

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ  
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Илья  
Лазерсон

КУХНИ  
НАРОДОВ  
МИРА



АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ  
КУХНЯ

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ  
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

КУХНИ  
НАРОДОВ  
МИРА



Илья Лазерсон

# АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ



Москва — Санкт-Петербург  
ЦЕНТРОЛИГРАФ  
Мим-Дельта  
2004

ББК 36.997  
Л17

Охраняется Законом РФ об авторском праве.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части  
воспрещается без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.

Серия «Скорая кулинарная помощь»  
выпускается с 2003 года

*Разработка серийного оформления  
художника И.А. Озерова*

*Рисунки Е. Шенца*

**Лазерсон И.И.**  
Л17 Азербайджанская кухня. — М.: ЗАО  
Центрполиграф, 2004. — 47 с. — (Скорая  
кулинарная помощь).

ISBN 5-9524-1333-1

Свежая зелень, фрукты, соки, рыба и очень ограниченное  
употребление соли делают армянскую кухню очень полезной.  
Довга, пахлава, шорба, тава-кебаб не только разнообразят ваш  
ежедневный рацион, но и украсят праздничный стол в самых тор-  
жественных случаях. Простые советы и рекомендации, оригиналь-  
ные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кули-  
нарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ББК 36.997

© И.И. Лазерсон, 2004  
© ООО «Мим-Дельта», 2004  
© Художественное  
оформление серии,  
ЗАО «Центрполиграф», 2004

ISBN 5-9524-1333-1

**К**лассический азербайджанский обед,  
как и все трапезы на Востоке, длится  
долго — около трех часов, а порой и более.

Несколько смен блюд подготавливают  
гостя к главному — парадному националь-  
ному блюду — азербайджанскому плову,  
видов и способов приготовления которого  
существует великое множество.

Но торопиться не надо. Сначала закуски.  
Копченый осетровый балык с зеленым луком,  
луком-пореem, редиской, свежим огурцом или  
крессом. Отведали — запейте айраном, осве-  
жающим легким кисломолочным напитком.  
Вкусным и полезным. Кстати, овощи и зе-  
лень здесь нарезать не принято, и подадут вам  
их всегда целиком и каждую разновидность  
в отдельности.

А на первое — *поти* — суп из свежайшей  
молодой баранины. Готовится он в специаль-  
ном порционном горшочке. Сейчас в него

кладут картофель, а раньше, когда еще об этом овоще не ведали, добавляли каштаны. Вообще использование каштанов — одна из особенностей азербайджанской кухни. А равно как и употребление кислых естественных (фруктовых) приправ к мясу: *гора* (незрелый виноград), *абгора* (сок незрелого винограда после непродолжительного брожения), *нар* или *наршараб* (гранат и его сгущенный сок), *сумах* (барбарис), сушеная и сладкая алыча.

Особенно непревратно, но очень приятно на вкус сочетание мяса и фруктов. Но это уже — во вторых блюдах. Курага, кизил или гранат придают им умеренно кисловатый, приятный вкус. А вот специи используются относительно ограниченно: для мясных, рыбных и овощных блюд — в основном черный перец, красный — редко, да и то в районах, примыкающих к Грузии и Дагестану. Зато зелень, нейтральную и пряную — в очень больших количествах: кресс, кинзу, чеснок, эстрагон, мяту...

Но не будем отвлекаться, впереди плов. Причем если суп был из баранины, а на второе птица (которую в Азербайджане тоже очень уважают), то плов подадут с яйцами, зеленью или фруктами.

Подача и вкушание азербайджанских пловов имеют свои особенные традиции. Рис для

плова готовят и подают отдельно от остальных компонентов (в совокупности называемых *гара*), не смешивая с ними даже на блюде во время еды. Одновременно подают мясную, яичную или фруктовую части плова и отдельно пряные травы. Гару следует заедать рисом (или рисом, завернутым в лаваш) и вслед за тем пряной травой.

И это еще не все, потому что какой же Восток без сладостей?! Варенья, шербеты, халва, печенье и пахлава... Чай горячий, ароматный черный байховый. Причем не в фарфоровой чашке, а в специальной узенькой емкости грушевидной формы. Очень напоминает миниатюрную вазочку, и называется *ормуд*.

Вообще, азербайджанская кухня здоровая и полезная. Практически круглый год — свежая зелень, фрукты, соки, молодое мясо. Соли же употребляется очень мало (одно из основных народных блюд — кебаб — не солят совсем).

Просто находка для тех, кто придерживается (или клянется себе, что скоро начнет придерживаться) принципов здорового питания. Ну так что же и нам мешает заняться своим драгоценным здоровьем? Рецепты есть, осталось дожидаться понедельника и, в который раз, начать новую жизнь.

## БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

### Каштаны

В наши дни каштаны применяются как пищевой продукт сравнительно редко, поэтому многие правила приготовления и хранения их нынче забыты. Собранные неправильно, они быстро портятся, что вызывает к ним недоверие как к пищевому продукту. Дело в том, что каштаны надо собирать только в солнечное время, в середине дня, раскладывать ровным слоем на прутьяных плетенках на расстоянии 1–1,5 м от земли, чтобы они слегка провялились на солнце в течение недели. На ночь их следует убирать в теплое сухое помещение. После этого каштаны в сухом месте можно хранить в течение года.

Каштаны входят в значительное число мясо-овощных блюд азербайджанской кухни, поэтому нелишним будет дать общие правила их обработки и приготовления.

**Обработка.** Перед употреблением каштаны в скорлупе надо перекаливать в духовке, или в специальной сковороде, желательнее закрытой, с сетчатым вторым дном внутри. Затем обварить их кипятком, очистить от скорлупы и отварить в молоке, так же, как отва-

ривают картофель, на очень медленном огне. Можно отваривать каштаны и в воде, но тогда после перекаливания сверху в скорлупе надо сделать крестообразный надрез, отварить их в течение 5–7 мин после закипания, слить воду, снять скорлупу и доваривать в небольшом количестве воды на медленном огне в течение 20–25 мин.

**Приготовление.** Только таким образом подготовленные каштаны (по сути — полуфабрикат) добавляют в мясные блюда и доводят до окончательной мягкости вместе с мясным соусом, бульоном, маслом, а в случае использования в качестве самостоятельного блюда обязательно доваривают в молоке (сливках) и сдабривают сливочным маслом.

### Чучу

*Шпината 500 г, лука зеленого мелко нарезанного 500 г, чеснока молодого (с зеленым пером) 5 стеблей, яиц 6 шт., молока 3 ст. ложки, зелени пряной (петрушки, эстрагона, кинзы, мяты) 500 г, масла теплого сливочного 100 г, катыка\* (или сметаны) 1 стакан.*



\* Катык — сквашенное молоко.

Зелень промыть и мелко нарубить. Затем взбить яйца с молоком до получения однородной массы. Распустить масло в глубокой сковороде, последовательно обжарить всю зелень, начиная с нейтральной и кончая острой, так, чтобы она слегка осела. После этого влить взбитые с молоком яйца, быстро и равномерно перемешать их с зеленью и обжаривать образовавшийся омлет с обеих сторон.

Перед подачей на стол нарезать крупными кусками и облить катыком.

### Кайсаба



*Кураги (кайсы) 250 г, масла сливочного или растительного 50 г, алычи 1 стакан, сока гранатового 0,5 стакана, песка сахарного 1 ст. ложка.*

Алычу промыть и обжарить на масле в глубокой сковороде. После того как алыча пустит сок, добавить курагу и продолжать обжаривать еще 10–15 мин, пока все фрукты не подрумянятся. Затем влить гранатовый сок, добавить сахарный песок и вскипятить.

### Хяфтя-беджар

*Капусты 1 небольшой кочан, баклажанов 3 шт., свеклы 3 шт., моркови 3 шт., перца сладкого 4 шт., 2 свежих огурца, помидоров зеленых 4–5 шт., яблок крупных 2–3 шт., лука репчатого 4 шт., 4 головки чеснока, эстрагона молодого 3 стебля, шинкованной мяты 2 ст. ложки, шинкованного укропа 4 ст. ложки, шинкованной кинзы 3 ст. ложки, шинкованной петрушки 1–2 ст. ложки, уксуса виноградного 0,5 стакана на 1 л рассола, соли 3 ст. ложки на 1 л воды.*



*Приготовление рассола-маринада:* воду с солью вскипятить, добавить виноградный уксус (если нет виноградного уксуса, в 1 стакане воды с лимонной цедрой, базиликом и мятой отдельно прокипятить 3 ст. ложки столового уксуса), еще раз довести до кипения, но не кипятить. Затем уксусно-солевым раствором залить измельченные пряности, закрыть крышкой, дать настояться, охладить.

*Подготовить овощи:* нарезать крупными дольками баклажаны, бланшировать их в течение минуты в подсоленной воде, затем

отжать. Предварительно очищенные морковь и свеклу бланшировать целиком в несоленом кипятке 2–3 мин, нарезать крупными дольками. Остальные овощи нарезать на крупные дольки, репчатый лук — кольцами, чеснок разделить на дольки. Все овощи залить подготовленным маринадом, выдерживать в течение одной-полутора недель.

## СУПЫ

### Пити



Баранины 650 г, нута 100 г, сала курдючного 100 г, лука репчатого 55 г, картофеля 0,6 кг, алычи свежей 100 г или сушеной 50 г, шафрана 0,5 г, или помидоров свежих 200 г, или томатного пюре 50 г, мяты сушеной 5 г, перец, соль.

Нут \* предварительно вымочить в холодной воде в течение 4–5 ч.

Баранину (грудинка, шея, голяшки или лопатка) и нут положить в глиняный горшок, залить холодной водой, доведя объем до 0,6 л,

\* Нут, нахуд — растение из семейства бобовых, называемое также турецким горохом.

и варить на слабом огне. Образующуюся пену периодически снимать шумовкой. За 20 мин до готовности добавить картофель среднего размера целиком, промытую алычу, посолить. После того как бульон закипит, опустить в него репчатый лук, нарезанный дольками, а за 10–15 мин до готовности — мелко нарубленное курдючное сало, специи, крепкий водный раствор шафрана, который можно заменить томатным пюре или свежими помидорами. Довести до готовности.

Настой шафрана приготавливают из расчета 1 г шафрана на 120 мл воды и заваривают, как чай. На порцию пити необходима половина столовой ложки раствора шафрана.

Пити подают в горшочке, в котором он и готовился. Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать мелко толченой сушеной мятой. Отдельно подать очищенные головки репчатого лука и сумач.

### Кюфта-бозбаш

Баранины 650 г, сала курдючного 100 г, риса 50 г, алычи свежей 100 г или сушеной 50 г, нута 100 г, картофеля 600 г, лука репчатого 80 г, шафрана 0,5 г, перца молотого 0,5 г, мяты сушеной 5 г.



Нут предварительно замочить. Рис промыть. В кипящий костный бульон опустить замоченный горох и варить до полуготовности.

Мякоть баранины (лопатку или тазобедренную часть) вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец, промытый рис и тщательно перемешать.

Из полученной массы сформировать шарики, в середину каждого шарика вложить промытую алычу (2–3 шт.). Чтобы при варке шарики не распались, в них следует положить большее количество соли (предусмотренное по рецептуре для данного блюда).

В подготовленный бульон с горохом опустить мясные шарики, цельные картофелины и мелко нарезанный репчатый лук. За 10–15 мин до готовности добавить мелко нарубленное курдючное сало, соль, перец, настой шафрана и варить до готовности.

При подаче на стол посыпать рубленой зеленью. Отдельно можно подать очищенный репчатый лук и сумах.



### Довга с мясом

Баранины 500 г, мацони 1 л, риса 150 г, гороха или нута 150 г, муки

пшеничной 50 г, лука репчатого 100 г, щавеля 200 г или шпината 200 г, зелени кинзы и укропа 80 г, перец, соль.



Баранину пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить перец, перемешать и из полученной массы сформировать небольшие шарики в виде фрикаделек. Мацони смешать в отдельной посуде с мукой и прогреть смесь, непрерывно и плавно помешивая для того, чтобы мацони не свернулось. Предварительно замоченный горох сварить в костном бульоне до полуготовности. Затем добавить рис, мацони, мясные шарики и варить. За 10 мин до готовности положить мелко нарезанный щавель, шпинат, зелень кинзы и укропа, соль и довести блюдо до готовности.

В зависимости от времени года довгу подают в горячем или холодном виде.

### Шорба

Баранины 500 г, масла топленого 50 г, риса 100 г, нута 100 г, алычи сушеной 50 г, лука репчатого 50 г, кинзы, укропа 50 г, мяты сушеной 3 г, соль, перец.



Баранину залить холодной водой и варить. Затем мясо вынуть, а бульон процедить. Предварительно замоченный горох отварить в бульоне до полуготовности, после чего добавить промытый рис. За 15 мин до готовности опустить промытую алычу, а затем добавить пассерованный на масле репчатый лук, отваренное мясо, посолить и довести блюдо до готовности.

### Сулу-хингал



Баранины 650 г, муки пшеничной 250 г, яиц 2 шт., гороха или нута 100 г, масла топленого 100 г, лука репчатого 100 г, зелени кинзы и укропа 80 г, мяты сушеной 5 г, уксуса винного 50 мл, перец, соль.

Баранину (грудинку, лопатку или корейку) разрубить на куски и варить до готовности. Предварительно промытый и замоченный горох сварить отдельно до полуготовности и затем, переложив его в бульон, варить до готовности.

Из муки, воды, яиц и соли замесить крутое тесто и раскатать его в лист толщиной до 1 мм. Тесто нарезать прямоугольниками 2 × 3 см и опустить в кипящий бульон. После

того как бульон закипит, добавить в него пассерованный на масле лук, нарезанные кинзу и укроп и довести блюдо до готовности.

Перед подачей на стол сулу-хингал посыпать сушеной мятой, отдельно подать уксус.

### Парча-бозбаш

Баранины 650 г, сала курдючного 50 г, картофеля 600 г, нута 100 г, каштанов 100 г, алычи свежей 100 г или сушеной 50 г, или помидоров 150 г, айвы 100 г, лука репчатого 100 г, шафрана 0,5 г, мяты сушеной 0,5 г, перец, соль.



Баранину (грудинку, шею или лопатку) разрубить на куски, вместе с предварительно замоченным горохом положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить. Образующуюся пену периодически снимать шумовкой. За 20 мин до готовности добавить нарезанный лук и картофель.

Каштаны надрезать и варить в подсоленной воде, откинуть, очистить от кожуры и опустить в бульон. Добавить нарезанную дольками айву, промытую алычу, настой шафрана. За несколько минут до готовности добавить пропущенное через мясорубку курдючное сало.

В зависимости от сезона можно положить вместо алычи очищенные помидоры.

При подаче на стол парча-бозбаш посыпать сушеной мятой. Отдельно подать очищенные головки репчатого лука и сумач.

### Овдух (окрошка)



Говядины 500 г, мацони 1 л, огурцов свежих 0,4 кг, лука зеленого 150 г, зелени кинзы 50 г, укропа 50 г, яиц 2 шт.

Холодной кипяченой водой развести предварительно взбитое мацони. Огурцы очистить и нарезать ломтиками. Говядину отварить, остудить и нарезать небольшими кусочками. Яйца отварить вкрутую и нарезать дольками. Кинзу, укроп и зеленый лук мелко нашинковать. Все это смешать с мацони, посолить и подать в холодном виде. Овдух можно готовить и без мяса.

### Шорба с курицей



Курица — 1 шт., нута 100 г, масла топленого 100 г, алычи свежей 100 г или сушеной 50 г, лука репчатого 100 г, зелени кинзы и укропа 50 г, мяты сушеной 5 г, риса 100 г, перец, соль.

Куриную тушку разрубить на куски, отварить до готовности, вынуть, бульон процедить. В кипящий бульон опустить промытый рис, добавить пассерованный репчатый лук и варить. За 15 мин до готовности добавить отдельно сваренный горох, промытую алычу или сливу, довести до готовности и посолить. Затем опустить в кастрюлю куски отварной курицы, нарезанные кинзу и укроп и снова дать закипеть.

При подаче на стол посыпать сушеной мятой.

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### Кутум по-азербайджански

Кутума \* свежего 1 кг, лука репчатого 150 г, орехов грецких 100 г, кураги 50 г, яиц 4 шт., масла сливочного 50 г, молока 100 мл, перцев маринованных 400 г, огурцов маринованных 100 г, наршараба \*\* 20 г, чеснока 15 г, лука зеленого 50 г, зелени кинзы 50 г, перец, соль.



\* Вместо кутума пригодна любая белая рыба.

\*\* Наршараб — соус, приготовленный на основе концентрированного гранатового сока.

Свежий кутум очистить от чешуи, кожу снять целиком (не выбрасывать). Затем из выпотрошенной рыбы удалить кости и пропустить мясо через мясорубку. Репчатый лук пассеровать отдельно на сливочном масле. Очистить от скорлупы грецкие орехи, слегка обжарить их в духовке, удалить кожицу и измельчить. Курагу нарезать на мелкие кусочки, чеснок измельчить. Заправить рыбный фарш орехами, курагой, чесноком, пассерованным луком, добавить перец, соль, яйца, соус наршараб и молоко и все тщательно перемешать. Снятую кожу кутума наполнить подготовленным фаршем и запечь в духовке.

При подаче на стол на блюдо кладут кусок фаршированного кутума (нарезанного поперек) и обкладывают сладким перцем, маринованными огурцами и зеленью.

### Кюкю из кутума



*Кутума холодного копчения 0,8 кг, масла топленого 100 г, лука репчатого или зеленого 150 г, зелени кинзы 50 г, яиц 4 шт., перец, соль.*

Копченый кутум отварить в воде, очистить от чешуи и костей. Репчатый или зеленый лук мелко нарезать и обжарить на масле. Затем

смешать обжаренную зелень и кусочки кутума. После этого переложить все в смазанную жиром сковороду, залить взбитыми яйцами, смешанными с нарубленной кинзой, и запечь в духовке.

При подаче на стол разрезать кюкю на ромбы и полить маслом.

## БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

### Шашлык

*Баранины 1,5 кг, лука репчатого 250 г, лука зеленого 150 г, сумаха 15 г, зелени 50 г, соль, перец.*



Молодую баранину (реберную часть корейки) нарубить на куски вместе с реберными костями, посолить, поперчить и нанизать на шампур так, чтобы бескостная сторона кусков мяса была обращена в одну сторону. Шашлык жарить над раскаленными углями без пламени.

Перед подачей на стол посыпать нарезанным кольцами репчатым луком, зеленым луком, зеленью петрушки. Отдельно подать сумах (сушеный барбарис) и перец.

## Шашлык из почек



*Почек бараньих 1 кг, масла сливочного 20 г, лука репчатого 150 г, петрушки 50 г, сумаха 15 г, перец, соль.*

Очищенные от пленок бараньи почки промыть в холодной воде и, разрезав их поперек на две части каждую и посолив, нанизать на шампур. Затем смазать маслом и жарить над углями в мангале. Во время жарки почки необходимо периодически смазывать маслом.

Готовый шашлык подать с гарниром из помидоров и лука, нарезанного кольцами, сверху посыпать шинкованной зеленью. Отдельно подать сумах и молотый перец.

## Люля-кебаб



*Баранины 1,3 кг, сала курдючного 100 г, лука репчатого 100 г, лука зеленого 150 г, зелени петрушки и базилика (рейхана) 50 г, сумаха 15 г, соль, перец. Для лаваша: муки пшеничной 200 г, воды 50 мл.*

Баранину (лопатку или тазобедренную часть) пропустить через мясорубку вместе с

репчатым луком и курдючным салом, добавить соль, перец и тщательно перемешать до вязкой массы. Подготовленную массу поставить в холодное место на 20 мин, после чего сформировать из нее люля в виде сарделек и нанизать их на шпажку, которая должна быть несколько шире, чем для шашлыка. Жарить люля-кебаб над раскаленными углями, периодически поворачивая шпажки.

*Приготовление лаваша:* из муки, воды и соли замесить крутое тесто, которое раскатать в форме лепешки толщиной 1 мм. Лаваш уложить на противень и выпекать в духовке без жира.

Подавать люля-кебаб принято, положив на лаваш или завернув в него. На гарнир подать нарезанный кольцами репчатый лук, зелень, сумах или жаренные на вертеле помидоры.

## Риза-кюфта

*Баранины 1,3 кг, лука репчатого 0,4 кг, масла топленого 150 г, уксуса винного 100 мл, сахара 50 г, пюре томатного 50 г, кинзы и укропа 100 г.*



Пропустить через мясорубку баранину вместе с репчатым луком. Добавить перец,

соль, тщательно размешать и поставить на некоторое время на холод. После этого сформировать фарш в виде небольших шариков (10–12 шт. на порцию) и обжарить их в масле на раскаленной сковороде.

Отдельно обжарить шинкованный лук, добавить томатное пюре, разбавленное бульоном, затем уксус или лимонную кислоту, сахар, перец, соль и довести до готовности.

Обжаренные мясные шарики-кюфта залить соусом и тушить 5–10 мин. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью.

### Тава-кебаб



*Баранины 1 кг, масла топленого 150 г, уксуса винного 50 мл, лука репчатого 150 г, зелени (кинзы, укропа) 100 г, яиц 6 шт., сахара 20 г, специй, соль.*

Пропустить через мясорубку баранину вместе с репчатым луком, добавить соль, молотый перец и тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформировать биточки круглой формы (3–4 шт. на порцию) и обжарить их в масле на разогретой сковороде.

Отдельно обжарить мелко нашинкованный репчатый лук, добавить в него уксус и

сахар. Биточки залить взбитыми яйцами, смешанными с мелко нарубленной зеленью, добавить подготовленный соус из лука и запечь в духовке. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Тава-кебаб можно готовить и с картофелем. Для этого очищенный картофель нарезать дольками и обжарить на масле. Затем уложить его вместе с биточками, залить взбитыми яйцами с зеленью, добавить соус и запечь в духовке.

### Дюшбара

*Баранины 500 г, муки пшеничной 150 г, яиц 4 шт., лука репчатого 100 г, бульона 1,5 л, уксуса винного 50 мл, зелени кинзы 60 г, мяты сушеной 5 г, перца 0,5 г.*



*Приготовить фарш:* мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, добавить зелень кинзы и специй. Из муки, воды и яиц замесить крутое тесто и раскатать его в пласт толщиной 1 мм. Затем тесто разрезать на квадраты 3 × 3 см. В центр каждого квадрата положить фарш и завернуть в виде пельменей (дюшбара) треугольной формы. Готовые пельмени

отварить в процеженном кипящем бульоне. На одну порцию в тарелку кладут 16–20 пельменей.

При подаче на стол джюшбару посыпать сушеной мятой и кинзой. Отдельно подать винный уксус или уксус с чесноком.

### Курзе

*Для фарша: баранины 500 г, лука репчатого 6 шт., сала курдючного 50 г, перца черного 1–1,5 ч. ложки, пасты томатной 5 ст. ложек, толченого чеснока 1 ст. ложка, шинкованной петрушки 2 ст. ложки, молотой корицы 1 ч. ложка. Для теста: муки 2 стакана, воды 0,5 стакана, 1 яйцо, соли 0,5 ч. ложки.*



Баранину пропустить через мясорубку. Нарезать кубиками и обжарить на сале репчатый лук, смешать его с сырым мясным фаршем, томатной пастой и посолить.

Из муки, воды и яиц замесить крутое тесто, раскатать его в блин толщиной 1,5–2 мм. Вырезать из теста круги, на каждый положить по 1 ч. ложке фарша и зацепить полукруглым не тугим пирожком, сделав у него круглый внешний шов и оставив на одной

стороне небольшое отверстие диаметром с горошину. Смазать курзе сверху растопленным салом, дать ему слегка впитаться, после чего уложить плотно друг к другу в кастрюлю, открытым концом вверх, влить подсоленный кипятком слоем 2–3 см, закрыть крышкой и припустить курзе на среднем огне в течение 10–15 мин.

Перед подачей на стол облить курзе катыком, посыпать зеленью петрушки, чесноком и корицей.

### Гиймя-хингал

*Баранины 1 кг, масла топленого 150 г, лука репчатого 100 г, кислоты лимонной 0,4 г, мацони 200 мл, брынзы 100 г, чеснока 10 г, корица, перец, соль. Для теста: муки пшеничной 250 г, яиц 2 шт.*



Баранину вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить перец, соль и обжарить полученный фарш на раскаленной сковороде с разогретым маслом, непрерывно помешивая и следя за тем, чтобы не было комков. Затем в фарш добавить лимонную кислоту.

Из муки, яиц, соли и воды замесить крутое тесто, раскатать его до толщины 1 мм и нарезать ромбиками (хингал). После чего отварить хингал в кипящей подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Готовый хингал выложить на тарелку, сверху положить обжаренный фарш (гиймя), посыпать тертой брынзой и корицей. Отдельно подать мацони с измельченным чесноком.

### Бадымджан долмасы



Баранины 0,7 кг, лука репчатого 100 г, зелени (укропа, кинзы) 50 г, баклажанов 1,2 кг, масла топленого 100 г, помидоров свежих 200 г, мацони 200 мл, корица, соль, перец.

Баранину вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Полученный фарш обжарить, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комочков. Затем выложить его на доску, разбить ножом до образования однородной массы, добавить пассерованный лук, мелко нарубленную зелень, перемешать.

Баклажаны очистить от кожуры и бланшировать в кипящей воде. Затем остудить, удалить часть сердцевины, начинить их при-

готовленным фаршем, поместить в сотейник, обложить помидорами, нарезанными ломтиками, добавить бульон и тушить в течение 25–30 мин.

Перед подачей на стол полить соусом, образовавшимся при тушении. Отдельно подать мацони с корицей.

### Бадымджан мусамбе (баклажаны с бараниной)

Баранины 1 кг, лука репчатого 400 г, масла топленого 100 г, баклажанов 800 г, лимонной кислоты 0,8 г, зелени петрушки 50 г, корица, шафран, чеснок, перец, соль.



Баранину нарезать кусочками и обжарить на масле. Затем добавить пассерованный лук, лимонную кислоту, немного бульона, специи и тушить до готовности.

Баклажаны очистить от кожицы, бланшировать в кипящей воде, нарезать кубиками и обжарить, после чего положить их в соус с бараниной, добавить измельченный чеснок и довести до готовности. Заправить настоем шафрана.

Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

## ПЛОВЫ

### Плов с коурмой

Баранины (лопаточной части) 1 кг, риса длиннозерного 0,6 кг, масла топленого 150 г, лука репчатого 30 г, алычи свежей 150 г или сушеной 60 г, шафран, корица, перец, соль. Для лаваша: муки пшеничной 50 г, яиц 2 шт.



Откидной рис готовят следующим образом: рис перебрать, промыть. Затем залить его кипящей подсоленной водой (на 1 кг риса берут 6 л воды) и варить до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг.

Мякоть баранины нарезать кусочками, посолить, обжарить в масле на сковороде, после чего тушить в небольшом количестве бульона. Затем добавить пассерованный репчатый лук, промытую сушеную алычу и довести мясо до готовности (коурма).

**Приготовление лаваша.** Из муки и яиц с добавлением шафрана замесить крутое тесто, раскатать в виде круглой тонкой (1 мм) лепешки и выпечь на сковороде без масла.

Распустить в кастрюле масло. На дно положить лаваш и засыпать отваренным до по-

луготовности рисом. До готовности плов довести на слабом огне, а затем сбрызнуть распущенным сливочным маслом.

При подаче на стол часть риса окрасить настоем шафрана и выложить на тарелку горкой. Сбоку положить готовую коурму, полить маслом и посыпать корицей.

### Плов сабза коурма

Баранины 1 кг, риса 0,6 кг, масла топленого 200 г, лука репчатого 200 г, кислоты лимонной по вкусу, зелени (шпината, щавеля, кинзы) 300 г, корица, шафран, перец, соль.



Мякоть баранины нарезать кусочками, посолить, поперчить и обжарить в масле на раскаленной сковороде. Затем добавить лимонную кислоту, пассерованный лук, шафран, зелень и тушить до готовности в небольшом количестве бульона (сабза коурма).

Из риса отдельно приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче на стол рис на тарелку выложить горкой, сверху посыпать рисом, окрашенным шафраном, сбоку уложить сабзу коурму, полить маслом и посыпать корицей.

## Чыхыртма (плов из баранины или цыплят)



Баранины 1 кг или одного цыпленка (1–1,2 кг), риса 0,4 кг, масла топленого 150 г, яиц 4 шт., лука репчатого 300 г, кислоты лимонная, шафран, корица, укроп.

Баранину или цыпленка разрубить на куски, посолить и обжарить в масле на сковороде. После этого добавить небольшое количество бульона, пассерованный лук, лимонную кислоту, настой шафрана и довести до готовности. Затем залить взбитыми яйцами, смешанными с рубленым укропом, и запечь в духовке.

Приготовить откидной плов из риса, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче на тарелку выложить рис горкой, поверх окрашенного риса положить чыхыртму, полить маслом и посыпать корицей и зеленью.



## Плов лобия чиллов

Баранины 1 кг, риса 0,4 кг, фасоли белой 200 г, масла топленого 200 г, кишмиша 150 г, шафран, корица, перец, соль.

Баранину (грудинку или корейку) нарезать кусочками, обжарить на сковороде в масле. Добавить нарезанный репчатый лук, запровить перцем, солью, настоем шафрана, влить небольшое количество бульона и тушить до готовности.

Предварительно замоченный рис сварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Фасоль отварить отдельно, затем рис смешать с фасолью.

Положить масло на дно посуды, насыпать слой риса для образования корочки — казмага.

После этого в посуду положить смесь риса с фасолью, полить сверху настоем шафрана и маслом, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести до готовности. Отдельно на масле припустить кишмиш (изюм).

При подаче рис с фасолью горкой выложить на тарелку, а с боков положить готовое мясо, казмаг и припущенный кишмиш. Сверху полить маслом и посыпать корицей.

## Плов тас кебаб

Говядины (вырезки) 1 кг, риса 0,6 кг, масла топленого 200 г, лука репчатого 200 г, гвоздика, шафран, корица, сумах, соль.



Говядину очистить от пленок, нарезать ломтиками и слегка обжарить в масле на раскаленной сковороде. Затем сложить в маленькую кастрюлю (таз) слоями попеременно с предварительно пассерованным луком, корицей и гвоздикой, добавить небольшое количество бульона, плотно закрыть крышкой и тушить до готовности.

Из риса отдельно приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче на стол горкой выложить на тарелку рис, сверху положить готовое мясо и полить соусом, образовавшимся при тушении.

Отдельно подать сумах.

### Плов парча дошамя



Баранины 1 кг, риса 0,4 кг, масла топленого 200 г, изюма 150 г, абрикосов сушеных 100 г, каштанов 200 г, шафран, тмин, лука репчатого 100 г, корица, соль.

Подготовленную и промытую баранью грудинку обжарить целым куском. Затем

освободить от костей, поперчить, посолить, добавить пассерованный лук, фрукты, очищенные отваренные каштаны и тмин. Долить в посуду небольшое количество бульона и тушить до готовности.

Из риса отдельно приготовить откидной плов.

При подаче горкой выложить на тарелку рис, сверху положить баранину, припущенные фрукты, каштаны и казмаг из риса. Плов полить маслом и посыпать корицей.

### Плов али мусамба

Баранины 1 кг, риса 0,6 кг, масла топленого 200 г, альбухеры, чернослива 150 г, лука репчатого 200 г, корица, гвоздика, шафран, перец, соль.



Баранину нарезать на порционные куски и обжарить в масле на сковороде. Затем влить небольшое количество бульона, добавить отдельно пассерованный репчатый лук, промытый чернослив или альбухуру, настой из шафрана, корицу и тушить до готовности.

Приготовить отдельно откидной рис, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче горкой выложить на тарелку рис, сверху посыпать рисом, окрашенным шафраном, а сбоку положить баранину с фруктами и соусом. Полить маслом и посыпать корицей.



### Гиймя чыхыртма плов

*Баранины 0,7 кг, лука репчатого 150 г, яиц 8 шт., риса 0,6 кг, масла топленого 200 г, перец, шафран.*

Мякоть баранины пропустить через мясорубку. Полученный фарш заправить перцем и солью, затем обжарить на масле на сковороде, добавив пассерованный лук. После этого залить фарш луком с взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Приготовить отдельно откидной рис, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче рис выложить на блюдо горкой, сверху положить фарш и полить маслом.



### Балыг плов

*Кутума свежего (непластованного кусками) 0,8 кг, риса 0,6 кг, масла топленого 200 г, изюма 100 г, кизила*

*100 г, лука репчатого 100 г, шафран, перец, соль.*

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать на куски. Затем посолить, поперчить и обжарить в масле на сковороде. После этого добавить промытый изюм и кизил, отдельно пассерованный лук, шафран и припустить на слабом огне до готовности.

Приготовить отдельно откидной рис, часть которого окрасить настоем шафрана.

В середину плова поместить рыбу с припущенными фруктами, закрыть плотно крышкой и прогреть в течение 5–10 мин.

При подаче выложить горкой на тарелку плов, сверху положить рыбу с фруктами и полить маслом.

### Шюйуд плов

*Риса 0,6 кг, масла сливочного 200 г, яиц 8 шт., молока 150 мл, зелени укропа 250 г, соль.*



Укроп перебрать и тщательно промыть в холодной воде. Затем мелко нарезать.

Приготовить отдельно откидной рис и смешать его с укропом.

Из яиц и молока приготовить омлет и нарезать его ромбами.

При подаче на тарелку выложить плов с укропом, сверху положить кусочки омлета и полить маслом.

## СЛАСТИ

### Бадам-нохут

*Для фруктовой массы: абрикосов 1 кг, яблок кислых (крупных) 2-3 шт., сахара 1,4 кг, миндаля мелко толченого 200 г, патоки 2 ст. ложки, кислоты лимонной 3 г, цедры лимона молотой 3 ч. ложки, корицы 2 ч. ложки, гвоздики 3 бутона. Для приготовления форм: крахмала картофельного 1 кг, талька 100 г.*



Бадам-нохут — один из видов мармелада с миндалем. Процесс его приготовления складывается из двух этапов: во-первых, варится фруктовая масса, и, во-вторых, изготавливается форма для отливки в нее мармелада.

*Приготовление крахмало-тальковой смеси.* Крахмал тщательно перемешать с таль-

ком. В духовке нагреть лист или противень, выстелить его чистой бумагой, насыпать на нее крахмало-тальковую смесь тонким слоем, оставить на несколько часов в теплом сухом помещении, после чего просеять.

*Приготовление фруктовой массы.* Испечь яблоки на противне в духовке и протереть. Абрикосы протомить в духовке в глиняном горшке в течение 20 мин, после чего протереть. Оба пюре смешать с сахаром и уваривать, непрерывно помешивая, на слабом огне в течение 1-1,5 ч. За несколько минут до конца варки (температура варки 100-110 °C) добавить патоку, тщательно перемешать. В полученную фруктовую массу ввести лимонную кислоту, молотые пряности, перемешать, накрыть салфеткой, затем крышкой.

*Приготовление бадам-нохута.* Приготовленную крахмало-тальковую смесь высыпать на стол ровным слоем толщиной 1,5 см и раскатать ее скалкой. Затем сделать в ней деревянным пестиком углубления, в которые через корнет налить фруктовую массу, и спустя 25 мин вынуть застывший мармелад, смахнуть с него крахмал, дать подсохнуть в течение 1 ч при температуре 30-35 °C, после чего обкатать в толченом миндале.

## Рахат-лукум

Для сиропа: сахара 1 кг, воды 300 мл. Для крахмального молока: крахмала (рисового, пшеничного или кукурузного) 100 г, воды холодной кипяченой 200 мл. Для обсыпки рахат-лукума: пудры сахарной 100 г, ванильного сахара 1 пакетик. Для варки рахат-лукума: сиропа от варенья или фруктового пюре 3–4 ст. ложки, цедры лимонной или апельсиновой 2 ч. ложки, масла розового 1 капля или сиропа розового 1 ч. ложка, орехов очищенных (миндаля, фундука) 100 г, шафрана или куркумы 1 щепотка.



**Приготовление розового сиропа.** Лепестки розы или шиповника, собранные в сухой солнечный день, сложить в стеклянный сосуд слоями по 0,5 см, пересыпая их сахарной пудрой. Затем поставить в комнате на солнце примерно на 1–2 недели. По мере выделения сироп сливать в отдельную посуду, подсыпая небольшое количество сахара в оставшиеся лепестки. Готовый сироп

тщательно процедить, налить в бутылку и плотно закупорить. Сироп может сохраняться до одного года и служить полуфабрикатом для приготовления различных сладостей, ароматизации варенья и кондитерских изделий.

**Приготовление рахат-лукума:** в казане или медном тазу сварить сахарный сироп, при сильном кипении влить в него крахмальное молоко (смесь воды и крахмала), уменьшить огонь и все время помешивать деревянной ложкой до загустения массы.

Остальные компоненты добавить в следующем порядке: фруктовое пюре, пряности, розовое масло, орехи, агар-агар. Варить до полутвердого состояния, непрерывно помешивая ложкой по дну казана, не давая массе пригорать.

Готовую массу вылить в деревянный противень слоем 2,5 см, дать застыть в течение 3–4 ч, после чего разрезать на квадратные кусочки и обсыпать сахарной пудрой.

## Ширвани-нан

Муки 0,6 кг, масла сливочного 150 г, яиц 2 шт., пудры сахарной 300 г, молока 1 стакан, миндаля очищенного





(ядер) 50–75 г, изюма 150 г, цукатов 100 г, аммония или пекарского порошка 0,3 г, цедры лимонной молотой 2 ч. ложки.

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния. Желтки растереть до бела с 250 г сахарной пудры. Взбить белки. Соединить все вместе, еще раз растереть до получения однородной массы, добавив 0,5 стакана молока, затем взбить.

Очищенный миндаль растереть до пастообразного состояния с 50 г сахарной пудры, затем развести в 0,5 стакана молока, соединить с остальной массой, взбить все вместе.

К полученной смеси добавить половину муки, вымешать жидковатое тесто. Изюм промыть в горячей воде, измельчить в мясорубке. Цукаты измельчить квадратами (0,5 × 0,5 см), перемешать с молотой лимонной цедрой, ввести всю изюмно-цукатную массу в жидкое тесто, тщательно перемешать.

В оставшуюся муку всыпать пекарский порошок и соединить ее с жидким тестом, стараясь вымешать его как можно быстрее.

Тесто тотчас же раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать полукруглые печеня,

смазать их сверху яйцом и выпечь на слабом огне, на листе, слегка посыпанном мукой, или просто на сухом чистом листе в течение 5–7 мин.

## Курабье

Муки 500 г, масла сливочного 250 г, пудры сахарной 200 г, меда 50 г, молока  $\frac{2}{3}$  стакана, гвоздики 8 бутонов, цедры лимонной молотой 1 ч. ложка, кардамона 3 капсулы, сахара ванильного 1 пакетик.



Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, молотые пряности, мед и вновь растереть до получения однородной массы. Затем развести ее в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто.

Дать выстояться тесту в течение 10–15 мин в холодном месте, а затем раскатать его в пласт толщиной 1 см. Вырезать круглые печеня, уложить их на сухой лист и выпекать в предварительно нагретой духовке на слабом огне 5–8 мин.

После выпечки дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой,

смешанной с ванильным сахаром или ванилином.

## Пахлава Бакинская



*Для теста:* муки 700–750 г, масла сливочного 75 г, яиц 2 шт., дрожжей 40 г, воды 1 стакан. *Для начинки:* сахара 450 г, орехов 500 г, кардамона 8–9 капсул, корицы 4 ч. ложки. *Для сиропа-заливки:* меда 150 г, 1 яйцо.

Масло, яйца и 0,5 стакана воды взбить в течение 3 мин. Дрожжи развести в 0,5 стакана воды. Все соединить и замесить из полученной жидкости тесто, в течение 15 мин растирая ложкой и доведя его температуру до 20 °С. Затем дать тесту выстояться при температуре воздуха 22–25 °С 1,5 часа.

*Приготовление начинки.* Миндаль и фундук вначале ошпарить, освободить от кожура, подсушить, а затем истолочь. Грецкие орехи можно истолочь без подготовки. В результате измельчения должна получиться либо однородная масса, либо масса из кру-

пинок, по размеру соответствующих сахарному песку.

Сахарную пудру равномерно перемешать с толчеными орехами. Наряду с сахарной пудрой и орехами в состав начинки входят две пряности — корица и кардамон. Обе в молотом виде добавляют в сахарную пудру — перед введением в начинку орехов.

Подोшедшее тесто разделить на 2 равные части, раскатать одну в пласт толщиной 1,5–2 мм, другую — в пласт толщиной 2–2,5 мм в размер противня. На смазанном маслом противне разложить более толстую часть раскатанного теста, на него сверху слоем 3–5 мм выложить начинку, закрыть более тонкой частью теста, зацепить с нижним куском, не натягивая последнего. Закрытая пахлава должна точно входить в противень без зазоров. Дать пахлавe подойти в течение 10 мин, а затем смазать сверху яичным желтком.

Духовку нагреть до 200–220 °С, разрезать подготовленную в противне пахлавu на ромбовидные кусочки (5 × 7 см) и сразу же поставить в духовку. Через 10–12 мин вынуть пахлавu, залить по линиям разреза растопленным маслом, вновь смазать сверху яйцом и поставить в духовку еще на полчаса.

Первые 7–10 мин температура должна оставаться высокой, затем огонь надо убавить и выпекать, не вынимая из противня. После выпекания залить пахлаву медом по линиям разреза, дать ему впитаться, затем вынуть изделие из противня и дать окончательно остыть под салфеткой.

### Шакер-бура



Муки 300 г, масла сливочного 75 г, молока теплого (35 °С) 0,5 стакана, 1 яйцо, дрожжей 10 г, кардамона 2 капсулы, сахара ванильного 0,5 пакетика.

Растереть желток с маслом, белок взбить, обе части соединить.

Дрожжи развести в теплом молоке, влить в масляно-яичную смесь, добавляя постепенно муку, замесить тесто. Тесту дать выстояться в течение 1,5 ч. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать из него овалы (по два на каждое печенье), положить начинку (см. рецепт пахлавы) так, чтобы тесто обтягивало ее туго, как яйцо, и защипать, после чего подсушить на против-

не на очень слабом огне, а затем выпечь в течение 5–10 мин.

Шакер-буру выпекают также и в особых вафельницах.

Держайте!

С гастрономическим приветом,  
Илья Лазерсон, шеф-повар

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Ilya Lazerson, the author of the text.

## СОДЕРЖАНИЕ

### БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Каштаны .....	6
Чучу .....	7
Кайсаба .....	8
Хяфтя-беджар .....	9

### СУПЫ

Пити .....	10
Кюфта-бозбаш .....	11
Довга с мясом .....	12
Шорба .....	13
Сулу-хингал .....	14
Парча-бозбаш .....	15
Овдух (окрошка) .....	16
Шорба с курицей .....	16

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Кутум по-азербайджански .....	17
Кюкю из кутума .....	18

### БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Шашлык .....	19
Шашлык из почек .....	20
Люля-кебаб .....	20
Риза-кюфта .....	21
Тава-кебаб .....	22
Дюшбара .....	23
Курзе .....	24
Гиймя-хингал .....	25
Бадымджан долмасы .....	26
Бадымджан мусамбе (баклажаны с бараниной) .....	27

### ПЛОВЫ

Плов с коурмой .....	28
Плов сабза коурма .....	29
Чыхыртма (плов из баранины или цыплят) .....	30
Плов лобия чилон .....	30
Плов тас кебаб .....	31

Плов парча дошамя .....	32
Плов али мусамба .....	33
Гиймя чыхыртма плов .....	34
Балыг плов .....	34
Шюйуд плов .....	35
<b>СЛАСТИ</b>	
Бадам-нохут .....	36
Рахат-лукум .....	38
Ширвани-нан .....	39
Курабье .....	41
Пахлава Бакинская .....	42
Шакер-бура .....	44

**Илья Лазерсон**  
**АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ**

Редактор *Е.А. Кюберсепп*

Верстка *Т.А. Шамаевой*

Корректор *М.В. Чебыкина*

Подписано к печати с готовых диапозитивов 13.10.2004.  
Формат 70×100<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Бумага газетная. Гарнитура «Журнальная».  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,95. Уч.-изд. л. 1,44.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 1804.

Изд. лиц. ИД № 02456 от 27.07.2000 г.

ООО «МяМ-Дельта»

Для писем: Санкт-Петербург,  
ул. Фурштатская, д. 19, пом. 35Н  
E-MAIL: MIMDEL@COMSET.NET

ЗАО «Центрополиграф»  
125047, Москва, Оружейный пер., д. 15, стр. 1,  
пом. ТАП ЦАО

Для писем:  
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15  
E-MAIL: CNPOL@DOL.RU

WWW.CENTRPOLIGRAF.RU

Отпечатано в ФГУИПП «Курск»  
305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ ПРЕДСТАВЛЯЕТ  
КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Илья Лазерсон

# АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

Президент «Санкт-Петербургского клуба шеф-поваров», организатор фестивалей русской кухни в Париже и Лондоне и автор популярных книг по кулинарии Илья Лазерсон дарит вам самую необычную «вкусную» книгу, в которой вы найдете множество полезных советов по приготовлению блюд азербайджанской кухни.

Традиционные азербайджанские блюда очень полезны и питательны, благодаря обилию свежих фруктов, рыбы, молодого мяса и ограниченному употреблению соли. Для азербайджанской кухни характерно сочетание мяса с фруктами, использование каштанов и обилие разнообразной зелени. К вашим услугам секреты создания ароматного люля-кебаба, вкуснейших пловов и восхитительных сладостей: рахат-лукума, курабье и бакинской пахлавы.

Простые советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ISBN 5-9524-1333-1



9 795952 413336

ЦЕНТРПОЛИГРАФ®