



ИНГРЕДИЕНТЫ

Бульон из говядины
(можно заменить водой)
Мука
Фарш (лук, соль, перец)
Можно добавить болгарский
перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Эти самсы готовятся очень просто. Для начала нам необходимо приготовить тесто. Для этого тщательно вмешиваем муку в бульон. Можно использовать обычную воду, но тогда самсы будут менее вкусными.
2. Готовое тесто оставляем отдыхать под полотенцем или в пищевой пленке 20–30 минут. Достаем тесто и делаем из него конверт: придаем форму квадрата, а затем поочередно загибаем каждый край к центру. Снова убираем тесто в пищевую пленку на 15 минут. Готовое тесто делим на 2 части и раскатываем их в колбаски, которые затем делим на части (каждая часть должна весить примерно 60 грамм). Раскатываем скалкой тесто так, чтобы края были тоньше середины (давить скалкой на один бок).
3. Начинаем делать самсы. Края теста смачиваем водой, выкладываем в центр начинку и делаем конверт. Для того чтобы тесто не раскрывалось, смачивайте края водой.
4. Противень смазываем подсолнечным маслом, а сами самсы водой.
5. Выпекать при температуре 240 примерно 18 минут (до румяной корочки). Чтобы все хорошо пропеклось, лучше сначала поставить противень в самый низ. А для получения красивой золотистой корочки за пару минут до готовности переставьте его в верх.



ДОЛМА В КАЗАНЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Виноградные листья
Фарш — 800 г
Укроп
Лук — 200 г
Чеснок — 2 зубчика
Молотая зира — 10 г
Черный перец — 8 г
Лук — 100 г
Томаты — 200 г
Картофель — 500 г

Этот вариант немного отличается от классической долмы — он более сытный и готовится в казане — можно заняться этим блюдом на открытом воздухе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Берем виноградные листья, неважно, свежие или прошлогодние. Их нужно прокипятить в течение 5 минут.
2. Пока кипят листья, займемся начинкой. В фарш добавляем укроп, лук, чеснок и зиру. Тщательно перемешиваем.
3. Такой вариант приготовления долмы распространен в Узбекистане. Надо заметить, в моем родном Бишкеке долма не очень популярна, ее мало кто ест, а вот в Ташкенте, наоборот, ее готовят с удовольствием.
4. В центр каждого виноградного листа кладем фарш, заворачиваем, подгибаем края, чтобы фарш не оказался за пределами листа. У нас получаются аккуратные трубочки.
5. Обжариваем на дне казана в небольшом количестве масла лук до золотистого цвета. Добавляем помидоры и картошку. Еще можно добавить 1 чайную ложку лапизы или томатной пасты — что есть дома. Обжариваем все это буквально минуты 3–4, а потом кладем сверху листья с фаршем. Выкладывать их удобнее всего по кругу. Картофельная зажарка не даст долме пригореть и послужит отличным дополнением к этому блюду. Зальем небольшим количеством воды, буквально чуть-чуть, и оставим томиться на небольшом огне минут 20–25. Долма готова. Подавать ее можно с картофелем и свежими овощами — например, огурцами и помидорами.



ЛАГМАН

(классический рецепт)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (вырезка) — 800 г
Чеснок — 20 г
Репчатый лук — 100 г
Томатная паста — 80 г
Болгарский перец — 700 г
Сельдерей (стебель и листья) — 60 г
Пекинская капуста — 700 г
Редис — 80 г
Специи:
Перец — 1/3 ч.л.
Паприка — 1/3 ч.л.
Острый красный перец — 1/3 ч.л.
Сычуаньский перец — 1/3 ч.л.
Соевый соус — 2 ст.л.
Пшеничный уксус — 2 ст.л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На дно казана наливаем немного масла. Пока оно нагревается, нарежем мясо и овощи.
2. Масло накалилось. Опускаем туда нарезанное тонкими пластами мясо, сразу добавляем чеснок и зелень сельдерея. Немного посолим. Далее перец, острый перец, паприка, белый перец, перемешаем хорошенько. Для чего мы так сильно накалили мясо? Чтобы оно жарилось, а не тушилось. Для этого мы закидывали мясо и специи с овощами в раскаленное масло, что дало сильный вкус и аромат.
3. Добавляем нарезанный репчатый лук и продолжаем перемешивать. Следом — ложку-другую томатной пасты. Еще немного обжарим (лук уже приобрел золотистый цвет). Кладем на сковороду пекинскую капусту, за ней — болгарский перец и редис. Редиса много класть не надо, у него слишком специфический вкус. Вместо редиса допустимо использовать редьку, но совсем чуть-чуть. Последней кладем зелень. Когда овощи готовы, добавляем говяжьего бульона — не слишком много, чтобы суп был достаточно густым. Пусть это немного покипит. Наш лагман готов. Осталось добавить еще немного зелени и сельдерея, а также чеснока. Последнее, что мы делаем — заливаем получившимся густым супом заранее приготовленную в глубокой тарелке лапшу для лагмана.



БОСО-ЛАГМАН

(жареный)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша
Мясо
Лапиза
Соль
Паприка
Соя
Пшеничный уксус
Томатная паста

Масло
Чеснок
Имбирь
Семена сычуаньский перец
Болгарский перец
Пекинская капуста
Лук
Сельдерей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо для лагмана необходимо замариновать заранее. Для этого нарезанное мясо солим и перчим, добавляем немного крахмала, яйцо и немного соевого соуса, разбавленного водой (лучше минералкой с газом). Все тщательно перемешиваем и оставляем на час-полтора.
2. Имбирь и чеснок нарезаем и заливаем кипятком. Вода должна пропитаться их соком.
3. Готовим тесто для лагмана и раскатываем его в лапшу (в жаренном лагмане лапша должна быть немного толще, чем в обычном). Готовую лапшу смазываем растительным маслом и нарезаем на отрезки по 5–7 см. Варим лапшу до состояния аль денте. Сваренную лапшу обязательно окунаем в холодную воду.
4. Для приготовления босо-лагмана потребуется глубокая сковорода или вок.
5. На дно сковороды наливаем немного масла. Когда оно накалилось, опускаем туда нарезанное небольшими кусочками мясо. За пару минут до готовности добавляем пекинскую капусту и перец. Важно, чтобы овощи оставались хрустящими, поэтому не стоит жарить их долго.
6. Получившуюся смесь необходимо скинуть на дуршлаг и дать стечь маслу.
7. Теперь приготовим соус. Для этого в небольшое количество кипящего масла поочередно добавляем лук, чеснок (с водой), лапизу, томатную пасту и воду от имбиря. Немного обжариваем и добавляем туда смесь мяса с овощами. Добавляем специи, пшеничный уксус, соевый соус и сельдерей.
8. Заливаем все небольшим количеством воды и кладем семена сычуаньского перца.
9. Отдельно в небольшом количестве масла слегка обжариваем лапшу с добавлением лука, а затем сливаем масло.
10. В сковородку добавляем небольшое количество масла и лапизы. Первый слой обжариваем необходимое количество мяса с овощами (без жидкости). Немного соевого соуса.



ГУЙРУ-ЛАГМАН



ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша
Перец
Пекинская капуста нарезанная
под углом
Лук репчатый
Сельдерей (листья)
Чеснок в кипятке
Имбирь в кипятке
Паприка
Черный перец
Соль
Сычуаньский перец
Пшеничный уксус
Соевый соус
Лапиза (перцовая паста)
томатная паста
Масло сычуаньского перца
Говядина или баранина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В раскаленном масле на максимальном огне жарим мясо. На это потребуется примерно 1,5 минуты. Добавляем пекинскую капусту, через 1,5 минуты добавляем перец. Жарим еще минуту, после чего сливаем масло. Перекладываем мясо с овощами в тарелку, а на сковородку в небольшое количество масла выкладываем лук, чеснок и лапизу с томатной пастой. Добавляем 3 ложки чесночной воды, 2 ложки имбиря и немного сельдерея. Возвращаем мясо с овощами на сковородку. Немного солим, добавляем соевый соус, 1,5 ложки масла сычуаньского перца, паприки и черного перца. Заливаем это все небольшим количеством воды. Лагман не должен быть похож на суп. Разводим кукурузный крахмал водой и добавляем в сковородку. Это нужно, для того чтобы соус (подлива) не был жидким. Добавляем немного сельдерея.

2. Выкладываем на тарелку отваренную лапшу и мясо. Готовое блюдо можно приправить обычным или пшеничным уксусом.



ПЛОВ В КАЗАНЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранина — 1 кг
Морковь — 1 кг
Репчатый лук — 400 г
Подсолнечное (или хлопковое)
масло — 300 мл
Рис лазер — 1 кг
Варенный нут — 200 г
Коричневый изюм — 100 г
Зира — 100 г

За эталонный плов принято считать узбекский, но на деле главное — это правильный плов!

Поделюсь с вами одним из классических рецептов. Точное соблюдение технологии гарантирует отличный результат.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Итак, первым делом заливаем масло в разогретый казан. Масло надо нагреть очень хорошо, чтобы мясо жарилось, а не тушилось.
2. Нарезаем заранее морковь, лук. Готовим баранину.
3. Прежде всего, в кипящее масло кидаем косточки которые у нас остались после обвалки баранины. Это нужно для цвета и вкуса — плов будет гораздо более насыщенным. Обжариваем косточки до золотистого цвета.
4. Далее закидываем лук, нарезанный крупными кольцами, — чтобы быстро не сгорел.
5. Когда лук стал золотистым, даже коричневым, добавляем мясо баранины.
6. Когда мясо обжарили, бросаем морковь, нарезанную соломкой. Все перемешиваем. Продолжаем обжаривать.
7. Морковь должна прожариться как следует, стать мягкой, эластичной. Когда она готова, заливаем воду — она должна равномерно покрыть содержимое казана. Добавляем соль — 15–20 грамм соли кг плова, головку чеснока. Также добавляем острый перец чили, и минут 40 это должно кипеть на медленном огне. Потом перец и чеснок вынимаем, вынимаем и косточки. Теперь равномерно кладем сверху рис. Предварительно мы его замочили на 20–30 минут в теплой воде
8. После риса бросаем желтый изюм и молотую зиру. Чуть-чуть перемешаем рис сверху, но ни в коем случае не достаем шумовкой до нижней части плова, до моркови и мяса.
9. То есть ворошим шумовкой только слой риса. Огонь в это время должен быть средним.
10. Положим сверху чеснок, перец, накроем крышкой. После этого убираем огонь вообще — его не должно остаться. Через 20 минут убираем и крышку. Плов почти готов. Снова перемешаем рис сверху, а потом уже и смешаем с мясом и морковью. Рассыпчатый, очень ароматный и настоящий плов готов, приятного аппетита!



ТОХОКОРМИСИ ДА ПАН ДЖИ

(курица с овощами и лапшой удон)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Курица — 1 шт.
Картошка — 1 кг
Чеснок — 100 г
Лук — 150 г
Болгарский перец — 300 г
Растительное масло — 150 г
Сахар — 50 г
Томатная паста или лапиза —
2–3 ст.л.
Соль — 2 ст.л.
Специи: бадьян, паприка, перец
чили, черный перец, сушеный
имбирь и кожура мандарина,
хаджо (сичуаньский перец) все
по 1/3 ч.л.
Лапша удон

Еще одно популярное блюдо уйгурской кухни, впечатляющее необычными ингредиентами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Растительное масло заливаем в сковородку и раскаляем. Когда масло раскалится, добавляем сахар. Размешиваем сахар, чтобы не пригорел.
2. Как только мы пожарили сахар, закидываем туда же кусочки курицы и обжариваем ее до золотистой корочки. Следом кладем порезанный лук и продолжаем обжаривать, помешивая.
3. Далее добавляем: томатную пасту или лапизу по вкусу, кусочки картофеля, соль.
4. Когда обжарили картошку — добавляем немного воды, а сразу после — все специи, которые у нас есть, разом. Все это будет тушиться минут 20–25 (аромат будет просто непередаваемый!) В самом конце, как обычно, добавляете болгарский перец, чтобы он был свежим и хрустящим, и немного чеснока.
5. На гарнир у нас лапша удон — именно на нее сверху и выкладываем все это великолепие. Блюдо можно подавать к столу.



ГАН - ФАН



ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис — 200 г
Говядина — 500 г
Болгарский перец — 400 г
Пекинская капуста — 400 г
Лук — 150 г
Сельдерей — 60 г
Чеснок — 30 г
Растительное масло — 150 г
Лапиза — 1 ст.л.
Специи: черный перец, белый перец, паприка, острый красный перец и хаджо по 1/3 чайной ложки
Соевый соус — 1 ст.л.
Пшеничный уксус — 2 ст.л.

Простое и очень питательное блюдо, в основе которого — рис. Предлагаю взять сорт жасмин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заранее отвариваем рис. В воке разогреваем растительное масло и отправляем туда говяжью вырезку, порубленную на мелкие кусочки.
2. Добавляем чеснок и сельдерей. Следом лук, немного лапизы, пекинскую капусту, болгарский перцы, помидоры, и дольем немножко воды. Теперь посолим, добавим черный, красный и острый перец и паприку. Следом — еще немного сельдерея. Выкладываем готовое мясо с овощами на сваренный рис. Ган-фан готов!



НААРЫН В КАЗАНЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина или баранина — 500 г
Лук
Зира
Соль — 30 г
Вода — 500–550 г
Мука — 1200 г

Наарын — очень популярное блюдо в Средней Азии. Предлагаю приготовить ташкентский вариант.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Наарын будем готовить в казане на открытом огне — вкус в этом случае будет немного другой, чем если вы готовите дома на газу.
2. Мясо будем варить около 2 часов. Посолим, поперчим, добавим немного зиры и лука.
3. Пока оно готовится, займемся тестом. Это обычное пресное тесто — соль, вода, мука. Можно добавить яйцо для того, чтобы тесто было более упругим, но это необязательно.
4. Муки берем 1200 граммов. На это количество — 30 граммов соли и 500–550 граммов воды. Наше тесто не должно быть слишком мягким, иначе при варке будет как каша. И не жалейте времени на то, чтобы как следует его вымесить — мясо все равно будет вариться долго.
5. Тесту нужно дать отдохнуть 30–40 минут.
6. С бульона не забываем снимать пенку.
7. Огонь должен быть медленным, чтобы бульон не был мутным. Спустя 1,5 часа или чуть меньше (в зависимости от того, какое именно мясо вы брали) следите, чтобы оно не переварилось. Это очень важно.
8. Отстоявшееся тесто делим на 4 части (можно порезать ножом). Каждую часть вымешиваем еще раз.
9. Можно оставить его еще отстояться — ведь нам нужно дождаться, пока сваренное мясо остынет.



- 10.** Как только это произойдет, раскатываем тесто.
- 11.** Бульон при этом должен оставаться горячим, поэтому, если готовите на открытом огне, запасайтесь дровами.
- 12.** В сотейник наливаем масло. Кладем туда лук. Масла должно быть много, а лук можно порезать крупными кусками и обжарить. Это нужно, чтобы масло напиталось ароматом лука — этим маслом мы будем смазывать наше тесто. Масло приобретет немного темный цвет.
- 13.** Раскатываем тесто стандартно — максимально тонко и на поверхности, смазанной мукой. Режем его на квадраты сантиметров 10–12 шириной. Опускаем их по 2–3 в кипящий бульон. Варить будем буквально 2–3 минуты. Потом вынимаем каждый пласт. В вареном виде тесто почти прозрачное. Выкладываем на чистое сухое полотенце и смазываем луковым маслом каждый из кусочков. Слишком много масла не надо, иначе получится рассыпчато. Когда у вас образуется стопка — сложите в несколько раз и нарежьте большим ножом настолько тонко, насколько это возможно. Так же тонко нарезаем и вареное мясо — оно к этому времени уже остыло. Выкладываем на тарелку нарезанное тесто и сверху посыпаем мясом. Из специй нам нужны будут: черный перец и раскрошенная зира. Посыпаем сверху и все перемешиваем.
- 14.** Наш наарын готов. В ташкентском варианте готовое блюдо дополняется конской колбасой и подается с бульоном.





ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Мука 500 г

Яйцо 1 шт.

Соль 10 г

Вода 20 г

Фарш:

Баранина 500 г

Бараний жир 150 г

Репчатый лук 350 г

Еще одна разновидность национальной выпечки — сочная лепешка с разнообразными начинками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Делим тесто на 2 части — по 110 и 90 граммов примерно, то есть один кусочек должен быть чуть больше другого.
2. Раскатываем без большого количества муки в два тонких блина. Края делаем чуть тоньше, чтобы, когда мы будем их защипывать, они не получились слишком толстыми.
3. Начинку будем класть на ту лепешку, что чуть больше в диаметре.
4. Готовить гош-нан можно несколькими способами. Например, немного обжарить для золотистого цвета, а потом отправить в мантоварку и как следует пропарить. Второй вариант дольше — жарить до готовности на очень медленном огне.
5. Что касается начинки, то она может быть любой. Классическая — фарш, лук, жир. Можно добавить тыкву или болгарский перец, можно сделать с яйцами и джусаем.
6. Итак, мы выкладываем начинку тонким ровным слоем.
7. Накрываем сверху второй лепешкой. Края защипываем «косичкой», как на мантах. Для этого поочередно зажимаем края двух блинов, «вплетая» их друг в друга.
8. Жарим с каждой стороны совсем недолго, только для цвета. Потом еще 25 минут в мантоварке и гош-нан готов. Перед подачей разрезаем его на тарелке на четыре части.



УЙГУРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 1 кг
Соль — 20 г
Вода — 450 мл
Растительное масло — 70 мл
Мясо — 600 г
Лук — 200 г
Пекинская капуста — 200 г
Кинза

Это блюдо готовится довольно долго, процесс творческий, но результат стоит всех затраченных усилий.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто должно получиться эластичным, как пластилин — не мягким и не твердым. Воду в муку добавляем совсем понемногу, чтобы тесто не было слишком вязким. Вымешиваем тщательно, обрабатываем несколько раз. По окончании замешивания уберем тесто в пакет. Пока оно будет отстаиваться, приготовим фарш.
2. Для фарша прокрутим через мясорубку говядину в жиром. Добавим туда очень мелко нарезанный лук. Мяса берем 600 граммов, лука — 200 и 200 граммов очень мелко порубленной пекинской капусты. Добавим для вкуса свежей мелко нарубленной кинзы. Вообще фарш в этих пельменях может быть любым.
3. Солить будем совсем немного. Для вкуса в фарш можно добавить чуточку соевого соуса и немного растительного масла. Все это тщательно перемешаем.
4. Раскатаем тесто и начнем лепить. Делаем из него длинную тонкую полоску. Нарезаем ее на квадраты. Можно воспользоваться специальной машинкой или же раскатать его так, как на манты. Вырезаем кружочки диаметром 4–5 см — можно сделать это стаканом. Лепим почти как на манты, добавляем чайную ложку фарша, края защепляем косичкой, с одной стороны собирая тесто в несколько складочек, а с другой — в одну. Так получается красивая дуга. Впрочем, лепить можно по-разному, как вам сподручнее. Мы будем парить наши пельмени в мантоварке, но если таковой нет под рукой, можно сварить их и в воде. В обоих случаях на это уйдет порядка 20 минут. В финале мы их еще и обжарим — они станут вкуснее и красивее, хотя этот этап также можно пропустить. Обжариваем только с одной стороны — чтобы пельмени лежали швом вверх.
5. Уйгурские пельмени обладают необычным вкусом, они очень похожи на китайские, а китайцы, как известно, кладут в пельмени и пекинскую капусту, и баклажаны, и любые другие овощи.



ХАНУМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 500 г
Яйцо — 1 шт.
Растительное масло — 10 г
Картошка — 1 кг
Морковка — 1 кг
Лук — 300 г
Соль, перец по вкусу

Это оригинальное мучное блюдо очень распространено в Средней Азии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сначала замесим тесто. Состав предельно простой — мука, одно яйцо и соль с водой, а также немного растительного масла. Все холодное. Тесто замешиваем мягкое. Убираем его в теплое место, пусть минут 20–30 отстоится.
2. Раскатываем тесто в тонкий пласт на поверхности, чуть присыпанной мукой. Чем тоньше получится раскатать, тем лучше. Подтянем серединку очень аккуратно, чтобы не порвать — тогда пласт будет еще тоньше. Смажем его растительным маслом и начнем выкладывать начинку.
3. Начинку предлагаю взять двух видов:
 - 1) Картошка, лук, черный перец, немного зиры, растительное масло.
 - 2) Морковка, обжаренный лук, соль, перец
4. Некоторые делают ханум с курдюком, некоторые — с говяжьим жиром, кто-то вовсе не добавляет жира в начинку — это дело вкуса.
5. Начинку распределяем по поверхности тоненьким слоем. Большой пласт теста разрезаем на несколько кусков меньшей площади, чтобы легче было сворачивать рулет и варить, в противном случае слой теста получится слишком толстым. Тоненькие рулеты сворачиваем и отправляем в мантоварку, где будем варить минут 25–30.
6. Такой вот вегетарианский вариант блюда, хотя многие делают его с мясом. Но мне кажется, что легче тогда уж приготовить манти.



НАСТОЯЩИЙ ПЛОВ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранина — 1 кг
Бараньи косточки
Рис — 1 кг
Масло — 30 г

Морковь — 300 г
Лук — 400 г
Чеснок — 100 г
Нут — 300 г

Перец чили — 10 г
Желтый изюм — 100 г
Молотая зира

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. За эталонный плов принято считать узбекский, но на деле главное — это правильный плов!
2. Поделюсь с вами одним из классических рецептов. Точное соблюдение технологии гарантирует отличный результат.
3. Итак, первым белом заливаем масло в разогретый казан. Пропорции такие: на килограмм плова — 200 граммов масла. То есть, если на выходе у нас 3,5 кг, то масла нужно 600–700 г
4. Масло надо накаливать очень хорошо, чтобы мясо жарилось, а не тушилось.
5. Нарезаем заранее морковь, лук. Готовим наше мясо — баранину.
6. Прежде всего, в кипящее масло кидаем косточки. Это нужно для цвета и вкуса — плов будет гораздо более насыщенным. Обжариваем косточки до золотистого цвета.
7. Далее закидываем лук, нарезанный крупными кольцами, — чтобы быстро не сгорел.
8. Когда лук стал золотистым, даже коричневым, добавляем мясо баранины.
9. Когда мясо обжарили, бросаем морковь, нарезанную соломкой. Все перемешиваем. Продолжаем обжаривать.
10. Морковь должна прожариться как следует, стать мягкой, эластичной. Когда она готова, заливаем воду — она должна равномерно покрыть содержимое казана. Добавляем соль — 50–60 граммов на 3 кг плова, головку чеснока, 200 граммов готового, уже сваренного нута. Также добавляем острый перец чили, и минут 40 это должно кипеть на медленном огне. Потом перец и чеснок вынимаем, вынимаем и косточки. Теперь равномерно кладем сверху рис — предварительно тщательно промытый и замоченный в воде на 20 минут.
11. После риса бросаем желтый изюм и молотую зиру. Чуть-чуть перемешаем рис сверху, но ни в коем случае не достаем шумовкой до нижней части плова, до моркови и мяса.
12. То есть ворошим шумовкой только слой риса. Огонь в это время должен быть средним.
13. Положим сверху чеснок, перец, накроем крышкой. После этого убираем огонь вообще — его не должно остаться. Через 20 минут убираем и крышку. Плов почти готов. Снова перемешаем рис сверху, а потом уже и смешаем с мясом и морковью. Рассыпчатый, очень ароматный и настоящий плов готов, приятного аппетита!



БЕЛЯШИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

650 г муки, чайная ложка дрожжей, чайная ложка соли, растворенная в теплой воде (200 г), молоко (также 200 г). Дрожжи рассыпаем на муку. Можно будет сделать и просто на воде, без молока. Но на воде оно будет немного резиновое. Молоко придает пышности и мягкости. Тесто не будет так тянуться. Главное, чтобы оно получилось мягким. Вымесили тесто, накроем пакетом и полотенцем, уберем в теплое место. Когда поднимется — нужно вымесить еще раз, тогда оно будет еще пышнее.

Начинка:

фарш — говядина, говяжий жир (70% на 30%), нашинкованный вручную лук, обжарим его в небольшом количестве растительного масла, соль, перец. Если вы любите зиру, ее можно добавить.

Предлагаю попробовать этот отменный домашний рецепт.

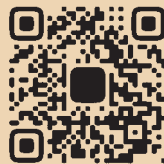
Тесто замешиваем дрожжевое.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Зачем мы обжариваем лук? Часто в процессе жарки беляшей лук остается сыроватым, и мы его обрабатываем предварительно, чтобы такого не было.
2. Как следует все перемешаем. Можно добавить 2–3 столовые ложки или бульона — тогда фарш станет более податливым.
3. Тесто за час с небольшим подошло. Формируем небольшие шарики и даем еще 10 минут им постоять. Некоторые оставляют в беляшах дырочку, чтобы была видна начинка. Но мы беляши полностью закроем и обжарим, чтобы лишнее масло не попало внутрь.
4. Немножечко придавливаем середину, в основном давим на края. Раскатываем каждый кусочек руками, приплюсываем его. В серединку кладем фарш и начинаем лепить — собираем края, закрываем серединку полностью, чтобы вся начинка была внутри. Чуть-чуть придавливаем, придаем тесту немного сплюсненную форму и жарим. Масло, в которое мы опускаем беляши, должно быть хорошо раскаленным, но не чересчур. То есть как только масло раскалилось, огонь убавляем. Тогда наши беляши не пригорят. В противном случае корочка будет твердой, а фарш сыроватым. Жарим до золотистой корочки. Вынимаем шумовкой, выкладываем на тарелку. В процессе термической обработки наши беляши становятся пышнее. Тесто очень мягкое, начинка сочная, не сухая.



АРАБСКИЙ ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Плов:

1 целая курица, 500 грамм моркови (немного, и режем ее чуть меньше и тоньше, чем на обычный плов), 100 грамм темного или коричневого изюма, 300 грамм репчатого лука, 100 грамм чеснока, орехи: кешью, фисташки, грецкий орех по 100 грамм, длиннозерный рис 1 кг. Специи — зира, соль и куркума для желтого цвета.

В основном арабы готовят плов именно из курицы. Этот рецепт очень необычный; попробуйте — ваши домашние непременно удивятся и оценят его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В казан наливаем масло. Когда оно накалилось, закидываем лук. Обжариваем до золотистой корочки. Все ингредиенты мы обжарим как во фритюре и уберем, после чего начнем готовить наше блюдо как обычный плов. При этом нужно внимательно следить, чтобы ничего не пережарилось, особенно орехи — их очень легко сжечь.
2. Обжаренный лук убираем шумовкой сразу же, как появляется золотистый цвет. Потом орехи (их выкладываем отдельно на тарелку), морковь.
3. Морковь нужно прожарить особенно тщательно, долго и хорошо. Тогда она не будет ломаться, когда плов уже готов. Если добавить воды раньше, ее текстура будет не настолько хороша. Морковь надо жарить не менее 20 минут. На 1 кг риса — 500 г моркови.
4. Тем временем замачиваем в холодной воде рис. Он немножко впитывает воду.
5. Сливаем часть масла и заливаем 1 литр воды на 1 кг риса.
6. Очень часто спрашивают, сколько нужно воды класть в плов и любое другое рисовое блюдо. Все зависит от сорта риса. Иные нужно замачивать, другие не надо. Большинство среднеазиатских разновидностей риса замачивать все-таки надо. И это никак не отменяет того, что его нужно хорошенько промыть.



7. Промывать рис нужно очень тщательно, до прозрачной воды — от этого в плове тоже зависит многое. Тогда он будет рассыпчатым и приятной текстуры.
8. Соль, зиру и куркуму, а также курицу добавляем в кипящую воду с морковью. Куркумы кладите совсем немного — у нее терпкий вкус, это может испортить весь плов.
9. Закидываем в кипящую жидкость с морковью и курицей рис. Продолжаем готовить все это на медленном огне. Рис покрывает курицу с морковью. В это время газ включаем на полную и проверяем рис. Он будет закипать, но неравномерно.
10. В тех местах, где хорошо кипит — чуть-чуть убираем рис и закидываем туда, где не кипит. Рис немного разбухнет там, где кипение наиболее интенсивное. Спустя некоторое время проделываем в рисе три дырочки, засыпаем зиру, закрываем и томим 20–25 минут. Плов готов. Получается рассыпчатым, очень ароматным. На этом этапе можно перемешать его. На тарелку сверху плова кладем предварительно обжаренные и уже остывшие лук, чеснок, орешки.
11. Арабы едят это блюдо с салатом и густым айраном. Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина, нарезанная
соломкой — 500 г
Огурцы соленые, нарезанные
соломкой — 400 г
Лук — 50 г
Зелень любая — 50 г
Картофель, нарезанный
соломкой — 200 г
Черный перец
Майонез
Кетчуп

Вкусное и питательное блюдо, для приготовления которого понадобится минимум времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Наливаем масло в вок и первым делом обжариваем мясо. Сильно солить мясо не надо — у нас же будут соленые огурцы. Из специй добавим только черный перец. Далее — лук.
2. Картофель будем жарить во фритюре.
3. Добавим в вок пару столовых ложек томатной пасты и слегка обжарим. Следом — соленые огурцы и пару листочков лаврового листа (прямо сухими отправляем их на сковородку) и немножко воды. Тушим все это минут 10–15. Пока мясо тушится, обжариваем картофель — в большом количестве раскаленного масла.
4. Сервируем так: на тарелку выкладываем картофель, сверху — мясо с овощами. Сверху обильно посыпаем мелко нарезанной зеленью. Аромат просто шикарный!
5. Поливаем майонезом (из него можно сделать «сеточку»). То же самое, только в другую сторону, делаем кетчупом. Эти два ингредиента — по вкусу. Азу готово.



БИДЕКОК (пельмени с клевером)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто обычное — соль, вода и мука.

Тесто:

Мука — 1 кг

Вода — 0,450 мл

Соль — 12 г

Фарш:

Клевер — 1 кг

Растительное масло — 150 г

Очень необычное и интересное блюдо. Бидекок — это пельмени из клевера. Уйгуры очень любят клевер и часто добавляют его в различные блюда. Правда, есть нюансы, характерные именно для Средней Азии. Например, в Бишкеке клевер собирают в конце февраля — начале марта. Сезон сбора клевера совсем недолог, только пока растение совсем молодое — недели четыре, не больше. Любопытно, что в ход идут только верхние два листочка. Собранный клевер нужно промыть и измельчить до состояния, более напоминающего пюре. Не стоит пропускать его через мясорубку — лучше сделать все вручную — ножом или топориком. Потом необходимо отжать лишнюю влагу и залить клевер раскаленным растительным маслом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Раскатываем тесто в тонкий пласт. Кружочки можно вырезать стаканом — как для пельменей или вареников. Есть и еще один способ — сложить тесто гармошкой, а потом порезать на полоски шириной 3–4 сантиметра. Потом эти полоски можно сложить стопкой и порезать ножом на квадраты.
2. Далее лепим пельмени — закидываем фарш из клевера, закрываем. Лепка обычная, как и для классических пельменей. Варить их нужно в подсоленной воде в среднем 7–8 минут — для тонкого теста этого вполне достаточно. Вода должна кипеть, когда вы будете опускать пельмени. Когда они будут готовы — всплывут.
3. Есть их можно с пшеничным уксусом или красным соусом ягмуч. Но если у вас нет ни того, ни другого — можно использовать сливочное масло.



ДРОЖЖЕВЫЕ МАНТЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Мука — 800 г

Дрожжи — 15 г

Соль — 10 г

Теплая вода — 0,4 мл

Начинка стандартная:

Говядина — 1 кг

Лук — 1 кг

Говяжий жир — 0,300 г

Соль и черный перец по вкусу

Превосходный и очень творческий рецепт, которым стоит порадовать семью, особенно в выходной.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Благодаря теплой воде тесто поднимается довольно быстро. Замесив его до однородной структуры, смазываем растительным маслом, заворачиваем в полиэтиленовый пакет и убираем на полчаса в теплое место, чтобы оно поднялось.
2. Рабочую поверхность, на которой будете заниматься лепкой, нужно смазать растительным маслом, равно как и руки — иначе рыхлое дрожжевое тесто будет липнуть к рукам.
3. Разделив тесто на небольшие круглые комочки (примерно по 20 граммов), оставляем их еще минут на 15, накрыв салфеткой.
4. Раскатываем тесто так, чтобы серединка была потолще, а края потоньше. Кладем начинку в середину, зажимаем ее и собираем складки, слегка закрутив верхушку.
5. Варить будем минут 20 — этого вполне хватит. Так как манты готовятся на пару, лучше всего использовать для этого специальную мантоварку (каскан). Она пригодится и для приготовления многих других потрясающих блюд. Подавать манты следует с уксусом и уйгурской аджикой (ягмуч), но вы можете использовать и другие добавки по вкусу.



СУ-МАНТЫ С ДЖУСАЕМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста нам нужны только мука, соль и вода. Можно добавить яйцо — на ваше усмотрение.

Мука — 700 г

Соль — 15 г

Вода — 300 мл

Фарш:

Баранина — 700 г

Курдючный жир — 150 г

Репчатый лук — 150 г

Джусай — 800 г

Су-манты, если дословно перевести — водяные манты.

Я особенно люблю готовить их весной, когда хочется чего-нибудь сочного. Начинка может быть любой, но один из самых приятных весенних вариантов — это баранина, жир и джусай — ветвистый лук.

Что касается джусая, его вкусовые качества великолепны. Он напоминает смесь зеленого лука и чеснока, очень нежный, очень сочный. Если вам удастся купить или вырастить его — это будет великолепным способом разнообразить ваш стол.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замешиваем эластичное тесто, как на пельмени. Даем ему отстояться, потом раскатываем в тончайшую лепешку. Можно нарезать его кружками или квадратами, используя либо стакан, либо обыкновенный нож. Лепить можно так, как вам больше нравится — как пельмени или как манты.
2. В подсоленную закипающую воду закидываем манты. Вот почему их называют су-манты — водяные, ведь готовим их не на пару, как в классическом варианте, а именно в кипятке.
3. Варим их минут 5–7 и вынимаем. При желании можно обойтись и без джусая — например, взять для начинки просто лук, жир, баранину.
4. Есть готовые су-манты можно с пшеничным уксусом, обычным уксусом, сметаной, маслом, уйгурской аджикой (ягмуч) — в общем, с тем, что вам больше нравится.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранина — 1400 г
Жир курдючный — 300 г
Перец — 8 г (я бы
рекомендовал смесь из
красного, черного, белого и
розового)
Зира — 8 г
Кинза молотая — 8 г
Паприка — 10 г
Лук — 450 г

Вот лишь один из классических вариантов приготовления этого превосходного мясного блюда — быстрый и не слишком трудозатратный.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все ингредиенты мы пропустим через мясорубку и уберем в холодильник на 2 часа, чтобы фарш отстоялся. Предварительно нужно немного помесить фарш — тогда готовый люля-кебаб будет намного сочнее.
2. Через 2 часа возвращаемся к приготовлению блюда. Формируем из фарша котлетки по 130 граммов, руки смачиваем в воде и нанизываем на шампур.
3. Из котлеты формируем люля прямо на шампуре — будет некое подобие колбаски. Лучше не очень тонко, 1,5–2 см в диаметре, не меньше, иначе будет суховато.
4. Жарить будем минут 5–7, этого более чем достаточно. Готовить будем на углях, и жар к этому времени должен быть уже очень хорошим. Люля-кебаб получится очень сочным и ароматным. Подавать его хорошо со свежими овощами.



АДАНА-КЕБАБ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранина
Лук
Перец
Кинза
Смесь перцев
Соль

Научитесь готовить этот кебаб — и вы можете быть уверены, что мясная колбаска никогда не упадет с шампура на угли.

За основу в классическом варианте рецепта берем баранину и курдюк. И то, и другое перемешиваем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Адана-кебаб — это турецкий вариант люля из баранины. Она готовится немножко по-другому, нежели в классическом рецепте, с другими специями и болгарским перцем. В Турции это очень популярное блюдо. Кстати, для фарша лучше брать заднюю часть баранины.
2. Лук можете не добавлять вовсе, особенно если любите люля пожирнее.
3. Итак, фарш нарезан. Не нарублен, а именно нарезан. У меня ушло на это примерно минут 15. Лук будем добавлять понемногу. Когда нарежем лук, будем отжимать его через сито, чтобы убрать лишнюю влагу. По поводу лука: если я готовлю что-то не из своей кухни, я всегда стараюсь посмотреть, как это делают в оригинале. В Турции конкретно в это блюдо его не кладут. Мы можем немного добавить. На полкило баранины — 100 граммов лука. Это не очень большое количество. Решайте сами, добавлять его или нет.
4. Нарежем перец. Я взял смесь из чили, болгарского и зеленого перца. Также отожмем через сито. Посолим, добавим паприку, черного перца и совсем немножечко кинзы.
5. Тщательно перемешаем. Пока еще не солили, можно добавить кинзу или не делать этого — в зависимости от ваших предпочтений.



6. На 2 килограмма мяса уходит приблизительно 15 граммов соли, но здесь, опять же, лучше ориентироваться по собственному вкусу.

7. Фарш сразу можно насаживать на шампур и идти готовить — предварительно отбив его в миске в течение 5–7 минут (вы просто берете весь кусок фарша и бросаете его обратно в миску, и так несколько раз).

8. Чтобы все было аутентично, оформим блюдо так, как это делают в Турции. На один из шампуров нанизываем помидоры, чтобы также запечь их на гриле. Приготовим также и домашнюю лепешку — я использую такое же тесто, как для классического хачапури. Чтобы легче было насаживать фарш, можно немного смочить его водой.

9. В Турции кебаб делается совсем плоским, потому что у них шампуры пошире. Вы можете сделать так же или придать ему традиционную форму — фарш отлично держится на шампуре. Ставим его на угли. Если будете делать строго по технологии, то ваша люляшка никогда не упадет. Если же прокручивать фарш через мясорубку — такое иногда случается.

10. Адана-кебаб готов, можно дегустировать. Подают его на лепешке, с сезонным салатом и помидорами гриль, а также соусом по вкусу.

ХОШАНЫ

(жареные манты)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто обычное пресное:

Вода

Соль

Мука

Фарш классический:

Мясо

Жир

Лук

Супермегасочный рецепт!

Жареные манты будем готовить в казане.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесим тесто как на манты. Когда тесто отстоится, делаем из него жгуты в диаметре около 2–2,5 см и отрываем тесто (зогул) по 16 грамм от этого жгута, потом нажимаем по центру зогуга и начинаем катать скалкой, чтобы края у теста были более тонкими, чем в центре, и получились в диаметре около 8–10 см. Отряхиваем от муки каждую лепшку (джилит). Даем немного отдохнуть джилиту и потом начинаем лепить хошаны, в центр джилита кладем фарш и начинаем лепить косичкой с одного края и, дойдя до середины, переворачиваем хошан и начинаем лепить так же, при этом фарш утрамбовываем ложкой.
2. Края нужно залепить очень хорошо, потому что мы будем жарить хошаны в большом количестве подсолнечного масла.
3. Кидаем манты в масло, которое предварительно хорошенько разогрели в казане.
4. Обжарим манты, потом масло уберем, зальем воду и будем их томить. Манты получаются пышными, золотистого цвета. Так как мы готовим на открытом воздухе, мантоварку не используем, а делаем так: сливаем все масло, заливаем воду, ставим тарелку и сверху выкладываем манты, чтобы они парились. Закрываем казан крышкой. Вода должна кипеть, но не очень сильно.
5. Буквально через 20 минут манты готовы. Аромат, когда готовишь их на открытом огне, получается совсем другой, не как в мантоварке.
6. Едят их вместе с уйгурской аджикой (ячмуч), пшеничным и обычным уксусом, предварительно смешав все это на тарелке.







ДЕСЕРТЫ

ЧАК-ЧАК (тушь)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Яйцо — 5 шт.

Мука — 500 г

Сахар — 1 ч.л.

Негашеная сода — ½ ч.л.

Соль — щепотка

Вода — 80 г

Сладкая часть:

Мед — 200 г

Сахар — 200 г

Вода — 100 г

Орехи

Изюм

Сливочное масло

Этот восточный десерт — очень простой, легкий и непременно понравится вашим гостям. С ним придется немного повозиться, но оно того стоит.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замешиваем из ингредиентов тесто до той поры, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Ему нужно дать постоять минут 20–30, завернув его в полиэтиленовый пакет. Спустя полчаса делим кусок теста на две равные части и оставляем еще на 10 минут.
2. Нужно раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать полосочками шириной около 5 сантиметров. Чем тоньше раскатать и нарезать, тем более хрустящим получится готовый десерт. Так как тесто мягкое, в процессе можно и нужно присыпать рабочую поверхность мукой.
3. Полученные полоски нарезаем поперек, чтобы у нас получились совсем маленькие плоские кусочки теста. Жарим их в глубокой сковороде с большим количеством раскаленного масла до легкого золотистого цвета. Жарить нужно по чуть-чуть, маленькими партиями. Необходимо постоянно помешивать полоски теста в процессе. Как только тесто начало золотиться — его сразу нужно вынимать шумовкой.
4. Добавляем воду в сахар, следом — мед и отправляем в сотейнике или ковше на плитку, чтобы на медленном огне прокипятить в течение 5 минут. Пока сладкая масса кипит, добавляем в чак-чак орехи и изюм (орехи берите по вкусу, любые, например, грецкие). Хорошенько перемешайте орехи, изюм



и чак-чак. Делать это нужно руками в глубокой миске. Масса получается хрупкой, хрустящей и воздушной. В процессе дальнейшего приготовления чак-чак будет немного ломаться, но это нормально.

5. Сладкое содержимое ковшика добавляем в чак-чак и начинаем осторожно перемешивать (масса очень горячая!) — лопаточкой или руками, но не забудьте надеть перчатки, чтобы не обжечься.

6. Смажьте форму сливочным маслом, уложите получившуюся массу, слегка утрамбовав, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры, накройте пищевой пленкой и отправьте в холодильник на пару часов. Потрясающий десерт готов! Из полукилограмма муки получается действительно внушительное количество чак-чака, которого хватит и на семью, и на гостей.

7. Кстати, у уйгуров чак-чак называется тушь. Этот вариант немного отличается от классического чак-чака, который можно попробовать в Татарстане, но вы наверняка оцените его по достоинству. Его можно нарезать ножом или отламывать руками. Если оставить его на ночь, он еще больше пропитается медом и будет еще более сочным и нежным.

БООРСОКИ



Сначала ставим опару. Для этого берем столовую ложку сахара, пол-ложки дрожжей и 150-200 граммов теплой воды. Убираем опару в теплое место. Готовим остальные ингредиенты.

На килограмм муки берем 150 граммов майонез, 2 яйца, 1,5 чайной ложки соли. За счет майонеза боорсоки будут очень нежными, а тесто после вымешивания получится очень мягким. Замесив, оставляем его в теплом месте на 40 минут — час. Подниматься оно должно в теплом месте. Лучше накрыть его полиэтиленовым пакетом и полотенцем.

Это национальная кыргызская выпечка, которая готовится с использованием дрожжей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рабочую поверхность стола предварительно смазываем растительным маслом, чтобы тесто не прилипало. От большого куска отрываем кусочки граммов по 300. Потом их раскатаем сантиметра по полтора или даже тоньше — по сантиметру. И оставим, чтобы они еще немного поднялись. Сразу их жарить не будем, дадим им немного отдохнуть. Примечательно, что скалку не используем — приплюсываем наши лепешки руками. Делаем это без муки.
2. В казане у нас греется около литра растительного масла.
3. Нарезаем лепешки на полоски шириной 2–3 см.
4. Приминаем немного пальцами. А потом нарежем наискосок на небольшие ромбовидные кусочки и оставляем еще на 5–7 минут — они еще поднимутся за счет дрожжей.
5. Следите, чтобы масло не перекалилось, иначе боорсоки будут сырыми внутри. Жарим до слегка золотистого цвета, переворачиваем и быстро вынимаем. Буквально минута-полторы — и готово.
6. Боорсоки получаются пышные, вкусные, хрустящие и очень нежные.



БЫСТРЫЕ ПИРОЖКИ В ДУХОВКЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Мука — 900 г

Яйцо — 1 шт., 2 желтка

Маргарин — 180 г

Сахар — 20 г

Соль — 10 г

Теплое молоко — ½ л

Дрожжи сухие — 10–12 г или

Дрожжи живые — 20 г

Начинки можно делать разные. Например, картофельное пюре, в него можно добавить немного лука. Готовится такая начинка элементарно: с вареной картошки сливаем всю воду, добавляем жареный лук с растительным маслом. Пюре кажется суховатым, но в пирожках оно совсем не будет таким.

Этот рецепт мне очень понравился, я ел эти пирожки, и это что-то нереальное. И даже на следующий день, и даже через 2 дня тесто не черствеет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделаем опару — разведем дрожжи в теплой воде. Если дрожжи у вас сухие, опару делать необязательно. Поднимается она быстро — 4–5 минут.
2. Живых дрожжей я брал 20 г. Сухих нужно 10–12. Воды на опару берем граммов 30–40.
3. Тесто будет очень быстрым — уже через 30–35 минут мы начнем делать пирожки.
4. По консистенции оно будет мягкое, липкое. Минут через 20 мы его еще раз обработаем небольшим количеством муки. Оно еще минут 10 постоит, и начнем формировать пирожки, а предварительно накроем тесто полотенцем и поставим в теплое место.
5. Лепим на рабочей поверхности, присыпанной мукой. Тесто нежное, пушистое. Раскатываем его в колбаску, отрываем шарики граммов по 40–50. Конечно, тесто очень мягкое, и работать с ним не слишком удобно, но результат того стоит. Выкладываем начинку в серединку каждой из лепешек. Начинка может быть любой — вплоть до тушеной капусты. Лепим пирожки, складываем на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом. Края защипываем косичкой. Смазываем яйцом, минут на 7–10 оставляем на противень, а потом выпекаем 17–20 минут при 180 градусах. Но на листе пирожки должны постоять обязательно, чтобы еще поднялись.



АТКЯН - ЧАЙ

(уйгурский национальный чай)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Непастеризованное молоко — 400 мл
Черный чай — две ложки
Вода — 1 л
Соль — щепотка

Именно чай является одним из самых популярных напитков уйгурской кухни.

Аткян-чай — один из его вариантов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Готовится этот напиток из молока — причем, исключительно из домашнего молока. Из покупного, магазинного не получится, вам непременно нужно купить фермерское, непастеризованное.
2. Его нужно вскипятить и поварить на медленном огне, пока не появится пенка-корочка.
3. На соседней конфорке доводим до кипения литровую кастрюлю воды. После того как кипение началось, опускаем туда 2 ложки черного чая и одну чайную ложку соли. Оставляем на несколько минут. Как только заварка приобретает яркий, насыщенный цвет — добавляем туда 400 мл молока, аккуратно сдвинув пенку, и все перемешиваем. Молока нужно не так много — цвет напитка должен оставаться насыщенным.
4. Чай наливаем в пиалу и добавляем молочную пенку. Получается сытный уйгурский аткян-чай — немного солоноватый, великолепно согревающий и утоляющий жажду.



СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|--|----|---|-----|
| Предисловие | 3 | Закуйтан | 72 |
| ЗАГОТОВКИ. | 5 | Шорпа | 74 |
| Лазджан (ягмуч, или уйгурская аджика) | 6 | ВТОРЫЕ БЛЮДА | 77 |
| Лапиза (перцовая паста) | 8 | Фаршированный перец | 78 |
| Рассыпчатый рис | 10 | Думляма | 80 |
| Кисло-сладкий соус | 12 | Куурдак | 82 |
| Тесто на манты | 14 | Чучвара (жареные пельмени) | 84 |
| Лапша для лагмана | 16 | Казан-кавап (шашлык в казане) | 86 |
| Разноцветная лапша (зеленая, бордовая, черная) | 18 | Самсы из пресного теста | 88 |
| ЗАКУСКИ. | 23 | Долма в казане | 90 |
| Сосиски в тесте — корн-дог | 24 | Лагман (классический рецепт) | 92 |
| Шаурма | 26 | Босо-лагман (жареный) | 94 |
| Чебуреки | 28 | Гуйру-лагман | 96 |
| Салат фунчэза (лян-сяй) | 30 | Плов в казане | 98 |
| Тиль-сяй | 32 | Тохокормиси да пан джи (курица с овощами и лапшой удон) | 100 |
| Пачак-сяй (холодец) | 34 | Ган-фан | 102 |
| Слоеные самсы | 36 | Наарын в казане | 104 |
| Лепешки с джусаем и яйцами | 38 | Гош-нан | 108 |
| Тандырные лепешки | 40 | Уйгурские пельмени | 110 |
| Искандер-кебаб | 42 | Ханум | 112 |
| Лян-пун (острый салат с крахмалом) | 44 | Настоящий плов | 114 |
| Лепешки в духовке | 46 | Беляши | 116 |
| Ближневосточная пита | 48 | Арабский плов из курицы | 118 |
| Кутабы | 50 | Азу | 120 |
| Ачик-сяй (острый мясной салат) | 52 | Бидекок (пельмени с клевером) | 122 |
| Хачапури по-аджарски | 54 | Дрожжевые манты | 124 |
| Жута | 56 | Су-манты с джусаем | 126 |
| Катлама (слоеные лепешки) | 58 | Люля-кебаб из баранины | 128 |
| Момошки (дрожжевой хлеб на пару) | 60 | Адана-кебаб | 130 |
| Хычины | 62 | Хошаны (жареные манты) | 132 |
| Хачапури (классический рецепт) | 64 | ДЕСЕРТЫ. | 135 |
| СУПЫ | 67 | Чак-чак (тушь) | 136 |
| Мампяр (уйгурский суп с тестом) | 68 | Боорсоки | 138 |
| Колдама (густой суп) | 70 | Быстрые пирожки в духовке | 140 |
| | | Аткян-чай (уйгурский национальный чай) | 142 |



Лепёшки Кутабы Хачапури Мамыыр
Долма Плов Ханум Гош-нан Азу Пельмени с клеевром Боорсоки
Коцдама Шорпа Думляма

Абдулазиз Салават

потомственный повар,
в 2004 году начал свою трудовую
деятельность под руководством своей
родной сестры, а с 2014-го он трудится
шеф-поваром. В этой книге, адресованной
самому широкому кругу читателей, он
предлагает базовые рецепты уйгурской,
паназиатской и других кухонь мира,
раскрывает полезные тонкости и интересные
факты, которые заставят вас по-новому
взглянуть на многие восточные кулинарные
традиции. Описания блюд, которые вы
найдете на страницах этого издания,
дополняются видеорецептами
с его youtube-канала.

Многие из этих рецептов вам захочется
воплотить немедленно!

Приятного аппетита!

Уйгурский национальный чай
Чак-чак

книги для любого настроения здесь



ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvost

instagram.com/izdatelstvost

facebook.com/izdatelstvost

ok.ru/izdatelstvost

ISBN 978-5-17-112540-0



9 785171 125400

