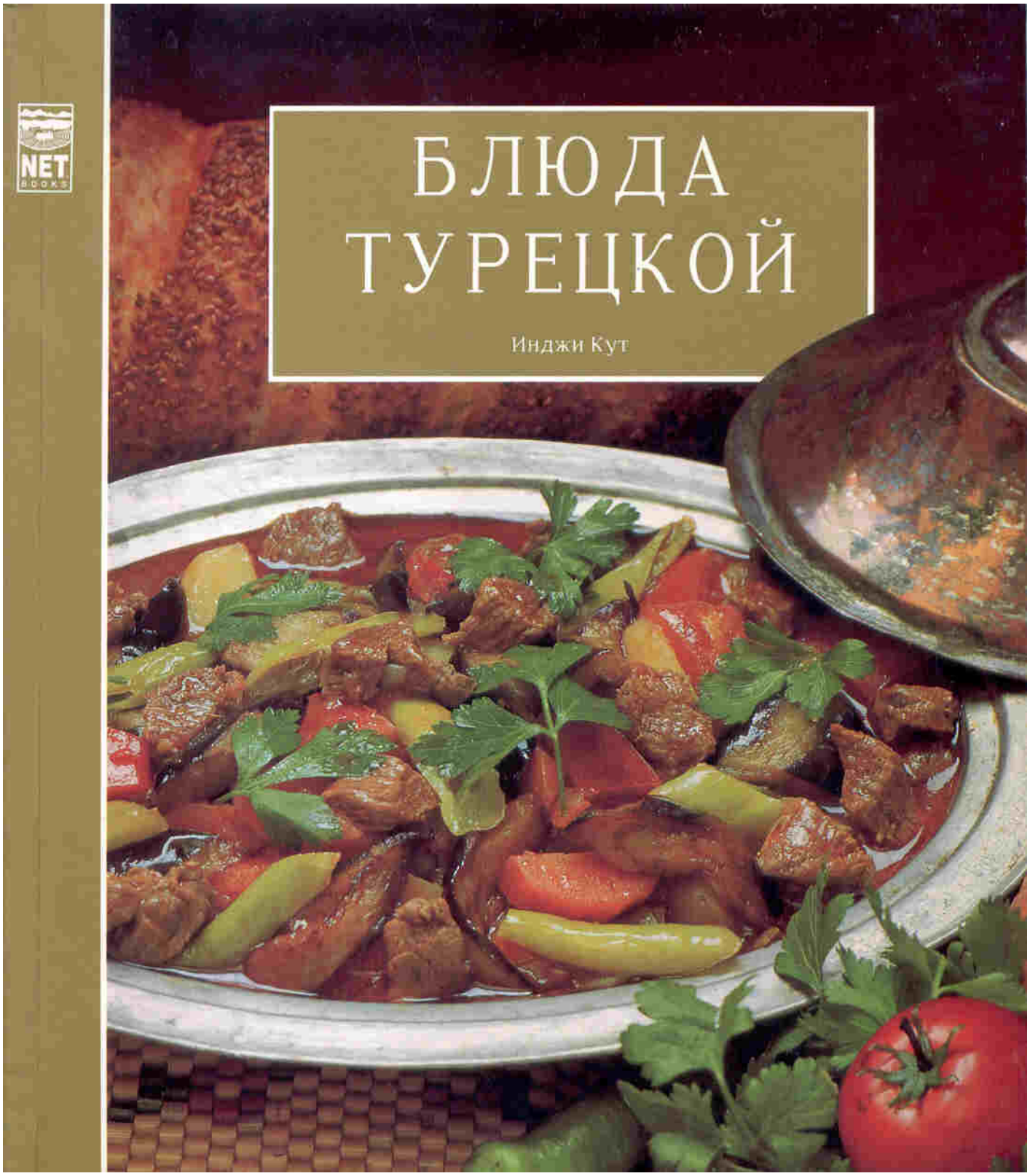
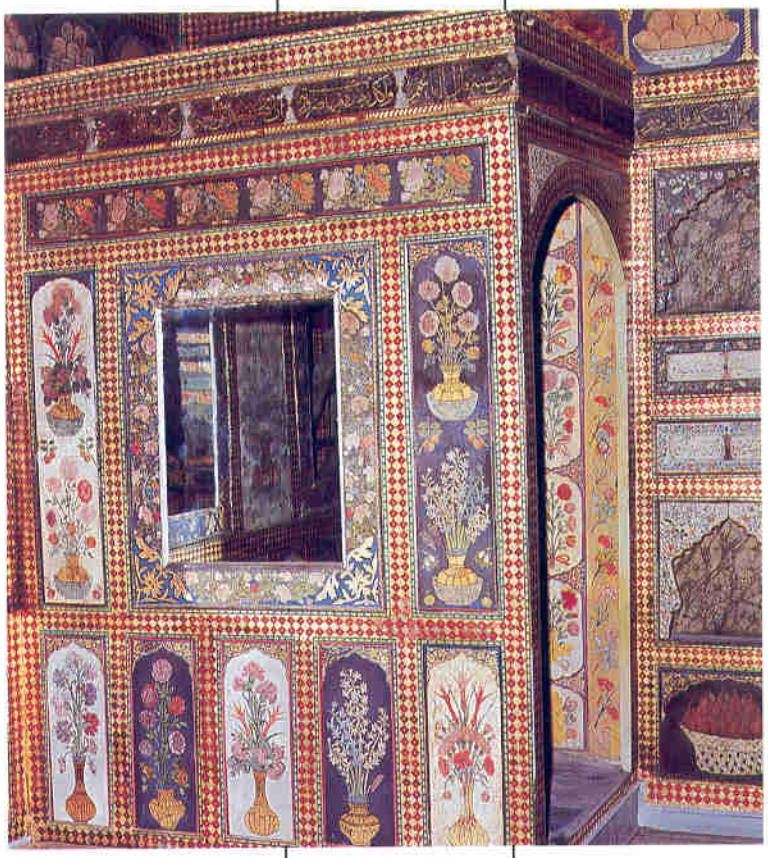


БЛЮДА ТУРЕЦКОЙ

Инджи Кут

БЛЮДА ТУРЕЦКОЙ КУХНИ

Инджи Кут



NET
TURİSTİK YAYINLAR
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Издательство и распространие :

NET TURİSTİK YAYINLAR A.Ş.

Şifa Hamamı Sok. No.18/2, 34400 Sultanahmet-İstanbul/Турция
Tel: (90-212) 516 32 28 - 516 82 61 Fax: (90-212) 516 84 68

Mithatpaşa Cad. No. 643/B 35280 Köprü-İzmir/Турция
Tel: (90-232) 244 86 44 - 243 57 10 Fax: (90-232) 231 84 18

Kışla Mah. 54. Sok., İlteray Apt. No. 11/A-B, 07040 Antalya/Турция
Tel: (90-242) 248 93 67 - 243 14 97 Fax: (90-242) 248 93 68
e-mail: netyay@superonline.com

Автор : İnci Kut

Фотографии : Haluk Konyalı G.S.A.

Перечень страниц: Not Ajans

Набор : AS&64 Ltd. Şti.

Выбор цвета : Mas Matbaacılık A.Ş.

Типография : Asır Matbaacılık A.Ş.

ISBN 975-479-399-9

Copyright © 1992 **NET TURİSTİK YAYINLAR A.Ş.**

Все права принадлежат фирме

2002

СОДЕРЖАНИЕ

Турецкая кухня 5
Несколько слов о некоторых продуктах 6
СУПЫ 7
Суп из тарханы 8
Свадебный суп 8
Пастуший суп 9
Мучной суп 9
Чечевичный суп (процеженный) 10
Суп из красной чечевицы с рисом 10
Суп- лапша со специями 10
Рисовый суп с томатами 10
Невесты Эзо суп 11
Суп из красной чечевицы 12
Суп- лапша с помидорами 12
Ишкембе (суп из требухи) 13
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ 14
Яичница с помидорами 15
Яичница со шпинатом 16
Чилбар 17
МЕЗЕ(СБОРНЫЕХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ) И САЛАТЫ 18
Сырая котлета 19
Баклажаны и зеленый перец жареные 19
Салат из кабачков 20
Чечевичные котлеты 20
Пастуший салат 21
Жареная морковь с йогуртом 22
Морковь с йогуртом 22
Салат из баклажан с йогуртом 23
Салат из баклажан 23
Эзме (толченое) 24
Хумус 24
Салат из фасоли 25
Котлеты из баклажан 25
Картофельные котлеты 26
Засоленный сладкий перец начиненный овощами 26
Фава (пюре из фасоли и бобов) 27
Печень по- албански 28
Кысыр 28
Салат с мозгами 28
Джаджик (окрошка) 29
Курица по- черкесски 30
Бёрек (слоеный пирог) с баклажанами 31
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА И БЁРЕКИ 32
Начинки для бёреков 33
Начинка из сыра 33
Начинка из мясного фарша 33
Начинка из курицы 33
Берек в виде "сигареты" и треугольников 33
Манты 34
Бёреки квадратной формы 35
Лепешки с мясным фаршем 36
Бёрек по- татарски 37
Начинка из шпината для берека 38
Домашняя лапша 39
Сырная лапша 39
Слоеный пирог по- австрийски 39
Влажный бёрек 40
Сырой бёрек 43
Пышный бёрек 43
Картофельный бёрек 43
Начинка для бёрека "талаш" 44
Бёрек "талаш" 44
РЫБА И МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ 46
Шашлык из меч- рыбы 47
Рыба паровая 47
Камбала жареная 48
Рыбные котлеты 48
Омар 49
Шашлык из креветок 49
Морской окунь в соусе "ракы" 50
Креветки в горшочках 50
Султанка жареная 51
Ореховый соус 51
Мидии жареные 52
Мидии с овощами 53
Рыба с овощами 53
Ленивые голубцы из скумбрии 54
Голубцы из мидий 55
Луфарь жареный на рашпере 56
МЯСНЫЕ БЛЮДА С ОВОЩАМИ 57
"Хункарь бегенди" ("Хункарю понравилось") 58
Чечевица с мясным фаршем 58
Фаршированные баклажаны 59
Мусака с баклажанами 60
Баранина в горшочках 60
Летнее мясное блюдо с овощами 60
Кебаб с баклажанами 63
Фаршированные баклажаны 64
Долма (голубцы) 64
Мясная начинка для голубцов- 1 64
Мясная начинка для голубцов- 2 65
Голубцы с мясной начинкой, завернутой в виноградные листья 65
Голубцы с мясной начинкой, завернутой в листья белокачанной капусты 65
Голубцы из кабачков с мясной начинкой 66
Голубцы из помидор с мясной начинкой 66
Голубцы из сладкого зеленого перца 67
Бамья с мясом 68
Зимнее мясное блюдо с овощами 68
Сельдерей с мясом 69
Сухая белая фасоль с мясом 70
Сухой горох с мясом 71
Запеканка из капусты 71
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ 72
"Имам баилды" (баклажаны, фаршированные овощами) 73
Сельдерей в оливковом масле 73
Начинка для голубцов 74
Голубцы, завернутые в виноградные листья 75
Голубцы, завернутые в листья белокачанной капусты 76
Голубцы из баклажан 77
Голубцы из перца 77

СОДЕРЖАНИЕ

Зеленая стручковая фасоль на оливковом масле ... 78
Артишок на оливковом масле ... 79
Жареные кабачки с йогуртом ... 79
Лук- порей на оливковом масле ... 80
Зеленая фасоль- барбунья ... 80
Оладьи из кабачков ... 81
МЯСНЫЕ БЛЮДА И КЕБАБЫ ... 82
Тефтели тушеные ... 83
Паровая баранина ... 83
Биточки с рисом и яйцами ... 84
Кебаб на пару ... 85
Мясо тушеное в горшочках ... 85
Говядина тушеная с луком ... 86
Пача ... 88
Кебаб с йогуртом ... 88
Котлеты с тмином в медной посуде ... 89
Котлеты из курицы ... 90
Тушеная курица ... 90
Курица жареная с рисом ... 90
Котлеты с начинкой ... 92
Кебаб охотничий ... 92
Адана- кебаб ... 93
Котлеты на углях ... 94
Почки тушеные ... 94
Сухие котлеты ... 95
Кебаб из бараньих голеней ... 95
Кебаб лесной ... 95
Тас- кебаб ... 95
Дёнер- кебаб ... 96
Мясо с овощами в фольге ... 97
Тушеный кебаб ... 97
Баранина тушеная с зеленым луком и зеленым салатом ... 98
Баранина тушеная в духовке ... 98
Шашлык из баранины ... 99
Баранина жареная по- анкарски ... 101
Кебаб с овощами ... 101
ПЛОВЫ ... 102
Рис отварной ... 103
Плов "Султан Решат" ... 104
Плов с баклажанами ... 104
Плов с печенкой ... 105
Плов "лапа" ... 105
Плов из булгура ... 106
Мясной плов из булгура ... 108
Плов с помидорами, горошком и вермишелью ... 108
Ложные голубцы из перца ... 109
Плов из мидий на оливковом масле ... 109
Плов по- бухарски ... 110
Плов с хамсой ... 111
Плов по- хатайски ... 111
Плов по- египетски ... 111
Плов с креветками ... 111
Плов по- стамбульски ... 112
СЛАДОСТИ ... 114
Сладости из инжира ... 115
Кюнефе ... 115
Сладкие творожные лепешки ... 115
Сютлач в духовке ... 116
Мухаллеби ... 117
"Дно казана" ... 117
Кешкюль ... 117
Куриная грудинка ... 118
Самса ... 119
Варенье из лепестков роз ... 119
Баклава ... 120
Гюллачь ... 121
Хошмерим ... 122
Тулумба ... 122
"Кадын гёбеги" (Дамский пупок") ... 122
"Палец визиря" ... 124
Сладкие лепешки ... 124
"Губы любимой" ... 124
Халва из манной крупы ... 124
Апельсиновый кисель ... 125
Халва из муки ... 125
Сладкое печенье в виде финика ... 126
Сладкие пончики ... 126
Сладость из йогурта ... 126
Каданф из тонкой вермишели ... 127
Каданф хлебный ... 127
Ашуре ... 128
Ревани ... 129
Зерде ... 130
Сушеные абрикосы со сливками ... 130
Тыква сладкая ... 130
Сладость из айвы ... 133
Локум ... 135
Компот из изюма ... 133
НАПИТКИ ... 134
Кофе ... 135
Чай ... 136
Айран ... 138
Салеп ... 138
Турецкие вина ... 138
Ракы ... 139
СПЕЦИИ ... 140

ТУРЕЦКАЯ КУХНЯ

Искусство турецкой кухни - это богатое наследие рецептов приготовления блюд из разных мест Османской империи. И очень жаль, что со временем многие из них забыты. На сегодняшний день приготовление некоторых прекрасных блюд турецкой кухни - это смесь рецептов из настоящего и прошлого. Самые главные продукты, которые используются в турецкой кухне - это: мясо, сыры, овощи или, на усмотрение и в зависимости от фантазии приготовляющего, разнообразные начинки для бёреков (слоёных пирогов). Из них приготовляют мясные или рисовые блюда на постном масле: два вида долмы (голубцов) - овощных или из виноградных листьев:, ызгара (кебабы, котлетки), приготовленные на рашпере (металлической решетке) или в духовке:, разнообразные пловы:, и, наконец, овощные блюда на оливковом масле. Особое внимание привлекают последние, в каждое из которых добавляется обязательно лук, томаты, потушенные на оливковом масле, а иногда, для вкуса и- чеснок, которые подаются к столу в холодном виде. Среди овощных блюд отдельного внимания заслуживает " Имам баилды" ("Имам обалдел") - кушанье из баклажан, фаршированных овощами. О нем можно сказать особо: по легенде, некий имам (мусульманский священнослужитель), отведав этого блюда, впал в совершеннейший экстаз. Правда, неизвестно- то ли имам потерял сознание от прекрасного вкуса баклажан, то ли баклажаны- от большого количества масла. Очень важное место в турецкой кухне занимают сладости, представленные большим разнообразием. В Турции имеются как европейские кондитерские изделия, так и тардиционные, свойственные только турецкй кухне сладости, например, махаллеби (молочный кисель из рисовой муки), баклава (слоёное пирожное с сахарным сиропом, миндалем, фисташками или сосновыми орехами).

Имеются также специальные места: пастане, махаллеби, баклаваджи (кондитерские), где продаются эти сладости. Богатый турецкий, обеденный стол всегда завершается знаменитым турецким кофе, который, мелко молотый и хорошо поджаренный, варится в специальной посуде- джезве (маленьком кофейнике конусообразной формы с длинной ручкой) и подается с сахаром или - без. В этой книге Вы сможете найти самые известные рецепты приготовления блюд турецкой кухни.

Приятного аппетита !

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТАХ

Орех и изюм: В сладких турецких блюдах обязательными компонентами являются сухофрукты, а также множество видов орехов, которые используются как для их приготовления, так и для украшения. Только один из видов ореха- "чам фыстык" (сосновый орех) и "куш изюм" (сорт мелкого сушеного винограда (используется для приготовления разнообразных голубцов и некоторых пловов. А изюм используется обычно только для приготовления сладких блюд.

Оливковое масло: В турецкой кухне очень широко используется оливковое масло, не только в салатах, но и во всех мезе (сборных холодных закусках).

Лук и чеснок: Лук является неотъемлимым продуктом турецких блюд и салатов. В очень многих блюдах из овощей и мяса используется также широко чеснок, а для некоторых блюд, в виде соуса, готовится йогурт (простокваша из овечьего молока), смешанный с толченым чесноком.

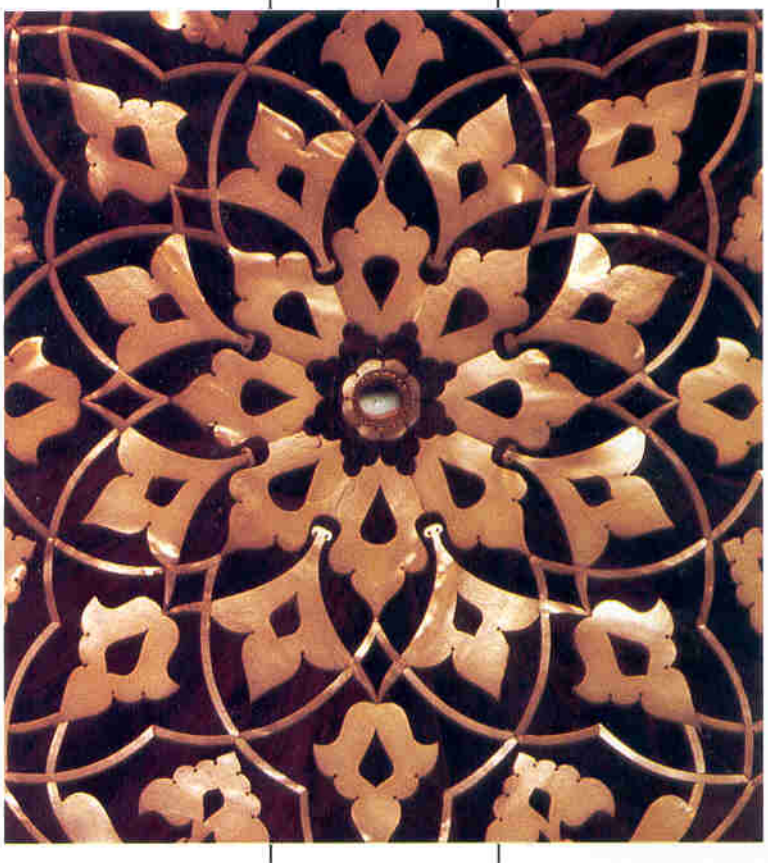
Белый сыр- брынза: Этот сыр делается из овечьего молока. Завтрак в Турции ни в одной семье не обходится без белого сыра-брынзы. Его используют также как начинку при приготовлении бёрека (слоёного пирога).

Юфка (очень тонко раскатанное тесто): Продается в готовом виде, но Вы можете раскатать его и сами скалкой в палец толщиной и 80 см длиной, поскольку такое тонокое тесто невозможно раскатать обычной скалкой. Рецепт приготовления теста Вы найдете в книге. Бёреки выпекаются на противне в духовке или жарятся на сковороде на любом масле.

Мясной фарш: В турецкой кухне очень много используется мясной фарш для различных котлет., мясной фарш, поджаренный с луком, добавляется также в различные овощные блюда:, его используют также для начинки голубцов и бёреков. Если для фарша смешивается баранина с говядиной, то его следует пропустить через мясорубки дважды. В Турции каждый мясник знает, какое мясо нужно для того или иного блюда.

СУПЫ

Главное место на турецком обеденном столе занимают разные супы. Самый известный среди разнообразных супов- суп ишкембе (из говяжей требухи). Этот суп едят поздней ночью, после застолий, когда съедено много различных закусок. В Турции имеются локанты (маленькие ресторанчики), которые открыты 24 часа и Вы можете в любое время суток отведать этот прекрасный суп.



TARHANA ÇORBASI

СУП ИЗ ТАРХАНЫ

на 6 персон

род галушек, шариков из муки и простокваши, сваренных в айране и затем высушенных

1 стакан тарханы,
8 стаканов мясного бульона
150 гр мясного фарша
6 стол. ложек маргарина
2 средних помидора
или 2 ст. ложки томатной пасты
2 ч. ложки соли,
6 кусочков хлеба

Половину количества маргарина растопить в кастрюле. Положить туда же фарш. Тушить, помешивая, пока испарится вода. Затем очистить от кожуры помидоры, мелко накрошить или разбавить томатную пасту небольшим количеством воды и добавить в фарш. Тушить 15 минут. Добавить мясной бульон с тарханой и варить, помешивая, до кипения, на медленном огне ещё 10 минут. На оставшемся маргарине поджарьте кусочки хлеба до розового цвета и подайте к супу.

DÜĞÜN ÇORBASI

СВАДЕБНЫЙ СУП

на 6 персон

500 гр. мелко нарезанной баранины

Суп из Тарханы

Пастуший суп

1 головка лука, 1 морковь
пол стол. ложки соли
7 стол. ложек маргарина
4 стол. ложки муки
3 яичных желтка, сок одного лимона
1 ч. ложка красного перца
4 стол. ложки муки

Мелко нарезанное мясо, целую очищенную головку лука и тертую морковь положите в кастрюлю, залейте 3 литрами воды и варите на медленном огне 2 часа, пока мясо станет мягким. Затем достать мясо, помять и снова положить в бульон. В отдельной посуде растопите маргарин, добавьте муку, поджарьте её, помешивая, 2-3 минуты. Затем добавьте немного бульона, доведите до состояния сметаны и влейте в бульон. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте вариться на медленном огне. 3 желтка взбить с лимонным соком, добавляя немного горячего бульона. Затем влейте всю эту смесь в бульон и потушите огонь. Растопите 3 оставшихся стол. ложки маргарина, снимите с огня, добавьте в маргарин красный перец, перемешайте и добавьте в уже готовый суп. Сразу подайте на стол.

YAYLA ÇORBASI

Пастуший Суп

на 6 персон

8 стак. мясного или куриного бульона, или воды, 80 гр. муки, 80 гр. риса
3 стакана йогурта (кислого молока)
2 яич. желтка, 3 ст. ложки слив. масла
2 ч. ложки сухой мяты

Промытый рис положить в холодный мясной, куриный бульон или воду и сварить на медленном огне. Йогурт (кислое молоко) взбить с желтками и мукой, добавляя 2 стакана горячего бульона. Затем влить всю массу в бульон и варить на медленном огне 10 минут. В отдельной посуде растопить сливочное масло и влить в суп, положить мяту, хорошо смешать и кипятить ещё 1 минуту. Затем снять с огня.

UN ÇORBASI

Мучной Суп

на 6 персон

8 стаканов мясного бульона
6 стол. ложек сливочного масла
3/4 стакана муки, 2 ч. ложки соли
1/2 ч. ложки красного перца
6 кус. хлеба, 6 ст. ложек маргарина

4 стол. ложки сливочного масла растопить в кастрюле, добавить муку, слегка поджарить. Постепенно добавляйте в кастрюлю бульон и помешивайте до состояния сметаны. Затем закройте кастрюлю крышкой и варите ещё 15 минут на медленном огне. В отдельной посуде растопите 2 оставшихся стол. ложки сливочного масла. В растопленное масло добавьте красный перец, хорошо смешайте, влейте в суп и тщательно перемешайте. Поджарьте на маргарине кусочки хлеба и подавайте на стол.

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП (ПРОЦЕЖЕННЫЙ)

на 4 персоны

1 литр мясного бульона
125 гр зелёной чечевицы, 50 гр муки
2 стол. ложки сливочного масла
соль, перец - по вкусу, 4-5 кусочков
черствого хлеба, поджаренного на
постном масле

Чечевичный суп

Тщательно промыть чечевицу. Положить её в кастрюлю и залить водой, чтобы она накрывала чечевицу. Кипятите на медленном огне, до испарения воды. Затем постепенно добавьте мясной бульон, процедите все через сито. В отдельной посуде растопите сливочное масло, всыпьте муку и жарьте 1-2 минуты. В поджаренную с маслом муку налейте немного бульона. Когда эта смесь дойдет до состояния сметаны, влейте её в бульон. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте на 10 имнут на медленном огне. Затем поджарьте кусочки хлеба на постном масле и подавайте на стол.

PİRİNÇLİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ С РИСОМ

на 6 персон

1 стакан красной чечевицы
1 небольшая головка лука
2 небольших помидора
1 картофель, 2 стол. ложки риса
1 литр мясного бульона, соль
перец

Хорошо промыть очищенный рис и красную чечевицу. Мелко нарезать лук и очищенные помидоры, картофель нарезать кубиками. Положить всё в бульон, добавив соль и перец. Затем закрыть кастрюлю крышкой и варить 45 минут на медленном огне.

TERBİYELİ ŞEHRİYE ÇORBASI

СУП- ЛАПША СО СПЕЦИЯМИ

на 4 персоны

1 литр мясного или куриного бульона,
100 гр лапши, 1 яичный желток
сок пол- лимона, 1 стол. ложка
сливочного масла
соль, красный перец

Закипятить бульон, добавить лапшу, варить 10 минут на медленном огне. Взбить желток с лимонным соком. Затем понемногу добавлять в кипящий суп, хорошо перемешайте и потушите огонь. В отдельной посуде растопите сливочное масло, положите красный перец, хорошо перемешайте и влейте в суп, добавив соль, по вкусу.

EZO GELİN ÇORBASI

ЭЗО- СУП НЕВЕСТЫ

на 4 персоны

100 гр. красной чечевицы, 1 головка лука, 1 1/2 литра воды, 2ст. ложки томатной пасты,100 гр. купномолотой пшеницы (булгур), 50 гр. слив. масла, 1/2 ч. ложки сухой мяты, соль, черный перец- по вкусу

Прямо в кастрюле поджарьте на сливочном масле мелко нарезанный лук, затем положите томатную пасту, разбавленную небольшим количеством воды, добавьте промытую чечевицу и крупномолотую пшеницу (булгур). Всё это залейте водой, положите соль, перец. Когда всё это закипит, закройте кастрюлю крышкой и оставьте вариться на медленном огне, пока чечевица станет мягкой. Перед тем как подавать на стол, посыпьте сухой мятой и красным перцем

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ

НА 6 ПЕРСОН

1 1/2 стакана красной чечевицы 8 стаканов мясного бульона 2 средних головки лука 2 стол. ложки маргарина, 1/2 стол ложки муки,1 стакан молока 3 яичных желтка 1 стол ложка соли, 1/2 ч. ложки чёрного перца, 6 кусочков хлеба, 3 стол. ложки постного масла

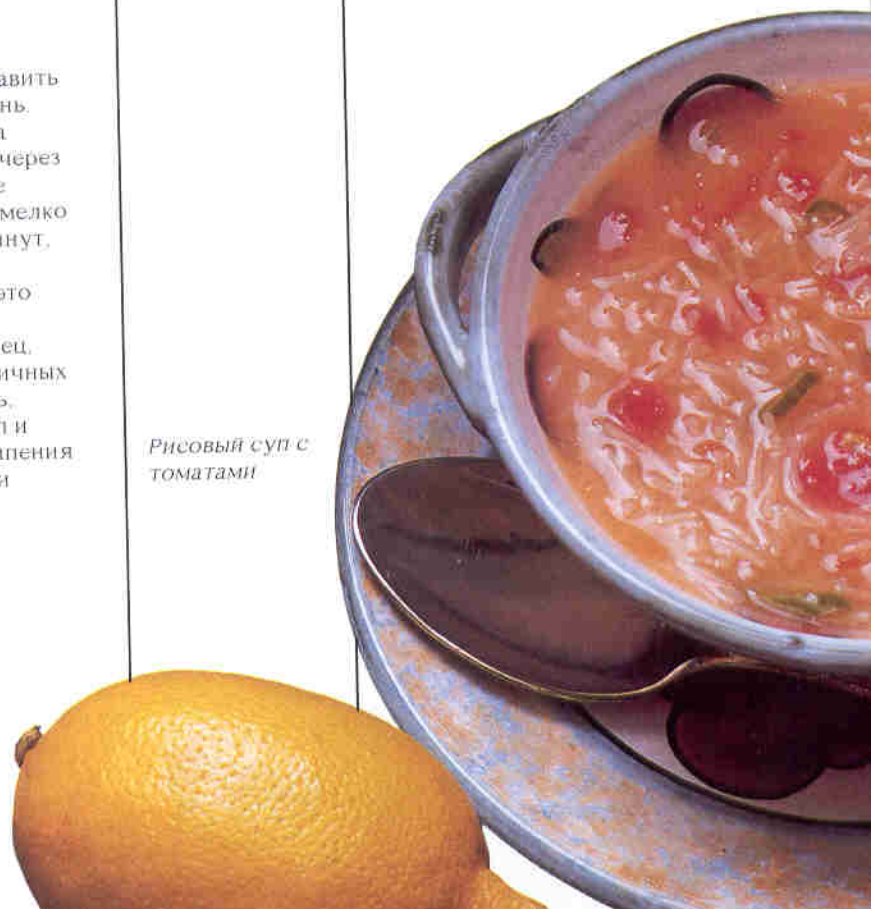
Тщательно промыть чечевицу. Положить в кастрюлю и залить 8 стаканами мясного бульона. Добавить 1 стакан воды и поставить на огонь. Кипятить полчаса, пока чечевица станет мягкой. Затем процедить через мелкое сито. В отдельной посуде растопите маргарин, поджарьте мелко нарезанный лук, в течение 7-8 минут, затем добавьте муку и жарьте, помешивая, ещё 1-2 минуты. Всё это положите в бульон, хорошо перемешайте, добавьте соль, перец, оставьте на медленном огне. 3 яичных желтка с молоком хорошо взбить, влить, помешивая, в кипящий суп и хорошо вымешать. Довести до кипения и потушить огонь. Хлеб кубиками поджарьте на постном масле и подавайте на стол.

ŞEHRİYELİ DOMATES ÇORBASI

СУП-ЛАПША С ПОМИДОРАМИ

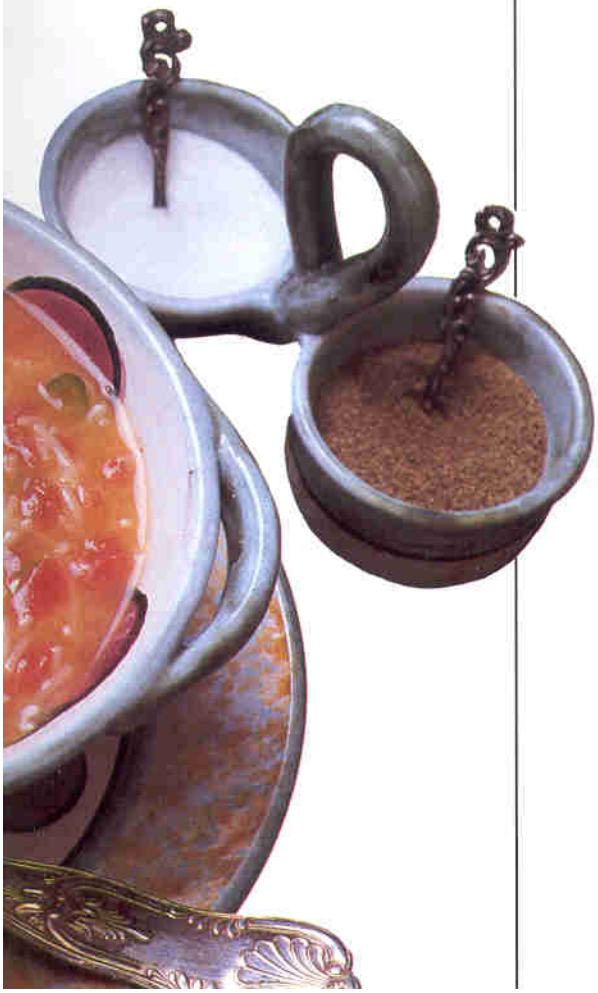
на 4 персоны

1 литр мясного бульона, 100 гр. лапши, 2 стол. ложки сливочного масла, 3 спелых помидора, петрушка, соль, перец



Рисовый суп с томатами

Закипятите мясной бульон. Добавьте лапшу, очищенные и нарезанные маленькими кусочками помидоры. Варите на медленном огне 10 минут, пока лапша станет мягкой, затем потушите огонь. Когда будете подавать на стол, растопите сливочное масло и добавьте в тарелки. Посыпьте мелко нарезанной петрушкой и перцем.



İŞKEMBE ÇORBASI

ИШКЕМБЕ (СУП ИЗ ТРЕБУХИ)

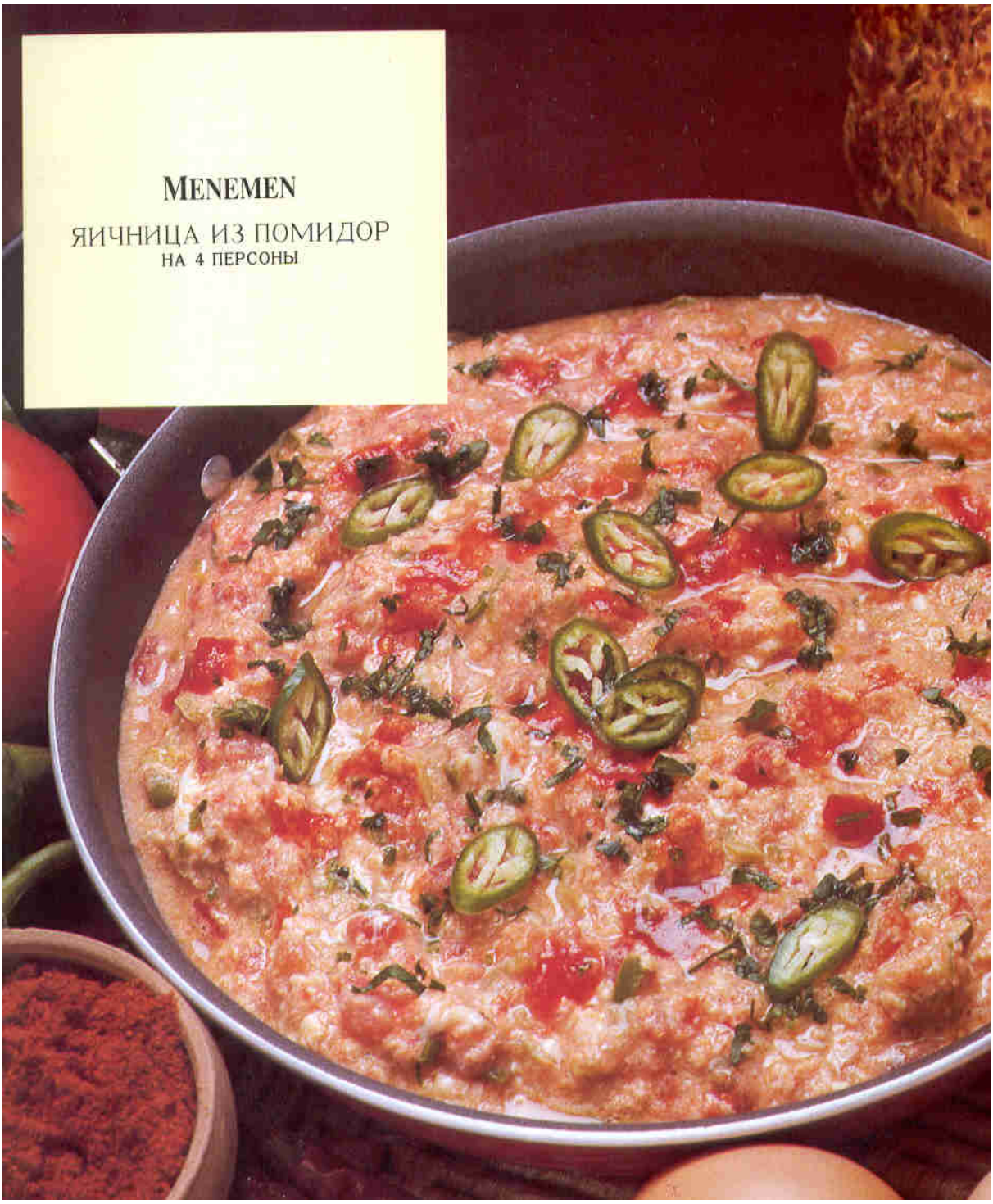
на 6 персоны

1 говяжья требуха (600 гр), 1 стол. ложка соли, 2 стол. ложки маргарина 2 стол. ложки муки, 2-3 кубика концентрата мясного бульона, сок одного лимона.

Как дополнение: 1 стакан уксуса, 3 зубка чеснока, 3 стол. ложки маргарина или сливочного масла 1 ч. ложка красного перца

Требуху очень тщательно помойте в большом количестве воды, снимите оболочку и хорошенько сварите в 3-х литрах воды на медленном огне, пока требуха станет мягкой. Во время кипения, снимайте пенку. Выньте требуху из воды, мелко и тонко нарежьте и положите обратно в воду, варите на медленном огне до готовности. Для супа можно использовать уже готовую требуху, которая продается в Турции в мясных лавках. В отдельной посуде растопите маргарин или сливочное масло, добавьте муку и немного поджарьте её. Помешивая муку с маслом, добавляйте понемногу 6-7 половников кипящего бульона из кастрюли. Когда масса дойдёт до состояния сметаны, влейте её в бульон. Добавьте в кипящий бульон 2-3 кубика концентрата мясного бульона и варите на медленном огне ещё 15 минут. Взбейте желтки с соком лимона, и медлено помешивая, добавляйте в кипящий бульон. Как только бульон начнет сильно кипеть, потушите огонь. В отдельной посуде растопите немного сливочного масла, добавьте красный перец, перемешайте и влейте в уже готовый суп. Как приправа используются толчёный чеснок и уксус.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



MENEMEN

ЯИЧНИЦА ИЗ ПОМИДОР

НА 4 ПЕРСОНЫ

8 яиц, 2 зелёных острых перца
3 спелых помидора, 1 ч. ложка соли
1/2 ч. ложки чёрного перца, 1 стол. ложка маргарина

Растопите маргарин на сковороде. Очистив перцы от семечек, порежьте кружочками и поджарьте слегка на маргарине. Очищенные от кожуры помидоры мелко нарезать и тоже положить на свороду. Иногда помешивая, потушите 7-8 минут, не давая совсем исчезнуть соку. В отдельной посуде взбейте яйца, добавьте соль, перец. Помешивая, влейте эту массу в сковороду. Не давайте яичнице высохнуть. Она должна быть немного водянистой.

ISPANAKLI YUMURTA

ЯИЧНИЦА СО ШПИНАТОМ

НА 6 ПЕРСОН

12 яиц, 1 кг шпината, 2 средних головки лука, 6 стол. ложек маргарина, соль, перец

Почистить корни шпината, тщательно промыть, порезать их пополам. Вскипятить 2 литра воды, посолить, опустить туда шпинат. Варить 10 минут, достать шпинат, подождать пока стечёт вода, затем покрошить. На сковороде растопите маргарин и поджарьте мелко нарезанный лук, положите туда же шпинат и жарьте ещё 10 минут. Затем выложите на более широкую сковороду всю массу, сделайте 12 углублений и разбейте в каждое из углублений по яйцу, посыпьте солью, перцем. Накройте сковороду крышкой и поджарьте 3-4 минуты на среднем огне до готовности.

ÇILBIR

ЧИЛБАР
(блюдо из яиц с йогуртом)

на 4 персоны

- 8 свежих яиц,
- 2 стол. ложки соли,
- 2 1/2 стакана уксуса,
- 500 гр йогурта,
- 2 зубка чеснока,
- 3 стол. ложки маргарина,
- 1 ч. ложка красного перца

Смешайте толчёный чеснок с йогуртом (кислым молоком). Заполните кастрюлю на 3/4 водой, добавьте туда соль, уксус, закипятите и убавьте огонь. Разбейте одно яйцо на тарелку и медленно опустите в кипящую воду и дайте повариться 3 минуты, затем достаньте шумовкой, чтобы стекла вода. То же самое проделайте с каждым яйцом и выложите на блюдо. Залейте яйца йогуртом, смешанным с толчёным чесноком. В отдельной посуде растопить маргарин, добавить красный перец и полить чилбар.

Чилбар

МЕЗЕ (СБОРНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ) И САЛАТЫ

В турецкой кухне очень много разнообразных мезе (сборных холодных закусок). Эти закуски дополняет "ракы" (турецкая водка), которая изготовляется из винограда и аниса. Это очень крепкий алкогольный напиток. В Турции есть особое правило питья ракы: за дружеским столом, понемногу выпивая и закусывая, можно вести беседу. Закуски начинаются прежде всего с белого сыра и разнообразных салатов. Затем подаются теплые закуски, такие как бёреки, пироги, крекеры. Позже подаётся рыба или мясо, жареные на рашпере. Иногда, наевшись закусками, к основному обеду на могут перейти.

ÇİĞ KÖFTE

СЫРАЯ КОТЛЕТА

на 8 персон

1 кг постного говяжего
или бараньего фарш
(мясо должно быть очень
свежим, пропущенным через
мясорубку 4-5 раз), 1 кг булгура
(крупномолотойпшеницы)
2 больших головки лука,
пропущенные через мясорубку,
12 зубков толчёного чеснока,
1 стол. ложка тмина,
1 стол. ложка чёрного перца,
1 кофейная чашечка
поперчёной томатной пасты,
1/2 кофейной чашечки просто
томатной пасты, 1 кофейная чашечка
оливковогомасла
Гарнир: 1 пучок петрушки,
1 пучок зелёного лука,
1/2 ч. ложки соли, сок пол-лимона,
1 стол. ложка оливкового масла,
листья зеленого салата

Булгур (крупномолотую пшеницу) положите в миску и залейте 1 стаканом кипятка или 1 стаканом томатного сока и оставьте. Все специи, которые перечислены выше, кроме гарнирных, положите в мясо, добавьте булгур, месите 20 минут. Затем, отрывая из массы маленькие кусочки, придайте им форму котлет и кладите на блюдо. Зелёный салат, лук, петрушку нарезать, залить лимонным соком и оливковым маслом. Этот гарнир подаётся к сырым котлетам.

PATLICAN VE BİBER TAVA

БАКЛАЖАНЫ И ЗЕЛЁНЫЙ ПЕРЕЦ, ЖАРЕНЫЕ НА СКОВОРОДЕ

на 6 персон

1 кг баклажан средней величины
6 штук небольшого зеленого перца
1 стол. ложка соли, 1 1/2 стакана
постного масла Для соуса: 3
больших помидора 4 зубка чеснока,
2 стол. ложки уксуса соль,
перец или вместо этого 500 гр
йогурта (кислого молока),
4 зубка чеснока, соль

Обрезать хвостики баклажан. Баклажаны нарежьте вдоль длинными ломтиками 1/2 см толщиной, посолив ломтики, оставьте на 20 минут. Хорошо прокалите сковороду, положив масло. Ломтики баклажан надавите, чтобы они стали сухими, поджарьте с обеих сторон, следя за тем, чтобы они не подгорели. Поджарив, достаньте ломтики баклажан, дайте стечь маслу и разложите на тарелку.

Зелёный перец разрежьте вдоль и очистите от семечек. Поджарьте на той же сковороде. Поджаренный перец положите сверху баклажан или рядом.

Остывшие баклажаны и перец подают на стол с соусом или йогуртом, смешанным с толчёным чесноком и солью.

Томатный соус: Половину оставшегося от жарки масла отлить. Затем положить туда порезанные помидоры, очищенные от кожуры и покрошить чеснок. Жарить, помешивая, на среднем огне 7-8 минут. Затем добавить соль, перец, уксус. Хорошо помешать и залить сверху баклажаны и перец.

KABAK SALATASI

САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ

на 6 персон

1 кг кабачков средней величины
250 гр йогурта (кислого молока)
2 зубка толчёного чеснока,
1 ч. ложка соли, 1 пучок укропа,
5-6 черных маслин

С кабачков слегка соскоблите кожуру, нарежьте их кружочками. Ошпарьте кипячёной водой с солью и оставьте пока станут мягкими. Затем отожмите слегка, чтобы стекла вода. Положите в миску и подавите вилкой. В йогурт положите толчёный чеснок, соль и мелко нарезанный укроп и смешайте с кабачками. Украсьте сверху маслинами.

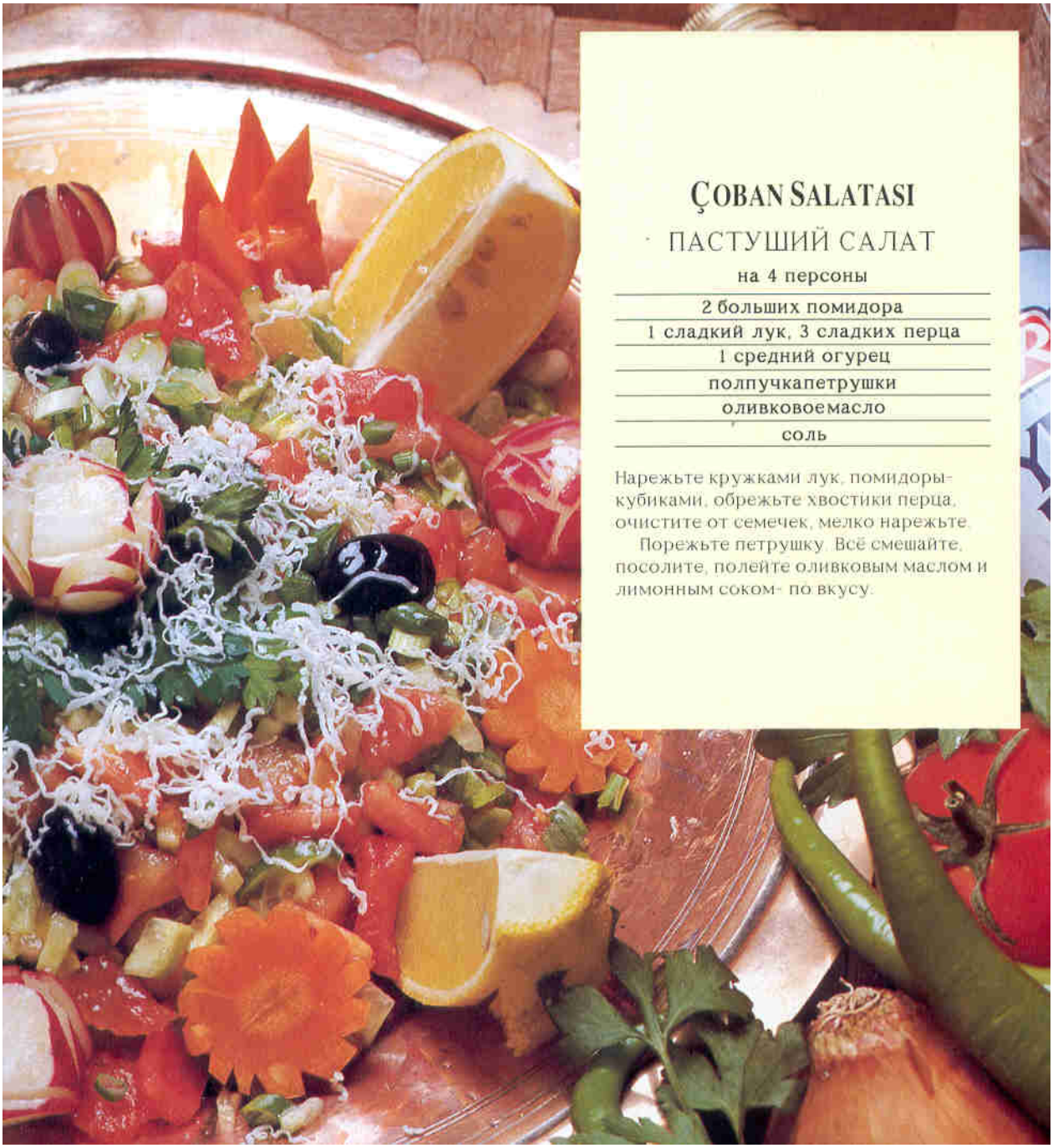
MERCİMEK KÖFTESİ

ЧЕЧЕВИЧНЫЕ КОТЛЕТЫ

на 6 персон

1 стакан красной чечевицы, 1 стакан
булгура (мелкомолотой пшеницы)
1/2 стакана оливкового масл
1 головка лука средней вели ин
1 стол. ложка соли, 1 ч. ло кк
красного перца, 1ч. ложка т ина
1 стол. ложка томатной па ты
1 пучок петрушки, 6-7 стручко
зелёного лука, листья салат

Хорошо промытую чечевицу залить 3-4 стаканами воды и прокипятит , до испарения воды, добавить булгу (мелкомолотую пшеницу), кипяти ь ещё 1-2 минуты, потушить огонь и ос ить на 20 минут. Мелко нарезанный л поджарьте в масле, положите то , хорошо смешайте и снимите с ог Затем нарежьте очень мелко зелёный лук, петрушку. Всё это со специями положите в уже приготовленную массу и тщательно перемешайте. Отрывая от массы маленькие кусочки, придайте им форму котлеток и разложите на листья зелёного салата.



ÇOBAN SALATASI

ПАСТУШИЙ САЛАТ

на 4 персоны

- 2 больших помидора
- 1 сладкий лук, 3 сладких перца
- 1 средний огурец
- полпучкапетрушки
- оливковоемасло
- соль

Нарежьте кружками лук, помидоры-кубиками, обрежьте хвостики перца, очистите от семечек, мелко нарежьте.

Порежьте петрушку. Всё смешайте, посолите, полейте оливковым маслом и лимонным соком- по вкусу.

YOĞURTLU HAVUÇ KIZARTMASI

ЖАРЕНАЯ МОРКОВЬ С ЙОГУРТОМ

на 6 персон

1 1/2 кг. крупной моркови,
300 гр муки1 1/2 стакана
постного масла
500 гр. йогурта (кислого молока)

Вскипятите в кастрюле 10 стаканов воды. Очистите морковь , нарежьте её кружочками 3-4 мм толщиной, положите в кипящую воду и варите до мягкости. Затем достаньте из воды, дайте воде стечь и оставьте морковь остывать. В отдельной посуде смешайте муку с солью и добавьте 5 1/2 кофейных чашечек воды, чтобы масса была как сметана. Затем окунайте по одному кусочку моркови в приготовленную муку и обжарьте с обеих сторон по 4-5 кружочков, чтобы морковь стала цвета граната. Затем оставьте, пусть хорошо стечёт масло. Всю морковь выложите на блюдо и залейте йогуртом, смешанным с толчёным чесноком.,

YOĞURTLU HAVUÇ

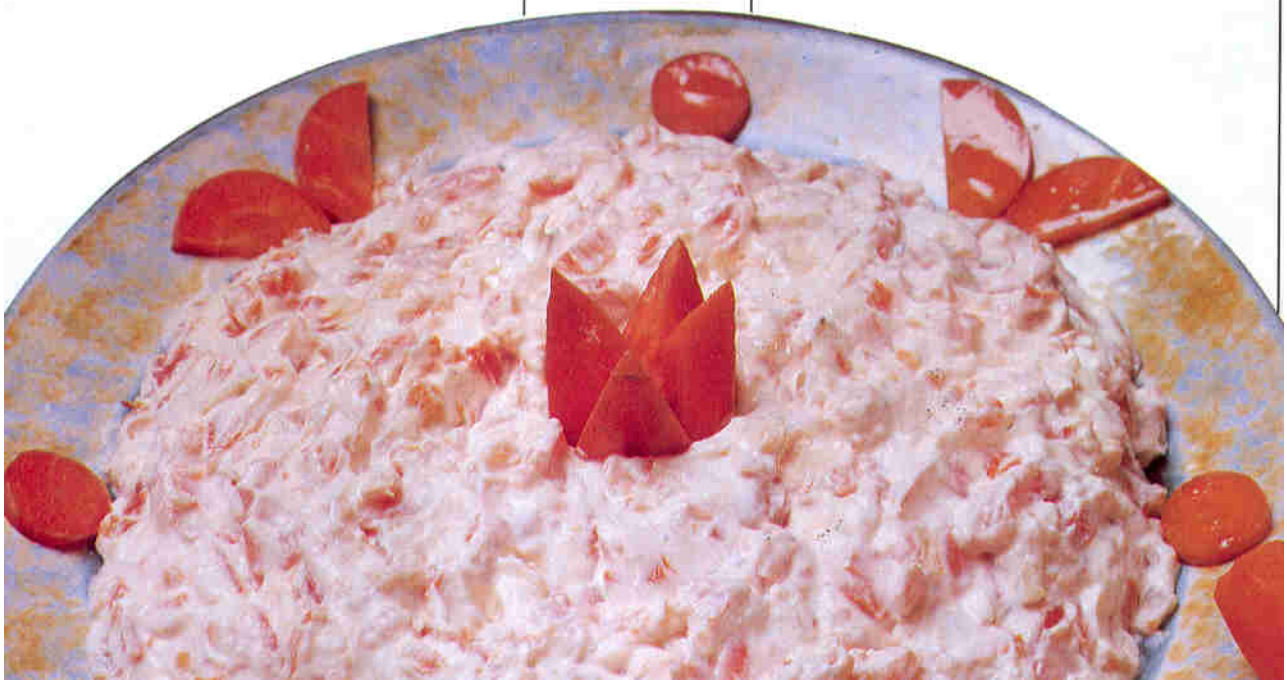
МОРКОВЬ С ЙОГУРТОМ

на 4 персоны

1/2 кг моркови, 2 стол. ложки
постного масла, 250 гр йогурта
2 зубка чеснока, соль, перец

Почистив морковь, натереть на крупную тёрку, немного посолив, смешать с постным маслом. Взбить йогурт с толчёным чесноком. Смешать морковь и йогурт, сверху посыпать красным перцем.

Морковный салат, с йогуртом



YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН С ЙОГУРТОМ

на 4 персоны

6 больших баклажанов, сок одного лимона, 2 стол. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка соли, 2 зубка чеснока полстакана йогурта (кислогомолока) 1 помидор, 1 сладкий перец, несколько чёрных маслин

Целые баклажаны, надев на вилку, обжарьте на газу или на тлеющих углях. Затем подержите под струей воды 2-3 секунды, очистите от кожуры, отрежьте хвостики, положите на разделочную доску, ножом или вилкой хорошо помните. Получив массу из баклажан, добавьте лимонный сок, оливковое масло, соль, йогурт, смешанный с толчёным чесноком и очень хорошо смешайте. Когда будете подавать на стол, украсьте помидорами, зелёным перцем и маслинами.

PATLICAN SALATASI

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН

на 4 персоны

6 больших баклажанов, сок одного лимона, пол кофейной чашечки оливкового масла, 1 стол. ложка уксуса, 2 помидора, 1 головка лука, 6 штук сладкого перца, одна дюжина маслин

Баклажаны приготовьте точно также, как в предыдущем рецепте.

Положите полученную массу из баклажан в уже приготовленную миску с лимонным соком и оливковым маслом и смешайте, добавив туда уксус и соль, смешайте ещё раз. Когда будете подавать на стол, украсьте нарезанными кружочками помидор, зелёным перцем и маслинами- на свой вкус.

Салат из баклажан

EZME

ЭЗМЕ (ТОЛЧЁНОЕ)

на 6 персон

250 гр спелых помидор, 1 сладкий перец, пол-огурца, 2 зелёных лука 1 ч. ложка томатной пасты с перцем 1 ч. ложка сухой мяты, соль, черный перец, красный перец, 1 ч. ложка оливкового масла, 2 ч. ложки уксуса

Помидоры и пол-огурца очистить от кожуры. Отрезать хвостик, очистить от семечек зелёный перец. Всё это, а также зелёный лук очень мелко порезать, смешать, почти потолочь, но не очень сильно. Добавить все специи, смешать и выложить на блюдо.

HUMUS

ХУМУС

(блюдо из гороха, перемешанного с мукой и перцем)

на 4 персоны

1 1/2 стакана гороха (сухого), полстакана кунжутной муки полстакана оливкового масла 1 1/2 ч. ложки соли, 1 1/2 ч. ложки красного перца, 4 зубка чеснока, сок 2-3 лимонов

Горох оставьте на ночь в воде. На следующий день смените воду, посолите и варите до тех пор, пока горох станет мягким. Сделайте из гороха пюре. Кунжутную муку смешайте с толчёным чесноком, солью и перцем. Добавьте в пюре из гороха и тщательно смешайте. Затем добавьте понемногу оливковое масло и лимонный сок и хорошо перемешайте. Выложите на блюдо. Подавайте к столу с жареным хлебом или пиде (хлебными лепёшками).

Эзме

Салат из фасоли

FASULYE PİYAZI

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ

на 4 персоны

250 гр сухой белой фасоли,
1 стакан уксуса,
1 большая головка лука,
3 помидора, 3 шт. зелёного перца
одна дюжина черных маслин
полпучка петрушки, 3 сваренных
вкрутую яйца, 2 ч. ложки соли
1/3 стакана оливкового масла

Фасоль замочить на ночь в воде. На следующий день слить воду и положить фасоль в кипящую воду. Варить на среднем огне до мягкости. Слить воду и положить фасоль в миску. Посолить и залить 3/4 стакана уксуса, оставить на 2-3 часа. Тонко порежьте лук кружочками, обваляйте в соли, чтобы вышла горечь, затем ополосните водой. Слейте уксус из фасоли. Лук и мелко нарезанную петрушку смешайте с фасолью. Выложите на блюдо. Очищенные от кожуры помидоры порежьте на мелкие кусочки, нарежьте кружочками зелёный перец. Сваренные в крутую яйца почистите, разрежьте на четыре части. Украсьте фасоль помидорами, перцем, яйцами и маслинами - на своё усмотрение. Полейте всё оливковым маслом, посолите и покрапите немного уксусом. Оставшийся уксус поставьте рядом, если кто-нибудь пожелает добавить его по вкусу.

PATLICAN KÖFTESİ

КОТЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН

на 6 персон

1 кг больших баклажан
50 гр тёртого сыра, 1 1/2 стол.
ложки муки, 1 пучок петрушки,
1 стакан постного масла
Для соуса: 3 стол. ложки маргарина
2 стол. ложки муки, 1 1/2 стакана
молока, 2 ч. ложки соли
1 маленький лимон

Целые баклажаны обжарьте на газу или над углями на вилке, до мягкости, очистите от кожуры. Лимонный сок смешать с 4-мя стаканами воды, положить баклажаны в эту воду. В отдельной посуде растопить маргарин, добавить муку и жарить 2 минуты.

Затем добавить понемногу молоко, непрырывно помешивая 1-2 минуты. Потушите огонь. В эту массу добавьте тёртый сыр, мелко нарезанную петрушку, выжатые от воды баклажаны, хорошо смешайте, подавите вилкой и оставьте на 2 часа в холодильнике. Положите на сковороду масло, хорошо накалите. В отдельной посуде взбейте яйца. Затем берите по кусочку от баклажанной массы и делайте маленькие длинные котлетки. Предварительно обваляйте их в муке, окуните во взбитые яйца и жарьте до тех пор, пока они не станут цвета граната. Дайте стечь маслу, а затем уложите на блюдо.

PATATES KÖFTESİ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

на 6 персон

1 кг картофеля, 200 гр тёртого сыра или 250 гр толчёного сыра брынзы 2 стол. ложки муки, 3 яйца, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца1 1/2 стакана постного масла

Картошку помыть, варить 25-30 минут в солёной воде. Отцедить, очистить картофель от кожуры и потолочь. Пока картофель не остыл, сразу кладите сыр, муку, яйца, соль и перец. Всё очень хорошо вымесить, до состояния тугого теста. Затем сделайте из массы маленькие котлетки, разложите на поднос, посыпанный мукой. На сковороде накалите хорошо масло, кладите котлетки и жарьте до розового цвета. Дайте стечь маслу и разложите на блюдо.

DOLDURULMUŞ BİBER TURŞUSU

Засоленный сладкий перец, начиненный овощами

1 кг сладкого зелёного перца, 1 маленький качан свежей купусты, 2 шт. сладкого красного перца, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки 10-12 веточек сельдерея, 2 кофейных чашечки уксуса, соль 4 кофейных чашечки воды 1 стол. ложка соли

Очистите перец от хвостиков и семечек. Покрошите мелко капусту, красный перец, чеснок, петрушку, сельдерей. Хорошо перемешайте и наполните ранее приготовленные зелёные сладкие перцы, уложите

рядами в эмалированную или стеклянную посуду. Сверху залейте водой, смешанной с уксусом и солью, закройте крышкой и оставьте на три недели.

FAVA

ФАВА (ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ) ИЛИ БОБОВ

на 6 персон

2 стакана бобов, 1 большая головка лука, 1/4 стакана оливкового масла 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки сахара полпучка укропа или петрушки, 1 лимон

Бобы оставьте на ночь в воде. На следующий день слейте воду, положите в кастрюлю бобы, нарезанный лук. Посолите, залейте оливковым маслом и водой, чтобы они накрывали бобы на палец. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь, варите бобы до мягкости (если в скороварке, то -20 минут). Когда будет готово, потолките прямо горячие бобы до состояния сметаны. Толчёную массу выложите в отдельную посуду и оставьте, чтобы она остыла и затвердела. Когда остынет, выложите массу, перевернув на блюдо. Украсьте укропом или петрушкой и кусочками лимона.

Печень по-албански

ARNAVUT CİĞERİ

ПЕЧЕНЬ ПО-АЛБАНСКИ

на 4 персоны

1 печень овцы или 2-х ягнят,
полстакана муки, 2 ч. ложки
красного перца, 1ч. ложка соли,
1 стакан постного масла,
3 средних головки лука
1 пучок петрушки

Нарежьте лук вдоль, положите в миску, нажмите, чтобы вышла горечь, промойте водой и оставьте, чтобы стекла вода. Затем смешайте с нарезанной петрушкой и оставьте в сторону для гарнира. Печень очистите от плёнки и жил, нарежьте маленькими кусочками- чуть больше лесного ореха, хорошо промойте и оставьте, чтобы стекла вода. Затем смешайте с красным перцем. Положите на сковороду масло и дайте ему хорошо накалиться. Печень берите пригорошнью, обваляйте в муке, отряхните муку и жарьте в масле 1-2 минуты. Дайте стечь маслу. Затем посолите и выложите на блюдо, а рядом- заранее приготовленный гарнир. Можете украсить помидорами, петрушкой, листьями салата и лимоном.

KISIR

КЫСЫР

на 6 персон

1 стакан булгура (мелкомолотой
пшеницы), 3 стол. ложки
горьковатой томатной пасты
1 помидор (очищенный от кожуры
и порезанный на мелкие кусочки)
6 стручков зелёного лука (мелко
нарезанного), 1 пучок петрушки
(тоже мелко нарезанной), 2 ч. ложки
соли, 2 ч. ложки сухой мяты,
1/4 стакана оливкового масла,
1/4 стакана
уксуса или лимонного сока

Залейте булгур (мелкомолотую пшеницу) в какой-нибудь посуде водой, чтобы вода накрывала её на один палец, закройте и оставьте до набухания. Затем смешайте все приправы, хорошо вымешайте. Блюдо готово.

BEYİN SALATASI

САЛАТ С МОЗГАМИ

на 6 персон

Мозги 4-х овец, 4 стол. ложки
оливкового масла, 1 лимон
1/2 кофейной чашечки уксуса
1 небольшая головка лука
1 ч. ложка соли, петрушка

Мозги промойте осторожно 2-3 раза очень хорошо водой и оставьте на 1 час. Затем под струёй воды снимите плёнку. Положите их в кастрюлю с водой, опустите лук, разрезанный на четыре части, посолите и поставьте варить на средний огонь, доведите до кипения и варите ещё 10 минут. Снимите с огня и дайте остыть. Достать мозги и положите на блюдо. Сверху полейте оливковым маслом, соком лимона, украсьте листочками петрушки.

Сасік

ДЖАДЖИК
(окрошка)

на 4 персоны

500 гр йогурта (кислого молока)
2 средних огурца, 1 ч. ложка соли,
2-3 веточки укропа,
1 ч. ложка сухой мяты
1 зубок чеснока
(можно и больше-по желанию),
2 стол. ложки
(количество тоже по желанию)

Огурцы очистить от кожуры, нарезать маленькими кусочками или потереть на тёрку, посолить и оставить. Йогурт влейте в отдельную миску, взбейте, добавляя понемногу стакан воды. Затем смешайте с йогуртом уже приготовленные огурцы и толчёный чеснок. Сверху посыпьте нарезанный укроп и сухую мяту, влейте оливковое масло, перемешайте. Подавать в холодном виде.

ÇERKEZ TAVUĞU

КУРИЦА ПО- ЧЕРКЕССКИ

НА 6 персон

1 курица (1000-1200 гр),
1 маленькая головка лука,
1 маленькая морковь
1/2 стол. ложки соли
Для соуса:400 гр очищенных грецких орехов,
3 кусочка чёрствого хлеба без корки
1 ч. ложка красного перца
2-3 зубка чеснока,
3 стакана куриного бульона

Помытую, обработанную курицу, очищенные лук и морковь положите в кастрюлю, посолите и залейте водой, чтобы вода накрывала всё на палец, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на огонь. Варите курицу до мягкости. Когда курица остынет, отделите мясо от кожи и костей, порежьте на мелкие кусочки. Пропустите грецкие орехи через мясорубку. Сухие кусочки хлеба намочите в воде, отожмите

Курица по-черкесски

и смешайте с орехами. Добавьте в эту массу толчёный чеснок, красный перец и пропустите ещё раз через мясорубку. Влейте, потихоньку помешивая, куриный бульон. Доведите эту массу до состояния сметаны или соуса. Половиной этого соуса залейте куриное мясо и хорошо смешайте. Выложите на блюдо и полейте сверху оставшимся соусом, посыпьте красным перцем. Подавать на стол в холодном виде.

PATLICAN BÖREĞİ

БЁРЕК (СЛОЁНЫЙ ПИРОГ) ИЗ БАКЛАЖАН)

на 4 персоны

3 больших баклажана,
1 стол. ложка соли
Для начинки: 350 гр белого сыра-брынзы, 3 яйца,
1 пучок петрушки
Для жарки:2 яйца,
250 гр панировочных сухарей,
1 1/2 стакана постного масла

Отрежьте хвостики у баклажан и нарежьте баклажаны вдоль на кусочки толщиной 1/2 см, затем разрежьте их на три части, посолите и оставьте. Накалите на сковороде постное масло. Баклажаны помойте, высушите полотенцем и обжарьте слегка с обеих сторон. Дайте стечь маслу, оставьте остывать.Белый сыр- брынзу подавите хорошо вилкой, разбейте 1 яйцо, положите мелко нарезанную петрушку и хорошо смешайте. Разделите поджаренные ломтики баклажан на две равные части. На одну часть ломтиков положите сырную массу и накройте другой частью баклажан, слегка придавите, чтобы ломтики слиплись. В отдельной посуде взбейте 2 яйца, окунайте туда уже приготовленные ломтики баклажан, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте с обеих сторон на раскалённом масле на среднем огне 4-5 минут. Выложите в какую-нибудь посуду, дайте стечь маслу. Затем разложите на блюде.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА И БЁРЕКИ (СЛОЁНЫЕ ПИРОГИ)

Слово "бёрек" говорит нам о разнообразных мучных изделиях. В турецкой кухне бёрек (слоёный пирог) занимает особое место. Вы можете также приготовить различныебёреки в домашних условиях, правда, тесто для бёреков -"юфка" (очень тонко раскатанное тесто) продаётся в Турции в продуктовых магазинах в готовом виде, что значительно облегчает хозяйке приготовление бёреков. Бёреки можно выпекать в духовке или на сковороде на любом масле.

PEYNİRLİ BÖREK İÇİ

НАЧИНКА ИЗ СЫРА

200 ГР белого сыра- брынза
1 яйцо или белок однго яйца
полпучкапетрушки
полпучка укропа-по желанию

Хорошо подавите сыр, порежьте петрушку или укроп, разбейте яйцо и хорошо смешайте

KIYMALI BÖREK İÇİ

НАЧИНКА ИЗ МЯСНОГО ФАРША

150 гр фарша, 3 средних головки
лука1 1/2 стол.ложки маргарина
полпучка петрушки, соль, перец

Мелко нарезанный лук обжарьте немного в масле, добавьте фарш, соль, продолжайте жарить, помешивая, до испарения воды, добавьте перец и порезанную петрушку, перемешайте

TAVUKLU BÖREK İÇİ

НАЧИНКА ИЗ КУРИЦЫ

1 куриная грудинкка или ножки
(уже сваренные), 1 1/2 стол. ложки
муки, 1 стакан молока, 1 яичный
желток, щепотка тёртой мякоти
кокосового ореха, 1 ч. ложка соли
1/2 ч. ложки черного перца

Уже сваренное куриное мясо разорвите на мелкие кусочки. В сковороде растопите маргарин, добавьте муку и поджарьте слегка. Затем, добавляя молоко и непрерывно помешивая, доведите до состояния сметаны, снимите с огня. Добавьте желток яйца, кусочки куриного мяса, специи. Хорошо смешайте и оставьте остывать

SİGARA VE MUSKA BÖREĞİ

БЁРЕК В ВИДЕ СИГАРЕТЫ И ТРЕУГОЛЬНИЧКОВ

на 4 персоны

3 юфка (тонко раскатанного теста)
1 стакан постного масла
Начинка:из сыра или мясного фарша
(по рецептам приведённым выше)

Приготовьте начинку из сыра или мясного фарша-по желанию.

Бёрек в виде сигареты: Возмите листы тонко раскатанного теста - юфка, положите их друг на друга, сложите пополам и разрежьте по линии сгиба. Затем разрежьте полученные полукруги на четыре части веером, получите 24 треугольника. На широкую часть положите немного фарша и сворачивайте как сигарету к вершине треугольника, конец закрепите, смочив пальцы в воде

Бёрек треугольничками: Положите листы юфка (тонко раскатанного теста) друг на друга, сложите пополам, разрежьте по сгибу. Затем разрежьте полученные полукруги на длинные полоски 7-8 см шириной и 22-24 см длиной. На один конец полоски положите немного начинки. Возьмитесь за левый кончик полоски и заверните направо треугольником, затем сворачивайте его прямо, налево и направо треугольником, затем сворачивайте его прямо, нелево и направо до конца полоски, конец закрепите, смочив пальцы в воде. На сковороде хорошо накалите постное масло и жарьте, пока "треугольнички" или "сигаретки" не станут розового цвета. Подавайте горячими на стол

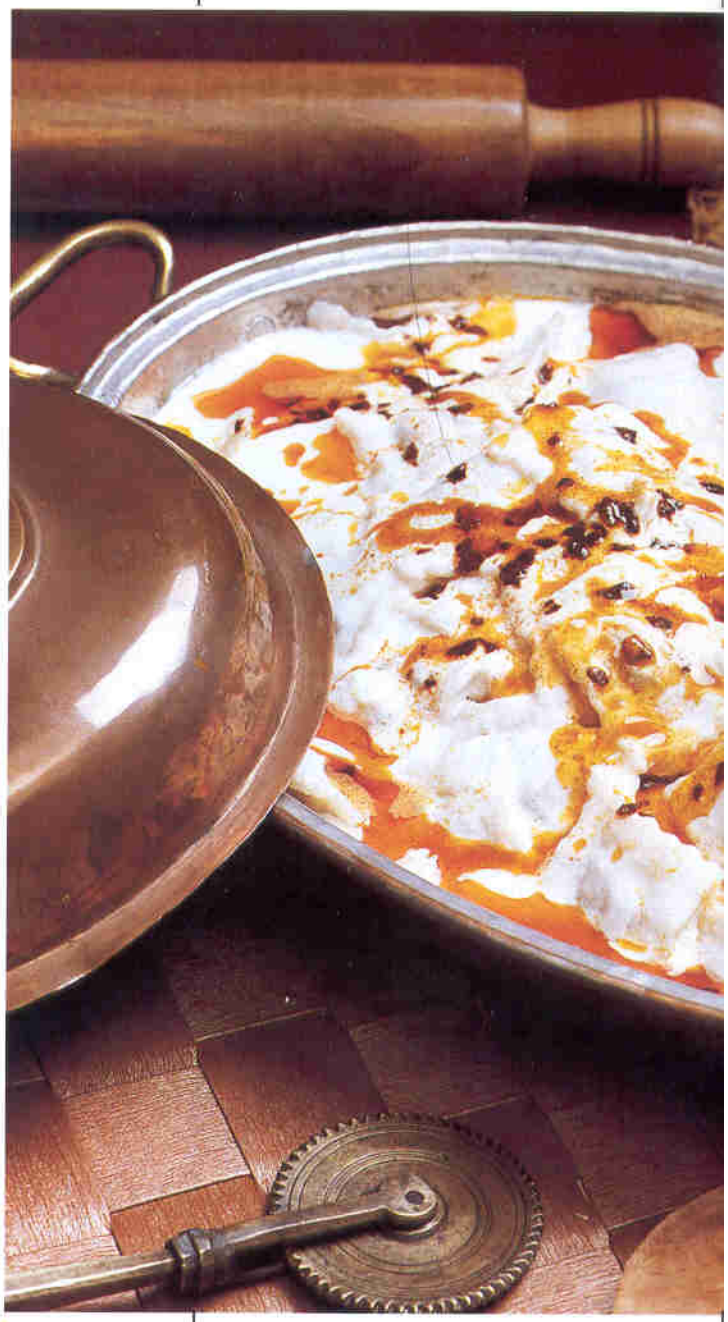
MANTI

МАНТЫ (разновидность пельменей)

на 6 персон

Тесто: 400 гр муки, 1 яичный желток 1 яйцо, 1/2 ч.ложки соли, 100 гр воды Начинка: 200 гр мясного фарша 3 средних головки лука, соль, перец Для варки: 6 стаканов мясного бульона гр йогурта (кислого молока) 2-3 зубка чеснока, 5 стол. ложек маргарина, 1 стол. ложка красного перца, 1 стол. ложка сухой мяты (можно больше - по желанию)

В фарш натереть лук на тёрку, положить соль, чёрный перец и помешать 2 минуты. 350 гр муки просеять на сито, сделать горку, на вершине горки - углубление, разбейте в него одно яйцо и влейте один желток, насыпьте пол столовой ложки соли и налейте 100 гр воды. Постепенно смешав, замесите хорошо мягкое тесто. Накройте влажной салфеткой и оставьте на 1 час. Затем стол и тесто посыпьте мукой, раскатайте его другой скалкой толщиной в палец и 80 см длиной до очень тонкого состояния. Разрежьте на квадратики по 6 см. На каждый квадратик положите немного фарша и сощепите противоположные концы попарно. Противень смажьте маргарином и положите манты в ряд. Зажарьте в духовке на среднем огне 25 минут. Затем залейте шестью стаканами горячего мясного бульона, накройте противень другим и поставьте в духовку или варите на газу, до испарения бульона. Выложите на блюдо, залейте соусом из йогурта (кислым молоком), смешанным с толчёным чесноком и солью. На сковороде растопите маргарин, добавьте красный перец, смешайте и полейте сверху на манты. Посыпьте сухой мятой - по желанию.



Манты

BOHÇA BÖREĞİ

БЁРЕКИ КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

на 6 персон

400 гр муки, 330 гр топленого масла 1 стол.ложка соли, 1 стол.ложка сока лимона, 1 яичный желток, 1/2 кофейной чашечки оливкового масла Начинка- по желанию (см. на с. 33 и 38)

350 гр муки просеять через сито. Муку сдвиньте горкой, на вершине сделайте углубление и положите в него 1 стол. ложку топленого масла, соль, влейте сок лимона, 3/4 стакана воды и замесите мягкое тесто. Накройте тесто влажным столовым полотенцем и оставьте на полчпаса. Посыпьте на стол и на тесто немного муки, скалкой в палец толщиной и 80 см длиной раскатайте тесто кругом 1/2 см толщиной и диаметром 30-40 см. Топленым маслом смажьте раскатанное тесто с обеих сторон, сложите его втрое в длину, затем эту полоску сложите ещё раз втрое, но теперь поперёк, снова накройте влажным полотенцем и оставьте на 40-50 минут. Снова раскатайте тесто, сверните тем же образом и оставьте ещё на 455 минут. На этот раз раскатайте тесто 2 см толщиной, разрежьте его на квадратики 3-4 см, затем помните эти кусочки, сделайте из них шарики и оставьте на 15 минут. Раскатайте эти шарики в виде квадратиков, положите начинку и заверните концы в виде конверта. Пололжите полученные конвертики на тёплый противень. Смешайте желток яйца, 1 ч. ложку оливкового масла и 1 стол. ложку воды. Смажьте бёреки на противне и поставьте в духовку на средний огонь на 25-30 минут, пока бёреки станут цвета граната.

KIYMALI PIDE

ЛЕПЁШКА С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

на 6 персон

5 стаканов муки, 4 стол. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки дрожжей 2 стол.ложки молока, 1 ч.ложка соли 1 ч.ложка сахара, 3 яйца (желток одного яйца для смазываниялепёшки)

250 гр фарша баранины, полпучка петрушки, 1 средняя головка лука соль, перец

В миску положите дрожжи, сахар, налейте молоко и смешайте. В отдельную посуду насыпьте просеянную через сито муку, сделайте горку с углублением на вершине, влейте дрожжи, мягкий маргарин, разбейте 2 яйца, насыпьте соль. Замесите мягкое тесто. Накройте его, дайте тесту подойти. Затем посыпьте на стол и на тесто немного муки. Сделайте из теста шарики величиной с яйцо, надавливая, придайте им плоскую овальную форму толщиной 1/2 см, разложите начинку (рецепт приготовления начинки см. на с. 33), подверните края на 2 см вверх. Оставьте, чтобы лепёшки поднялись. Затем смажьте лепёшки сверху желтком яйца и поставьте в духовку на средний огонь. Когда они зажарятся, достаньте

Лепёшка с мясным фаршем

и полейте растопленным сливочным маслом. Можно сразу подавать на стол, если хотите хрустящую лепёшку. Если хотите мягкую, накройте лепёшки на 5 минут.

TATAR BÖREĞİ

БЁРЕК ПО-ТАТАРСКИ

на 6 персон

Тесто: 400 гр муки, 75 мл молока 2 яйца, 1/2 стол.ложки соли
Начинка: 200 гр мясного фарша, 1 1/2 стол. ложки маргарина, 3 средних головки лука, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки черного перца, полпучкапетрушки
Соус: 500 гр йогурта(кислого молока) 2-3 зубка чеснока, 1 ч. ложка соли
Сверху: 4 стол. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка красного перца

350 гр муки просейте через сито. Муку сдвиньте горкой, сделайте на вершине углубление, разбейте туда яйца, посолите, налейте молоко. Замесите тесто. Накройте влажным кухонным полотенцем, оставьте на 1 час. Посыпьте стол и тесто муой. Тонкой скалкой - в палец толщиной и 80 см длиной раскатайте тесто- насколько возможно. Стаканом выдавите кружочки, разложите начинку (рецепт приготовления см. на с 33) и залепите. Посыпьте поднос мукой и разложите бёреки. В кастрюле вскипятите 3 литра воды и кладите бёреки в кипящую воду, варите 10-15 минут, пока тесто станет мягким. Достаньте бёреки шумовкой, дайте стечь воде. Выложие на глубокое блюдо и залейте йогуртом (кислым молоком), смешанным с толченым чесноком. Растопите в отдельной посуде сливочное масло, добавьте красный перец, смешайте и полейте бёреки сверху.

TEPSİ BÖREĞİ

БЁРЕК НА ТЕПСИ (круглом противне)

на 6 персон

3 листа юфка (готового тонкого теста) 3/4 стакана молока, 6 стол. ложек маргарина, 2 яйца
Начинка: см. на с. 33 и 38

Растопите маргарин и смажьте "тэпси" (круглый противень) диаметром 24-25 см. В оставшийся растопленый маргарин разбейте яйца, влейте молоко и хорошо взбейте. Один лист юфка (готового тонкого теста) наложите сверху на "тэпси" (круглый противень) так, чтобы свисали края. Оборвите тесто, оставляя свисать полоску 8-10 см шириной от краёв круглого противня. Смажьте взбитой массой первый лист теста, положите сверху ещё 2-3 слоя теста размером противня, смазывая каждый лист. Затем положите начинку и сверху ещё 2-3 слоя теста, также смазывая каждый лист. Свисающие края первого листа теста заверните внутрь. Оставшуюся вбитую массу залейте сверху. Поставьте в прогретую духовку и выпекайте на среднем огне 25-30 минут до румяного состояния.

ISPANAKLI BÖREK İÇİ

НАЧИНКА ИЗ ШПИНАТА ДЛЯ БЁРЕКА

1 кг 250 гр шпината, 3 средних головки лука, 6 стол. ложек маргарина, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки черного перца 1/2 ч. ложки сахара

Шпинат очистить от корней, очень хорошо промыть. В кастрюлю налить 4 стакана воды, посолив, вскипятить. В кипящую воду положить шпинат, варить 5 минут. Выньте шпинат, дайте стечь воде и отожмите его рукой. Порежьте шпинат на разделочной доске. В глубокой сковороде растопите масло, поджарьте, посолив, мелко нарезанный лук до розового цвета. В жареный лук добавьте нарезанный шпинат, продалжайте жарить 10 минут. Для вкуса добавьте черный перец и сахар.

Бёрек из шпината

ERİŞTE

ДОМАШНЯЯ ЛАПША

1 кг муки, 5 яиц, полстакана воды или молока
соль

Домашнюю лапшу можно чаще видеть в деревнях, а в городе её можно купить уже готовую в "маркетах".

Просейте муки через сито, сдвиньте горкой, на вершине сделайте углубление, разбейте туда яйца, насыпьте 2 ч. ложки соли и влейте полстакана воды или молока. Премешайте и замесите тугое тесто, разрежьте его и посмотрите есть ли в нём пузырьки воздуха. Если есть, месите ещё. Затем разрежьте тесто пополам, накройте обе половинки влажным кухонным полотенцем, оставьте на 20 минут. Раскатайте обе половинки толщиной 2-3 мм и оставьте на столе сохнуть на полтора часа. Затем, посыпав мукой, заверните четыре раза и порежьте на полоски 3 см шириной. Теперь нарежьте их поперек на 3-4 мм. шириной со спичку, расстелите в прохладном месте кухонную салфетку, разложите на неё лапшу и оставьте сохнуть. Когда лапша высохнет, положите её в тряпичные мешочки или картонную коробку и пользуйтесь, по мере необходимости.

PEYNİRLİ ERİŞTE

СЫРАЯ ЛАПША

Приготовляется только из домашней лапши.

500 гр. домашней лапши, 3 яйца, 100 гр белого сыра-брынзы или обычного сыра, 1 литр молока, 2 стол. ложки сливочного масла, соль, перец.

Закипятите молоко и три стакана воды, добавьте 2 ч. ложки соли, перец. Положите туда лапшу, варите до мягкости. Отцедите, смешайте лапшу с половиной натертого на тёрку сыра, яйцами, сливочным маслом, перцем- по вкусу, хорошо смешайте и разложите на смазанный маслом противень, оставшийся сыр посыпьте сверху и поставьте в горячую духовку на средний огонь. Когда верх подрумянится, сырая лапша готова.

NEMSE BÖREĞİ

СЛОЁНЫЙ ПИРОГ ПО-АВСТРИЙСКИ

НА 6 ПЕРСОН

350 гр муки, 1 1/2 стол. ложки размягченного маргарина
350 гр маргарина, 3/4 стакана воды
1 стол. ложка соли, 1 ч. ложка сока лимона или уксуса
Для раскатывания теста: 100 гр муки
Начинка: по желанию (рецепт приготовления см. на с.33 и 38)

Просейте муку через сито. Сдвиньте горкой, на вершине сделайте углубление, положите туда размягченный маргарин, влейте сок лимона или уксус, добавьте соль, понемногу подливайте воду, мешайте. Затем месите тесто 10 минут. Сделайте из него большой шар, заверните в промасленную бумагу, оставьте на 1 час в прохладном месте. Тонкой

скалкой, в палец толщиной и 80 см длиной, раскатайте тесто толщиной 1/2 см в форме квадрата, смажьте его 320 гр маргарина, сверните конвертом, снова заверните в промасленную бумагу, оставьте на 1 час в холодильнике. Снова раскатайте тесто 1/2 см толщиной, вроде длинного овала, сверните как большой кошелёк, накройте сверху кухонным полотенцем и поставьте на 1 час в холодильник. На этот раз раскатайте тесто 1/2 см толщиной. На одну половинку положите начинку, а другой накройте, защепите концы, надавите немножко сверху и нарежьте лепёшки любой формы, защепите края, окуная пальцы в муку, и разложите на теплый смазанный противень. Сверху смажьте желтком яйца. Поставьте в горячую духовку, выпекайте на среднем огне 25-30 минут, пока верх станет румяным.

SU BÖREĞİ

ВЛАЖНЫЙ БЁРЕК

на 6 персон

350 гр муки, 2 стол. ложки воды, 3 яйца 1 стол. ложка соли, 100 гр крахмала 6 стол. ложек маргарина

Начинка из мясного фарша: 200 гр) постного фарша, 2 стол. ложки маргарина, 3 средних головки лука полпучка петрушки, 1 ч. ложка соли 1/2 ч. ложки черного перца

Начинка из сыра: 250 гр белого сыра- брынзы (толченого), 1 яйцо, 1/2 кофейной чашечки молока полпучка укропа полпучка петрушки

350 гр муки просеять через сито. Свинуть муку горкой, сделать углубление на вершине, разбить туда яйца, влить воду, положить соль, хорошо смешать и замесить тесто.

Влажный бёрек

Разделить его на 9 шариков, раскатать на блины, разложить, накрыть влажным кухонным полотенцем и оставить на полчаса. Затем раскатайте один блин в два раза больше, чем противень, в котором будете выпекать бёрек. Положите блин на противень, так, чтобы края блина свисали вниз, смажьте обильно маслом. Остаётся 8 блинов. 4 из них пересыпьте крахмалом, положите друг на друга и снова раскатайте по размеру противня, ещё 4 блина пересыпьте крахмалом, положите друг на друга и раскатайте тоже по размеру противня. Затем вскипятите 4 литра воды, посоленой 1 1/2 столовой ложкой соли. В кипящую воду опускайте на одну минуту по одному блину. Осторожно, чтобы не разорвать, доставайте их из кипящей воды и окунайте в холодную воду. Оставьте, пусть стечёт вода. Положите эти блины, смазывая каждый растопленным маргарином, на блин, лежащий на противне. Положив 4 блина, сверху разложите начинку, затем положите один на другой, смазывая маргарином ещё 4 блина. Свисающие с противня края первого блина подверните внутрь, смажьте маргарином. Поставьте выпекать в горячую духовку на среднем огне на полтара часа, пока верх станет румяным.

PUF BÖREĞİ

ПЫШНЫЙ БЁРЕК

на 6 персон

350 гр муки, 1 стол. ложка маргарина 2 1/2 стол. ложки сливочного масла 3/4 стол. ложки соли, 1 яичный желток

Начинка из фарша: 200 гр мясного фарша, 3 головки лука, 1 1/2 стол. ложки маргарина, 1 ч. ложка соли 1/2 ч. ложки черного перца

Начинка из сыра: 200 гр белого сыра-брынзы (растолочь) 1 яичный белок, 1 пучок петрушки

Для жарки: 1 1/2 стакана постного масла

Муку просейте через сито, сдвиньте горкой, сделав на вершине углубление, положите яичный желток, растопленный маргарин, соль, влейте полстакана воды. Смешайте и замесите, месите до тех пор, пока тесто станет мягким. Накройте тесто влажным кухонным полотенцом и оставьте на час. На стол насыпьте немного муки, разделите тесто на 5 пар кусочков. Раскатайте их величиной с тарелку, кладите друг на друга, смазывая каждый блин маслом, снова накройте влажным полотенцем и оставьте на час. (рецепт приготовления начинки см. на с 33). Раскатайте всю стопку блинов как можно тоньше, не снимая блины друг с друга. На одну половинку положите начинку, накройте другой половинкой, защепите и слегка придавите. Затем нарежьте лепёшки любой формы, защепите края, окуная пальцы в муку. Разложите на поднос. Накалите на сковороде масло и жарьте по 3-4 бёрека, чтобы не слипались. Обжарьте с обеих сторон до розового цвета, пока обжаривается одна сторона, набирайте ложкой масло и поливайте сверху другую. Выкладывайте бёреки в отдельную посуду, оставьте, пусть стечёт масло. Затем разложите на блюде.

Пышный бёрек

ÇİĞ BÖREK

СЫРОЙ БЁРЕК

НА 6 ПЕРСОН

1 1/2 кг муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли Начинка: 600 гр постного фарша 2 помидора, 1 средняя головка лука 2 шт. зеленого сладкого перца соль, черный перец Для жарки: постное масло

Муку просейте через сито, сдвиньте горкой, на вершине сделайте углубление, разбейте в него яйцо, положите соль, налейте немного воды, замесите полутугое тесто. Месите 5 минут. Замесив, накройте влажным кухонным полотенцем, оставьте на некоторое время. В фарш натрите на терку лук, помидор, мелко нарежьте зеленый перец, добавьте соль, черный перец. Если фарш суховатый, подлейте полстакана воды. Отрывайте от теста кусочки величиной с яйцо и раскатайте на лепёшки диаметром 15 см. Раскатав лепёшки, складывайте их друг на друга, прокладывая промасленой бумагой. Затем берите фарш, кладите на одну сторону лепёшки, накрывайте другой стороной и зашепите края. Бёреки делайте и жарьте по очереди, не кладите фарш сразу на все лепёшки, так как тесто будет мокнуть в ожидании жарки. Накалите сковороду с постным маслом и обжарьте бёреки с обеих сторон.

PATATES BÖREĞİ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ БЁРЕК

на 4 персоны

1 кг картофеля, 2 стол. ложки тертого сыра, 3 яйца, 1 стол. ложка, очищенных от скорлупы молотых грецких орехов, 1 ч.. ложка соли черный перец

Помыть и сварить, не чистя, картофель. Сразу после варки очистить от кожуры и быстро потолочь ещё горячим. Чтобы пюре было мягче, добавьте сливочное масло. Затем положите тертый сыр, толченые грецкие орехи и мните, не спеша, добавляя по одному яичному желтку. В отдельной посуде взбейте белки в течение 8-10 минут, добавьте в пюре, смешайте, помните ещё немного, но так, чтобы не пропала пышность пюре. На противень диаметром 24-30 см разложите пюре. Поставьте в горячую духовку на средний огонь на 25 -30 минут. Подавайте на стол горячим. К рыбе и мясу этот картофельный бёрек может быть гарниром.

TALAŞ İÇİ

НАЧИНКА ДЛЯ БЁРЕКА "ТАЛАШ"

900 гр постной баранины
5 больших головок лука
2 стол. ложки маргарина, 1 большой спелый помидор или 1 стол. ложка томатной пасты, 2 ч. ложки тмина
1 пучок петрушки, 1 ч. ложка соли
1 ч. ложка черного перца

Одну головку лука очистить и мелко накрошить. Мясо порезать кусочками 1 см шириной и 2-3 см длиной. В глубокой сковороде растопить маргарин, положить мясо и лук и потушить на среднем огне 15-20 минут, до испарения воды. Когда испарится вода, обжарьте мясо, помешивая, 10 минут. Очистите помидор от кожуры, нарежьте маленькими кусочками и положите в мясо или залейте томатную пасту, разбавленную небольшим количеством воды, посолите, долейте 1 1/2 стакана теплой воды. Накройте крышкой и тушите на медленном огне 1 1/2 часа. Остальной лук очистите и нарежьте вдоль и добавьте в мясо, хорошо смешайте, снова закройте сковороду крышкой и тушите ещё 1 1/2 часа. Затем добавьте тмин, мелко нарезанную петрушку, хорошо смешайте и снимите с огня. Начинка из мяса для бёрека готова.

TALAŞ BÖREĞİ

БЁРЕК "ТАЛАШ"

на 6 персон

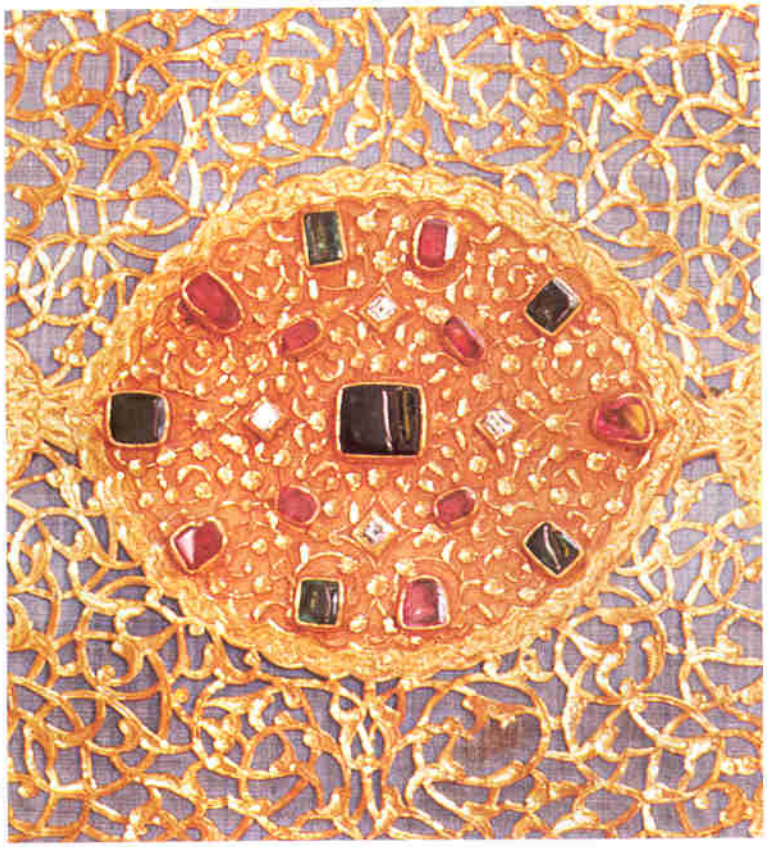
350 гр муки, 1 1/2 стол. ложки мягкого маргарина, 320 гр маргарина
3/4 стакана воды, 1 стол. ложка соли
1/2 кофейной чашечки оливкового масла (для раскатывания теста)
1 яичный желток (для смазки)
Рецепт приготовления начинки см. на с. 44

Приготовьте тесто (по рецепту на с. 35), оставьте на 1 час. Затем раскатайте его 1см толщиной и четырехугольной формы на столе нарежьте 12 пар четырехугольничков. Каждый кусочек сверните конвертиком, прижмите и оставьте на 15 минут. Затем обмакните каждый в оливковое масло и тонко раскатайте, разложите на каждый листик посередине начинку, поднимите уголки кверху и защепите. Разложите на мокрый противень, щеточкой смажьте сверху яичным желтком, смешанным с 1 ч. ложкой оливкового масла и 1 стол. ложкой воды. Поставьте выпекать на среднем огне в духовку на 25-30 минут, пока подрумянится верх.

Бёрек "Талаш"

РЫБА И МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ

В Турции - очень богатый выбор разнообразной рыбы. Анатолию окружают четыре моря. По этой причине, в каждой области имеются свои способы приготовления рыбы: рыба жареная, запеченная на углях или в духовке на оливковом масле с овощами или приправления мукой и лимоном. В турецкой кухне есть много рецептов рыбных блюд. Из морских продуктов самыми популярными являются мидии.



KILIÇ ŞİŞ

ШАШЛЫК ИЗ МЕЧ-РЫБЫ

на 4 персоны

750 гр меч-рыбы, 1 стол. ложка соли
1 стол. ложка сока лимона
1 стол. лложка оливкового масла
1 стол. ложка сока лука, 1 ч. ложка
красного перца, одна дюжина
лаврового листа
Соус: сок одного большого лимона
1/2 стакана оливкового масла
полпучкапетрушки

Нарежьте меч-рыбу кусочками-величиной со спичечный коробок, положите в миску, посолите, добавьте перец, сок лимона, оливковое масло, сок лука и лавровые листы. Очень хорошо смешайте. Миску, накрыв поставьте в холодильник на 5-6 часов. Кусочки меч-рыбы нанижите на шампуры, оставляя промежуток в 1-2 см.

Жарьте на углях с каждой стороны 5-6 минут, смазывая рыбу время от времени рыбным маринадом щеточкой. Промежутки между рыбой на шампурах можете украсить кусочками лимона, стручкового перца, помидором, луком-на своё усмотрение. К рыбе подаётся соус: нарезанная петрушка, смешанная с оликовым маслом и соком лимона, а также картофель фри и зелёный салат.

BALIK BUĞULAMASI

РЫБА ПАРОВАЯ

на 4 персоны

(Султанка, сардины, хамса, мелочь)
1 кг рыбы, 1 кофейная чашечка
оливкового масла, полстакана воды
1 лимон, порезанный на дольки,
мелко нарезанные петрушка и укроп
соль

Шашлык из меч-рыбы

Почистите тщательно рыбу, помойте. Разложите рядком в большую сковороду. Все продукты: масло, петрушку, укроп, соль, кусочки лимона положите на рыбу. Тушите на среднем огне 6-7 минут. К столу подавать в холодном виде.

KALKAN TAVA

КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ

на 4 персоны

2 кг камбалы (самцов), 1 стакан муки
соль, перец, лимон
Для жарки: постное масло

Рыбу, нарезанную длинными ломтиками, хорошо помойте и оставьте, чтобы стекла вода. Посыпьте рыбу солью, перцем и полейте соком лимона. Хорошо смешайте и оставьте на 2 часа. Затем просушите каждый кусочек салфеткой, окуните в муку и кладите на раскаленную с маслом сковороду. За один приём жарьте не больше 2-3 кусочков, чтобы они не прилипали друг к другу. Жарьте до тех пор, пока рыба хорошо подрумянится с обеих сторон. Подавать на стол только с лимоном.

BALIK KÖFTESİ

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

на 6 персон

2 средних паламиды, 2 средних головки лука, 2 кусочка белого черствого хлеба (без корочек) 4 яйца, полпучка петрушки 1 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца, 1/2 ч. ложки толченых фисташек, 1/2 ч. ложки куш изюма (черного мелкого сушеного винограда), 1/2 стакана муки, 1 стакан панировочных сухарей, 1 стакан постного масла

Камбала жареная

Рыбу почистите, хорошо помойте. Снимите кожу и сварите с одной луковицей. Отделите мясо от костей,

разорвите его на мелкие кусочки. Хлеб размочите в холодной воде, отожмите и положите в рыбу, разбейте туда 2 яйца, положите мелко нарезанную петрушку, соль, перец, тмин, орехи, куш изюм и хорошо помесите. Открывайте кусочки- величиной с грецкий орех, придавайте им форму пальчиков. Затем обваляйте в муке обмакните во взбитых яйцах и наконец, обваляйте в панировачных сухарях. Жарьте котлеты со всех сторон на сильно раскаленном масле. Снимите со сковороды и дайте стечь маслу , разложите на блюде.

ISTAKOZ

ОМАР

1 омар (30-35 см длиной), 1 морковь
1 лук, 2 зубка чеснока, 1 стол. ложка
уксуса, соль, петрушка

Очистите морковь, лук и чеснок. В большую кастрюлю налейте до половины воды и положите туда морковь, лук, чеснок, соль, уксус, петрушку и закипятите, бросьте туда омара и варите 23-27 минут. Затем достаньте омара и оставьте остывать. Очистите то панциря, достаньте мясо и уложите на тарелку кусочками. На стол подавайте с горчицей, уксусом, солениями, лимоном, зеленым салатом, гарнир - по вкусу.

KARİDES ŞİŞ

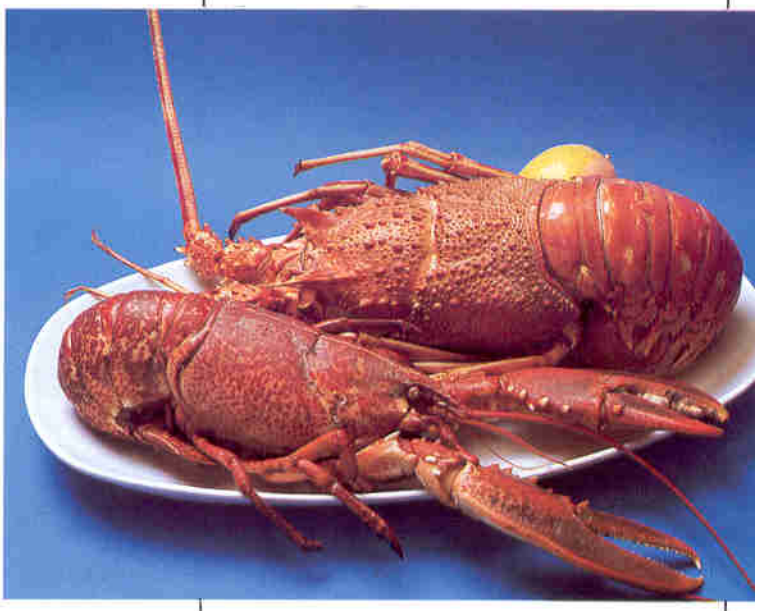
ШАШЛЫК ИЗ КРИВЕТОК

на 4 персоны

24 больших криветки, 2 помидора,
2 зеленых стручковых зеленых перца
1 1/2 лимона, 4 лавровых листа
(разрезанныепополам)
1 стол. ложка оливкового масла
соль

Сырые криветки очистите от головок, хвостиков, панциря. Хорошо промойте, дайте стечь воде. Криветочное мясо посолите, выжмите на него сок- лимона, смешайте. Обрежьте хвостики у зеленого сладкого перца, очистите от семечек и разрежьте вдоль на четыре части. Порежьте на кусочки лимон. На четыре тонких шампура нанизывайте сначала креветку, затем кусочек помидора, перца, кусочек лаврового листа и наконец- кусочек лимона и так все кусочки.

Омар



Сверху смажьте всё щеточкой оливковым маслом. Жарьте на углях или в духовке со всех сторон 10-15 минут. Подавайте к столу с гарниром-отварным картофелем или рисом

RAKILI SOSLU LEVREK

МОРСКОЙ ОКУНЬ В СОУСЕ "РАКЫ" (турецкой водки)

на 4 персоны

600 гр филе морского окуня (8 кусков) 1 маленькая головка лука 1 стол.ложка сливочного масла 2 стол. ложки белого вина, 1/4 ч. ложки соли, 1 большой помидор, 1 пучок укропа, 1 стол. ложка сливок, 1 стол. ложка "ракы" (турецкой водки)

Очистите лук, мелко покрошите и смешайте в миске со сливочным маслом. Подержите 5 минут на огне Помидор очистите от кожуры, мелко нарежьте, положите в лук, туда же положите рыбу, влейте вино, посолите 1/4 чайной ложки соли и потушите на медленном огне 8 минут. Достаньте рыбу, разложите на блюде. Смешайте "ракы" со сливками и укропом. Затем долейте это в соус, где тушилась рыба, хорошо смешайте и прокипятите 3 минуты. Этот соус вылейте на рыбу

KARİDES GÜVEÇ

КРИВЕТКИ В ГОРШОЧКАХ

на 6 персон

1 кг маленьких криветок, 3 маленьких помидора, 3 шт. зеленого сладкого перца, 1 маленькая головка лука, 120 гр тёртого сыра, 1 зубок чеснока, 2 стол. ложки оливкового масла, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Очистите сырые криветки от панцирей, оторвите головки и хвостики. Хорошо промойте, оставьте, пусть стечет вода. Посолите. На сковороде накалите масло, положите мелко нарезанные лук и чеснок, поджарьте до розового цвета и положите в криветки. Очистите помидор от кожуры, отрежьте хвостики у зеленого перца, очистите от семечек, мелко нарежьте и положите всё это в криветки. Посыпьте черным перцем и хорошо смешайте. Полученную смесь разложите в шесть маленьких горшочков, сверху посыпьте тертым сыром, поставьте в горячую духовку на 15-20 минут.

Криветки в горшочках

Султанка жареная

BARBUNYA TAVA

СУЛТАНКА ЖАРЕНАЯ

на 4 персоны

1 кг султанки, 1 стакан муки, 1 стакан постного масла, 1 лимон, соль, перец петрушка

Почистите рыбу, хорошо промойте, дайте стечь воде. Рыбу посолите, поперчите и оставьте на 20 минут. Затем обваляйте в муке, стряхните и жарьте с обеих сторон на сковороде, на хорошо нагретом масле, до розового цвета. Достаньте со сковороды, дайте стечь маслу и разложите на блюде. Украсьте дольками лимона и петрушкой.

FISTIKLI VEYA CEVİZLİ TARATOR

ОРЕХОВЫЙ СОУС

100 гр грецких орехов (очищенных от скорлупы), 2 кусочка белого черствого хлеба (без корки), 2 зубка чеснока, 1/2 стакана оливкового масла, 1/4 сока лимона или уксуса 1/2 ч. ложка соли

Очищеные грецкие орехи потолочь в ступке. Хлеб размочите в холодной воде, отожмите и положите в ступку, туда же положите мелко нарезанный чеснок, соль и все это потолочь. Понемногу подливайте масло, сок лимона или уксус и продолжайте толочь до получения однородной массы. Вылейте в соответствующую посуду для соуса.

MİDYE TAVA

МИДИИ ЖАРЕНЫЕ

на 4 персоны

30 больших мидий (без ракушек)
150 гр муки, 10 гр дрожжей
2 стол. ложки маргарина, 2 яйца
2 ч. ложки соли, 1 стакан постного
масла Подаётся к
столу с ореховым соусом

Мякоть мидий хорошо промыть и дать стечь воде. Затем разложить на сухую салфетку. В дрожжи налить пол кофейной чашечки теплой воды, смешать, оставить на 10 минут. В миску насыпать 125 гр муки, сдвинуть её горкой, на вершине сделать углубление, влить туда разведенные дрожжи, растопленный марнарин, 2 яичных желтка и 2 столовых ложки теплой воды. Замесите очень мягкое тесто и оставьте в темном месте на один час. Затем добавьте в тесто взбитые в пену белки и хорошо смешайте. Положив масло на сковороду, хорошо накалите его, берите по одной мидии, обваляйте в муке, затем в тесте и жарьте не более 3-4 штук, чтобы они не прилипали друг к другу. Обжарьте со всех сторон до румяного цвета, вытащите шумовкой, дайте стечь маслу и разложите на блюде, подавать на стол с ореховым соусом.

Мидии жареные

MİDYE PİLAKİSİ

МИДИИ С ОВОЩАМИ

на 6 персон

50 штук больших мидий (без ракушек)
2 средних головки лука
2 моркови средней величины
2 картофеля средней величины
1 корень сельдерея, 1 веточка
сельдерея, 1 большой помидор
5-6 зубков чеснока, 1 пучок петрушки
2 ч. ложки соли, 2ч. ложки сахара
1 1/2 стакана оливкового масла

Мякоть мидий хорошо промойте, дайте стечь воде. В кастрюлю налейте масло, накалите его и положите туда нарезанный дольками лук, поджарьте до розоавого цвета. Затем положите туда нарезанные кубиками морковь, картофель, корень сельдерея, мелко нарезанную веточку сельдерея, мелко нарезанный чеснок, посолите, добавьте сахар, залейте одним стаканом воды. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь потушиться на 15 минут. Затем добавьте мидии итушите ещё 15 минут, пока овощи станут мягкими. Когда будет готово, выложите всё на блюдо и оставьте остывать. Украсьте веточками и листочками петрушки.

BALIK PİLAKİSİ

РЫБА С ОВОЩАМИ

на 4 персоны

1 кг рыбы (морской окунь, паламида
или кефаль), 1 морковь, 3 шт.
свежего картофеля, 1 маленький
корень сельдерея, 2 средних
головки лука 5 зубков чеснока,
1 лимон, 2 помидора средней
величины, мелко нарезанная петрушка,
2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара,
1/2 стакана оливкового масла

Очистите лук и нарежьте вдоль в виде тонких полумесяцев. Раскалите масло и поджарьте лук до розового цвета. Нарезанный кубиками картофель, корень сельдерея, нарезанную кружочками морковь, очищенный от кожуры помидор, нарезанный кусочками, зубки чеснока положите в уже поджаренный лук, посолите 1 1/2 чайной ложки соли, залейте тремя стаканами воды и потушите на среднем огне 20 минут. Уже почищенную, хорошо промытую рыбу порежьте поперек кусочками, положите в овощи, посолите 1 1/2 чайной ложки соли, залейте оставшимся оливковым маслом, посыпьте 2 чайными ложками сахара. Закройте крышкой и тушите ещё 15 минут, затем потушите огонь. Залейте соком лимона, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и оставьте остывать. На стол подавать в холодном виде.

USKUMRU DOLMASI

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ ИЗ СКУМБРИИ

на 6 персон

1 кг крупной скумбрии, 1 стакан оливкового масла, 6 больших головок лука, 75 гр грецких орехов, 25 гр фисташек, 25 гр куш изюма мелкого сушеного черного винограда) 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 1/2ч. ложки корицы, 1/2 ч. ложки черного перца 1/2 ч. ложки стручкового перца 1 ч. ложка соли Для жарки: 150 гр муки, 250 гр панировачных сухарей, 4 яйца, 1 1/4 стакана постного масла

Рыбу почистите, хорошо промойте, снимите кожу, отрежьте голову, очистите мякоть от костей. Затем измельчите её. Оливковое масло накалите на сковороде, поджарьте мелко нарезанный лук до розового цвета. Затем положите крупномолотые грецкие орехи, фисташки, куш изюм, специи и уже нарезанную рыбу, хорошо смешайте и потушите 5 минут, добавьте мелко нарезанную петрушку и снова очень хорошо смешайте. Из массы берите по кусочку, придайте форму маленького голубца, обваляйте его сначала в муке, затем окуните во взбитые яйца и обваляйте, наконец, в панировочных сухарях. Накалите на сковороде постное масло и жарьте голубцы до розового цвета, по 3-4 штуки, чтобы не слипались. Когда снимите со сковороды уже готовые голубцы, дайте стечь маслу и разложите на блюде. На стол подавать в холодном виде.

MİDYE DOLMASI

ГОЛУБЦЫ ИЗ МИДИЙ

на 6 персон

20 больших мидий (с ракушками)
5 стол. ложек соли
Для наполнения: 1 стакан риса
5-6 головок лука, 3/4 стакана оливкового масла, 1 помидор 1 стол. ложка молотых грецких орехов, 1 стол. ложка куш изюма (мелкого, сушеного, черного винограда), 1 1/2 ч. ложки соли 3 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы 1 ч. ложка зеленого стручкового перца

Рецепт приготовления начинки из вышеперечисленных продуктов см. на с. 74.

Мидии оставьте на 1 час в соленой воде. Ножом очистите поверхность ракушек и хорошо промойте. С широкой стороны, между крышками ракушки, вставьте на 2 см нож и осторожно, не ломая, окройте ракушку, не разрывая узкую сторону. Не вынимая мякоть из ракушки, промойте и заполните приготовленной начинкой, сожмите крышки ракушки. На дно кастрюли уложите в два слоя наполненные ракушки и залейте 1/4 стаканами воды, накройте тарелкой, затем закройте кастрюлю крышкой и держите на сильном огне до тех пор, пока не испарится вода. Снимите с огня, достаньте мидии из кастрюли и дайте остыть. Затем разложите на блюде и подавайте на стол с кусочками лимона.

Голубцы из мидий

LÜFER IZGARA

ЛУФАРЬ ЖАРЕННЫЙ НА РАШПЕРЕ (МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ РЕШЕТКЕ)

на 4 персоны

4 рыбины луфаря средней величины
1/2 кофейной чашечки оливкового масла, 1 лимон, соль,
1 головка лука петрушка

Почистите рыбу, хорошо промойте и дайте стечь воде. Посолите и оставьте на 1 час. Затем смажьте рыбу щеточкой оливковым маслом. Разложите рыбу на рашпере на расстоянии 5-6 см над углями. Жарьте рыбу с обеих сторон 8-18 минут. Затем положите рыбу на блюдо. Сверху полейте взбитым с соком лимона оливковым маслом. Лук порежьте кольцами, посолите, смешайте, чтобы ушла горечь. Затем промойте, дайте стечь воде. Смешайте его с мелко нарезанной петрушкой и подайте к рыбе.

Луфарь жаренный на рашпере

МЯСНЫЕ БЛЮДА С ОВОЩАМИ

HÜNKAR BEĞENDİ

ХУНКАРЬ БЕГЕНДИ

("Хункарю понравилось", Хункарь-титул османского султана, повелителя, владыки)

1 кг баранины, 2 стол. ложки маргарина, 3 средних головки лука 2 помидора средней величины или 40 гр томатной пасты, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца Для баклажанного пюре: 2 стол. ложки маргарина, 2 стол. ложки муки, 1 1/2 стакана молока, 50 гр тертого сыра 2 ч. ложки соли

Мелко нарезанный лук поджарьте в кастрюле на маргарине до розового цвета. Мясо, нарезанное кусочками-величиной с небольшой орех, положить в лук, поджарить, помешивая, в течении 10 минут. Затем положить очищенный от кожуры и нарезанный маленькими кусочками помидор и тушить, пока испарится вода. Затем посолите, поперчите, залейте 2 стаканами теплой воды, закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне, пока мясо станет мягким, примерно 1 1/2 часа.

Пюреизбаклажан:В кастрюле растопите маргарин, добавьте муку, поджарьте до розового цвета и снимите с огня. Баклажаны помойте, вытрите и подержите на вилке над газом, пока внутренность станет мягкой. Затем обмойте под струей воды и очистите ножом от кожуры. Положите на разделочную доску и хорошо помните их вилкой, добавьте в поджаренные лук и муку, жарьте, помешивая, на среднем огне 5-6 минут. Добавляя понемногу молоко, доведите массу до состояния сметаны. Посолите, посыпьте тертый сыр, хорошо смешайте. С мясом подавайте на стол и баклажанное пюре (можно подавать его и с курицей).

KIYMALI MERCİMEK

ЧЕЧЕВИЦА С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

на 4 персоны

400 гр зеленой чечевицы, 4 стол. ложки маргарина, 2 больших головки лука 200 гр мясного фарша, 2 больших помидора или 2 стол. ложки томатной пасты, 8 стаканов мясного бульона или воды, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Чечевицу замочите заранее на несколько часов. В кастрюле растопите маргарин, положите мелко нарезанный лук и поджарьте до розового цвета. Затем добавьте мясной фарш, соль, перец. Жарьте, помешивая 15-20 минут, до испарения воды. Помидоры очистите от кожуры, мелко покрошите и положите в фарш или томатную пасту разбавьте небольшим количеством воды о добавьте в фарш. Затем добавьте мясной бульон или воду. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте вариться на медленном огне. Слейте воду из чечевицы и опустите в 2 литра кипящей воды, кипятите 20 минут, сцедите воду и положите чечевицу в бульон с фаршем. Варите ещё 45-60 минут, пока чечевица станет мягкой.

Фаршированные баклажаны

KARNIYARIK

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

на 6 персон

- 6 баклажан средней величины
- 1/2 стакана постного масла
- 3 средних головки лука
- 175 гр мясного фарша, 2 стол. ложки маргарина, 3 больших помидора
- 6 шт. зеленого стручкового перца
- 1 1/2 ч. ложки соли

Отрежьте хвостики у баклажан или оставьте, поскоблив баклажаны ножом, помойте. Острым ножом сделайте надрезы шириной 2 см вдоль кожуры баклажан. Снимите одну полоску, оставляя следующую, и так далее - в виде зебры. С боку баклажана сделайте более глубокий надрез вдоль и положите на полчаса в соленую воду. Мелко нарежьте лук и обжарьте его чуть-чуть на маргарине, затем положите мясной фарш и жарьте 10 минут. Очистите от кожуры помидоры, мелко нарежьте и добавьте в фарш, посолите. Потушите до тех пор, пока испарится вода. Баклажаны достаньте из воды и хорошо выжмите, затем просушите, завернув их в кухонное полотенце. Хорошо накалите на сковороде масло и зажарьте баклажаны со всех сторон до розового цвета. Разложите баклажаны надрезом вверх в плоскую кастрюлю и заполните надрезы ранее приготовленным фаршем. На каждый баклажан положите по кусочку помидора, зеленого стручкового перца, залейте 1 стаканом воды. Закройте кастрюлю крышкой и

поставьте на медленный огонь на 30–40 минут, пока баклажаны не станут мягкими. Это блюдо можно подавать с пловом.

PATLICAN MUSAKKASI

МУСАКА С БАКЛАЖАНАМИ

на 6 персон

6 баклажан средней величины
1 стакан оливкового масла
2 1/2 стол. ложки маргарина,
3 средних головки лука, 2 больших
помидора 150 гр мясного фарша,
5 шт. зеленого стручкового перца, 1
1/2 стакана бульона или воды,
1 1/2 ч.ложки соли

Помойте баклажаны, отрежьте хвостики, острым ножом сделайте надрезы шириной 2 см вдоль кожуры баклажан, снимите одну полоску, оставляя следующую, и так далее- в виде зебры. Затем разрежьте баклажаны пополам вдоль и нарежьте поперек полукружочками 3-4 см шириной и оставьте их на полчаса в соленой воде. Мелко нарезанный лук поджарьте немного на маргарине на сковороде, добавьте мясной фарш, жарьте, до испарения воды. Очищенные от кожуры помидоры порежьте на мелкие кусочки и положите в фарш, тушите до испарения воды. Достаньте баклажаны из воды, отожмите, просушите кухонным полотенцем. На сковороде накалите масло и обжарьте слегка баклажаны. Затем уложите на дно кастрюли, сверху положите уже готовый фарш, а на фарш- кусочки помидора и кусочки зеленого стручкового перца, посолите, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь на 20-30 минут. Можно поставить и в духовку, но в этом случае, дайте блюду постоять 20 минут, до начала тушения. Подавать на стол можно с пловом.

KUZU GÜVEÇ

БАРАНИНА В ГОРШОЧКАХ

на 6 персон

1 кг баранины, нарезанной кусочками
величиной с маленький грецкий орех
дюжина лука" шарлот" (скорозубки)
4 маленьких помидора
2 шт. сладкого зеленого перца
1 зубок чеснока, 1 стол. ложка тмина
2 стол. ложки маргарина, 2 ч. ложки
соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Очистите лук-скорозубку и помидоры, разрежьте на четыре части, отрежьте хвостики у перца, очистите их от семечек, разрежьте тоже на четыре части. Всё это смешайте с кусочками мяса, положите все приправы, снова смешайте, разложите по горшочкам, сверху полейте растопленым сливочным маслом, закройте горшочки крышками и поставьте в духовку на маленький огонь на 2-2 1/2 часа, пока мясо станет мягким.

YAZ TÜRLÜSÜ

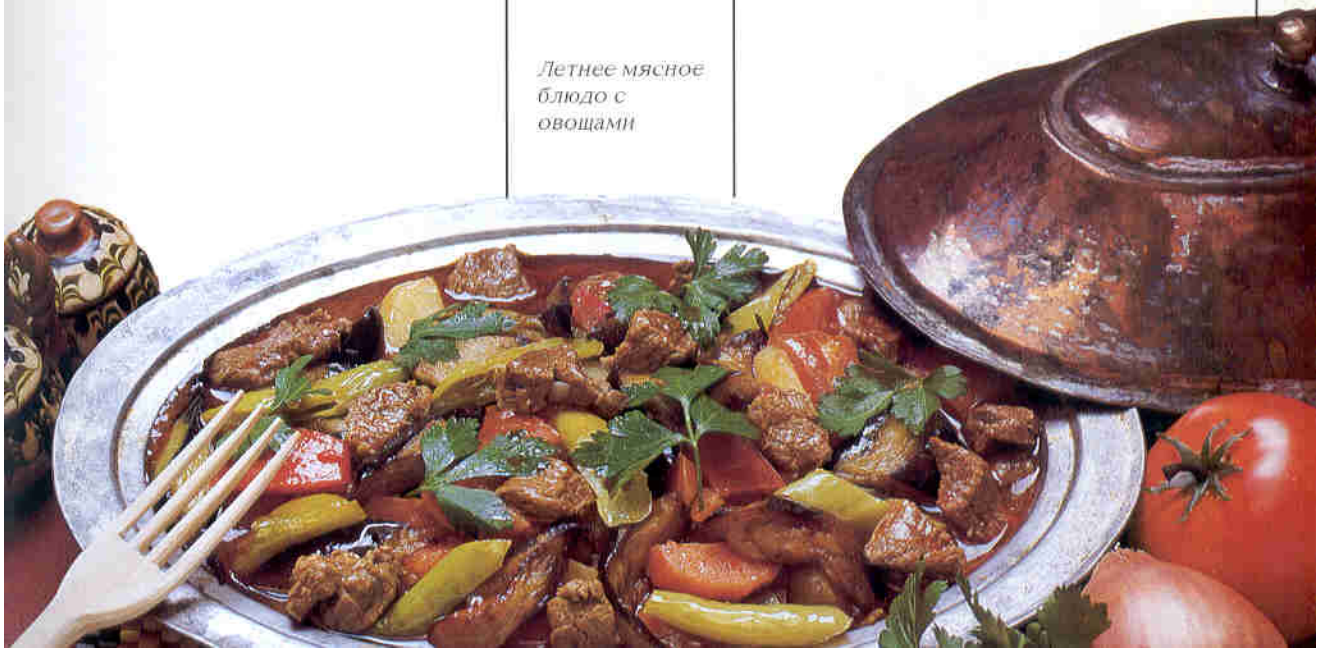
ЛЕТНЕЕ МЯСНОЕ БЛЮДО С ОВОЩАМИ

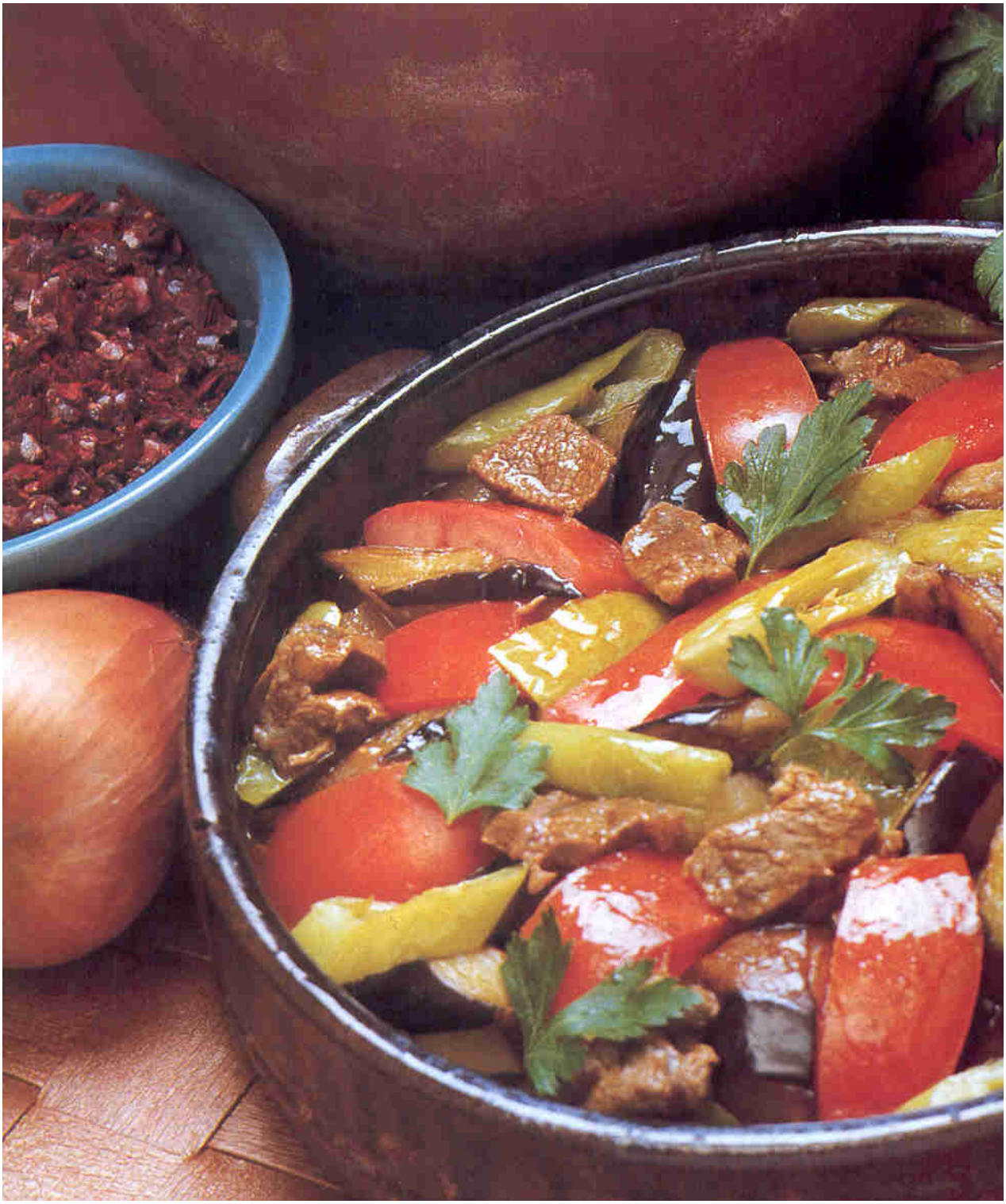
на 6 персон

250 гр баранины, 4 стол. ложки
маргарина, 2 средних головки лука
250 гр зеленой стручковой фасоли
2 кабачка средней величины,
2 баклажана средней величины
150 гр бамьи, 3 больших помидора
6 шт. сладкого зеленого перца
4 стакана мясного бульона или воды
4 стол. ложки уксуса, 2 ч. ложки соли

1 столовую ложку маргарина растопить в кастрюле и поджарить мелко нарезанный лук, положить нарезанное с косточками мясо, посолить, закрыть кастрюлю крышкой, поставить тушиться на 20-25 минут, помешивая время от времени. Зеленую стручковую фасоль обрезать с обеих сторон, если по бокам есть нити- удалить, разрезать фасоль пополам. Кабачки поскоблите, разрежьте вдоль пополам, затем нарежьте поперек полукружочками 3-4 см толщиной. Фасоль и кабачки оставьте в воде Обрежьте хвостики у баклажан. Острым ножом сделайте надрезы шириной 2 см вдоль кожуры баклажан, снимите одну полоску, оставляя следующую, и так далее- в виде зебры, разрежьте баклажаны вдоль на четыре части, затем разрежьте каждый длинный кусочек ещё поперек на кусочки 3-4 см шириной и оставьте в соленой воде. Обрежьте хвостики бамьи и оставьте в соленой воде разбавленной уксусом. Зеленую стручковую фасоль с кабачками залить стаканом бульона или воды, положить 1 столовую ложку маргарина и потушить 15-20 минут. В маленькой кастрюле растопите 2 столовых ложки маргарина и обжарьте слегка выжатые от воды кусочки баклажан. Бамью помойте, положите фасоль и кабачки, сверху - уже готовое мясо, кусочки помидора, на помидоры- обжаренные баклажаны и снова- кусочки помидор, а на помидоры- порезанные на кусочки сладкий зеленый перец. Посолите, залейте бульоном или водой. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на полтара часа.

Летнее мясное блюдо с овощами





PATLICANLI KEBAP

КЕБАБ ИЗ БАКЛАЖАН

на 6 персон

- 1 кг баранины,
- 2 стол. ложки маргарина
- 3 стол. ложки оливкового масла,
- 2 большие головки лука
- 2 помидора средней величины или
- 2 стол. ложки томатной пасты
- 2 шт. зеленого стручкового перца
- 4 баклажана средней величины,
- 2 ч. ложки соли,
- 1/2 ч. ложки черного перца

Обрежьте хвостики у баклажан. Острым ножом сделайте надрезы шириной 2 см вдоль кожуры баклажан, снимите одну полоску, оставляя следующую, и так далее -в виде зебры. Разрежьте баклажаны вдоль на четыре части, а каждый длинный кусочек разрежьте ещё поперек на кусочки 4 см шириной и оставьте в соленой воде на полчаса. Затем достаньте из воды, отожмите, просушите кухонным полотенцем. В кастрюлю налейте оликовое масло, помешайте, положите и слегка поджарьте баклажаны, достаньте из кастрюли и в это же масло пложите половину количества мяса, нарезанного размером с маленький грецкий орех, поджарьте его слегка 2-3 минуты. Затем достаньте и положите вторую часть мяса, поджарьте таким же образом и достаньте из кастрюли. В ту же кастрюлю положите мелко нарезанный лук и нарезанный кусочками зеленый стручковый перец и жарьте до розового цвета. Очистите от кожуры помидоры, нарежьте их мелкими кусочками и положите в лук и потушите 2 минуты. Если нет помидор, можете воспользоваться томатной пастой, разведенной в небольшом количестве воды. Затем положите туда всё мясо, залейте двумя стаканами воды, закройте кастрюлю крышкой и тушите полтора часа на медленном огне, пока мясо станет мягким. Затем положите баклажаны и тушите ещё 30 минут. Блюдо готово.

PATLICAN OTURTMA

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

на 4 персоны

3 больших баклажана, 1/2 стакана постного масла, 1 1/2 стол. ложки маргарина, 2 средних головки лука 150 гр мясного фарша, 3 помидора средней величины, 2 шт. сладкого зеленого перца, полпучка петрушки 1 ч. ложка соли, 3/4 ч. ложки черного перца

Обрежьте хвостики у баклажан. Острым ножом сделайте надрезы шириной 2 см вдоль кожуры баклажан, снимите одну полоску, оставляя следующую, и так далее- в виде зебры. Затем порежьте баклажаны поперек на кружочки 2 см толщиной и оставьте на полчаса в соленой воде. На маргарине поджарьте до розового состояния мелко нарезанный лук, добавьте фарш и жарьте ещё 10 минут. Очистите помидоры от кожуры, порежьте их на мелкие кусочки, добавьте в лук и фарш, посолите и поперчите и тушите до испарения воды, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и снимите с огня. Баклажаны достаньте из воды, отожмите и просушите кухонным полотенцем, затем обжарьте слегка с обеих сторон на сковороде. Разложите кружки баклажан на дно широкой кастрюли, а положите на каждый столовую ложку фарша, сверху- ломтик помидора и кусочек сладкого зеленого перца. Сбоку залейте осторожно 1 стакан воды, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на 30-35 минут. Подавать на стол можно с пловом.

DOLMALAR

ДОЛМА (ГОЛУБЦЫ)

Голубцы, называемые по-турецки "долма", бывают различными:это-начиненные овощи или начинка, завернутая в листья белокачанной капусты или винограда. В зависимости от начинки они делятся на два рода. Начинка голубцов первого рода бывает из мясного фарша. К таким голубцам всегда подается йогурт, смешанный с чесноком. Голубцы второго рода на постном масле, с начинкой из отварного риса, смешанного с куш изюмом (мелким, сушеным, черным виноградом), орешками, специями, которая заворачивается в виноградные листья. Такие голубцы употребляютя в холодном виде.

DOLMA İÇİ-1

МЯСНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ГОЛУБЦОВ-1

500 гр мясного фарша, 2 стол. ложки маргарина, 2 средних головки лука 3/4 кофейной чашечки риса, 2 помидора средней величины укроп, соль, черный перец

Мелко нарезанный лук обжарьте на маргарине до розового цвета. Рис промойте хорошо в воде, положите в лук и добавьте 3/4 стакана воды, закройте крышкой и потушите до испарения воды в течение 10 минут, снимите с огня. В фарш добавьте мелко нарезанный укроп, очищенные от кожуры и мелко нарезанные помидоры, 1 чайную ложку соли, пол чайной ложки перца и, наконец, - потушенный с луком рис. Хорошо вымесите. Начинка готова.

DOLMA İÇİ-2

МЯСНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ГОЛУБЦОВ-2

500 гр мясного фарша, 2 средних головки лука, 3/4 кофейной чашечки риса, мелко нарезанный укроп соль, черный перец, 1/2 кофейной чашечки воды

В мясной фарш натрите на терку лук, положите рис и все специи и хорошо вымесите. Эта начинка делается быстро, но она не так вкусна как предыдущая.

ETLİ YAPRAK DOLMASI

ГОЛУБЦЫ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ, ЗАВЕРНУТОЙ В ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ

500 гр виноградных листьев средней величены, тонких и нежных, 2 стол. ложки маргарина, 250 гр йогурта (кислого молока), по желанию йогурт можно смешать с толченым чесноком Рецепт приготовления начинки см. на с. 64

В кастрюле вскипятите 1 литр воды, положите туда виноградные листья и подержите 2 минуты, сцедите и оставьте остывать. Обрежьте хвостики, если лист большой, разрежьте его пополам, обрежьте грубую жилку. Мясная начинка для голубцов из виноградных листьев должна быть без помидора. Заворачивайте так, чтобы лицевая сторона виноградного листа была снаружи. Сделайте маленькие, аккуратные голубцы. Заворачивайте начинку туго, чтобы голубцы не развернулись. Уложите их рядами в кастрюлю, добавьте маргарин, залейте 2 стаканами воды, накройте сверху тарелкой и закройте кастрюлю крышкой. Тушите на медленном огне 35 минут. На стол подавать в горячем виде с йогуртом или сметаной.

ETLİ LAHANA DOLMASI

ГОЛУБЦЫ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ, ЗАВЕРНУТОЙ В ЛИСТЬЯ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ

на 6 персон

Качан капусты весом 1 1/2 кг, 2 стол. ложки маргарина, 1 стол. ложка томатной пасты, 2 стол. ложки соли Рецепт приготовления начинки см. на с. 64

Приготовьте мясную начинку. Разрежьте качан капусты пополам, вырежьте кочерыжку. Положите капусту в большую кастрюлю, залейте 3 стаканами воды, посолите, закройте кастрюлю крышкой, поставьте на сильный огонь, кипятите 5 минут. Затем сцедите и остудите капусту. Листья капусты не должны перевариться. Если в листьях есть твердые прожилки, вырежьте их и уложите на дно кастрюли. Мясную начинку заверните туго в листья капусты. Уложите рядами в кастрюлю, сверху положите маргарин, залейте 2 стаканами воды и томатной пастой, разбавленной небольшим количеством воды. Голубцы накройте тарелкой, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на медленный огонь на 40-45 минут. Подавайте на стол с йогуртом или кусочками лимона.

ETLİ KABAK DOLMASI

ГОЛУБЦЫ ИЗ КАБАЧКОВ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

на 6 персон

1 кг кабачков средней величины
1 стол. ложка маргарина
3 больших помидора или 50 гр
томатной пасты, укроп, соль
Рецептприготовления
начинки см. на с. 64

Помойте кабачики и поскоблите слегка ножом, обрежьте кончики с двух сторон, ражрежьте кабачки поперек пополам и осторожно, не продырявливая кабачки, выньте внутреннюю часть с семечками. Наполните кабачки начинкой из мясного фарша. Уложите рядами в кастрюлю, добавьте маргарин, залейте одним стаканом воды, закройте кастрюлю крышкой и потушите на среднем огне 20 минут. После чего, посолите. Очистите помидоры от кожуры, нарежьте маленькими кусочками и положите в кастрюлю с голубцами или вместо помидор разбавьте небольшим количеством воды томатную патсу. Залейте кабачки ещё двумя стаканами воды, закройте кастрюлю крышкой и оставьте на среднем огне ещё на 20 минут, до тех пор, пока кабачки станут мягкими. Подавать на стол в горячем виде с йогуртом, смешанным с толченым чесноком.

ETLİ DOMATES DOLMASI

ГОЛУБЦЫ ИЗ ПОМИДОР С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

на 6 персон

12 помидор средней величины
3 стол. ложки маргарина,
1/2 стол ложки соли
Рецептприготовления
начинки см. на с. 64.

Помидоры помойте. Сверху отрежьте кружок в виде крышечки. Чайной ложкой осторожно выньте внутренность и положите её на дно кастрюли или после - поверх голубцов. Заполните приготовленные помидоры мясной

начинкой и закройте их крышечками. Уложите рядами в кастрюлю, положите маргарин, соль, залейте 1 1/2 стакана воды. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте на средний огонь на 30-35 минут. Подавать на стол в горячем виде с йогуртом, смешанным с толченым чесноком.

ETLİ BİBER DOLMASI

ГОЛУБЦЫ ИЗ СЛАДКОГО ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА С МЯСОМ

на 6 персон

12 шт. зеленого сладкого перца средней величины, 3 стол. ложки маргарина, 1/2 стол. ложки соли.

Рецепт приготовления см. на с. 64.

Вырежьте хвостик у перца, достаньте семечки и промойте перец. Наполните перец начинкой из мясного фарша и закройте отверстие кусочком помидора. Положите маргарин, посолите, залейте 2 1/2 стакана воды, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на 40 минут. Подавать на стол в горячем виде с йогуртом, смешанным с толченым чесноком.

Голубцы из помидор с мясной начинкой

ETLİ BAMYA

БАМЬЯ С МЯСОМ

на 4 персоны

750 гр бамьи 6 стол. ложек маргарина, 2 больших головки лука 2 больших помидора, 200 гр баранины, 3 стручка зеленого перца 1 маленький лимон, 1/2 кофейной чашечки уксуса

Обрежьте шляпки у бамьи. Хорошо промойте, воду сцедите. Бамью залейте 1/2 кофейной чашечкой уксуса, посолите и оставьте на полчаса. Мелко нарежьте лук и поджарьте его на маргарине до розового цвета. Положите в лук мясо, нарезанное кусочками- величиной с маленький грецкий орех, обжарьте его с луком, помешивая, 5 минут. Затем добавьте 1 чайную ложку соли и полстакана воды, закройте крышкой и потушите на среднем огне, в течении 20 минут. Помидоры нарежьте ломтиками, положите сверху. Затем хорошо промойте бамью и положите на помидоры, потом- ещё слой помидор и снова- бамью, сверху- кусочки зеленого стручкового перца. Залейте соком одного лимона и 2 1/2 стакана воды, посолите 1 чайной ложкой соли. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на 50-60 минут.

KIŞ TÜRLÜSÜ

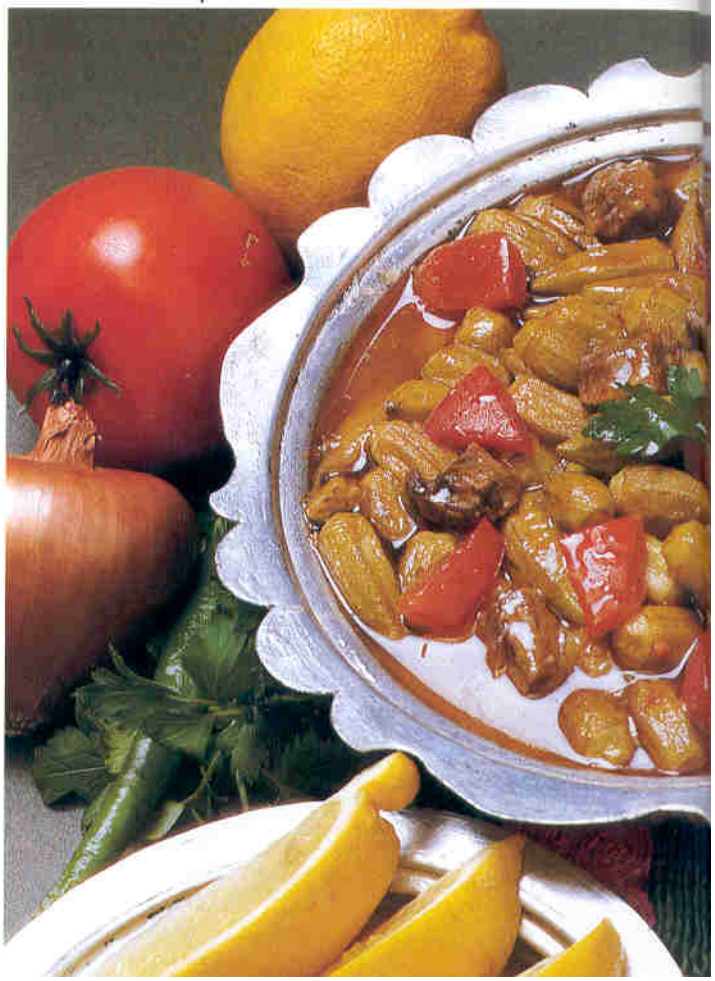
ЗИМНЕЕ МЯСНОЕ БЛЮДО С ОВОЩАМИ

на 6 персон

250 гр баранины, 4 стол. ложки маргарина, 2 средних головки лука 3 картофеля средней величины 2 маленьких лука порея 4 стакана мясного бульона или воды 2 ч. ложки соли

Мясо приготовьте по рецепту "Летнее мясное блюдо с овощами" (см на с. 60). Очистите сельдерей от кожуры, порежьте его на кусочки 1 см шириной, залейте стаканом воды. Очистите лук порей и нарежьте его кружочками длиной 3 см, добавьте к сельдерею, положите 1 столовую ложку маргарина и потушите на сильном огне, помешивая, 15-20 минут. Всё это добавьте к мясу. В маленькой кастрюльке растопите 2 столовых

Бамья с мясом



ложки маргарина. Помойте морковь, поскоблите и нарежьте кружочками 1/2 см толщиной. Очистите картофель, порежьте тоже кружочками 1/2 см толщиной. Потушите морковь и картофель на маргарине 10 минут, добавьте в мясо и посолите. Залейте мясным бульоном или водой, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь. Тушите до готовности.

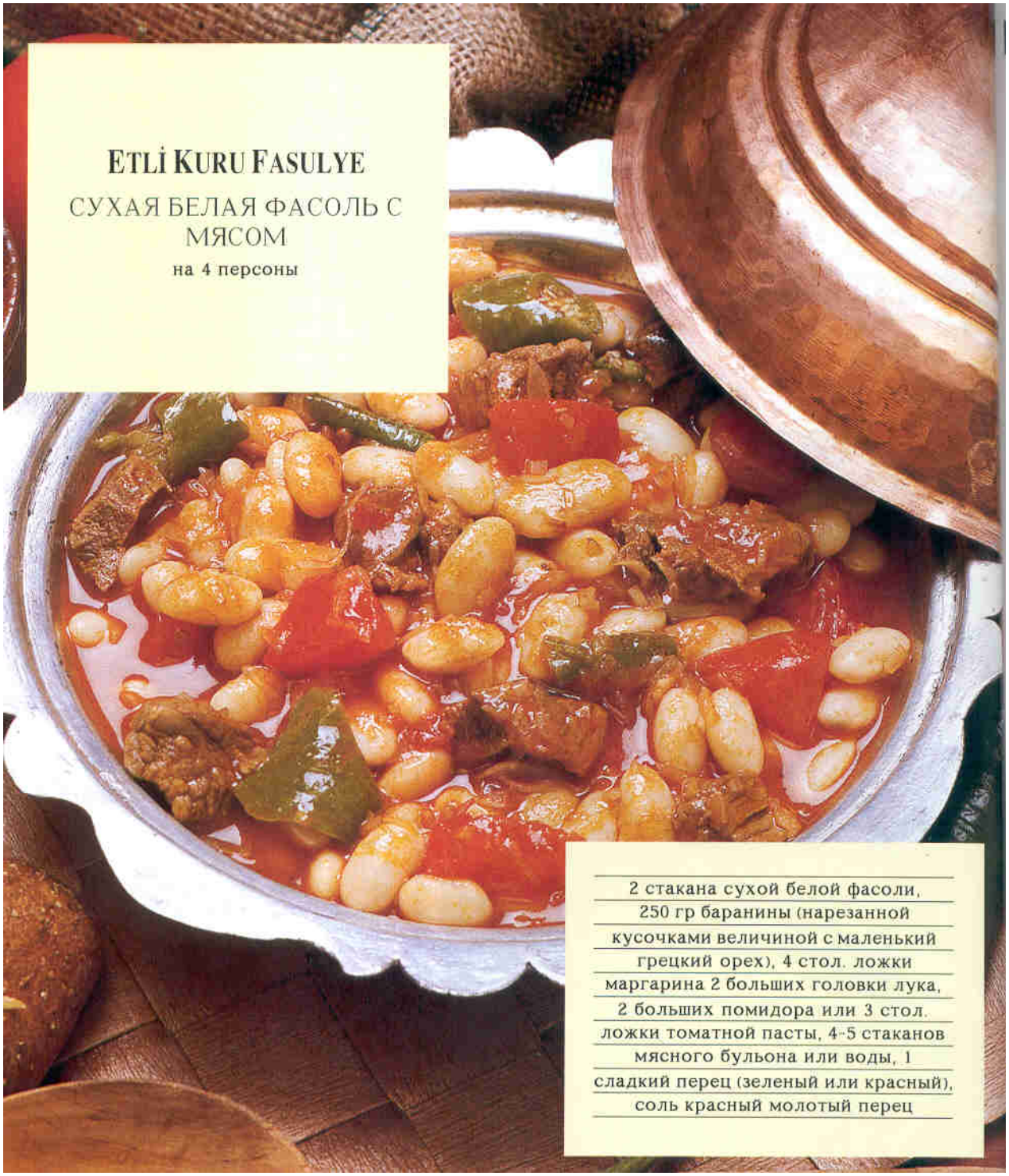
TERBİYELİ KEREVİZ

СЕЛЬДЕРЕЙ С МЯСОМ

на 6 персон

4 сельдерея срелней величины
4 стол. ложки маргарина
250 гр баранины, 2 средних головки лука, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца,
3 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо, сок 1 лимона

В кастрюле растопите маргарин. Мелко нарезанный лук и мясо, нарезанное кусочками- величиной с маленький грецкий орех, положите в растопленный маргарин, посолите, поперчите, закройте кастрюлю крышкой и жарьте на среднем огне 25 минут, помешивая время от времени. Мясо и лук не должны зажариться совсем, иначе, потом сельдерей потемнеет. Очистите сельдерей от кожуры, разрежьте пополам, а затем порежьте его на кусочки 1 см величиной и сразу положите в воду с соком лимона, подержите сельдерей в воде несколько минут, затем слейте воду. Положите сельдерей в отдельную посуду и залейте 1/2 стакана мясного бульона или воды, положите 2 столовых ложки маргарина и потушите на сильном огне 10 минут. Уложите мясо посередине в широкую кастрюлю, а вокруг мяса разложите аккуратно сельдерей , посолите, полейте сверху соусом, оставшимся от мяса. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на 20-30 минут. Блюдо будет готово, когда сельдерей станет мягким. Затем слейте соус в отдельную посуду, а сельдерей с мясом выложите на блюдо. В миске взбейте яйцо, влейте сок лимона и слитый соус и полейте мясо с сельдереем. Подавайте горячим на стол.



ETLİ KURU FASULYE

СУХАЯ БЕЛАЯ ФАСОЛЬ С МЯСОМ

на 4 персоны

2 стакана сухой белой фасоли, 250 гр баранины (нарезанной кусочками величиной с маленький грецкий орех), 4 стол. ложки маргарина 2 больших головки лука, 2 больших помидора или 3 стол. ложки томатной пасты, 4-5 стаканов мясного бульона или воды, 1 сладкий перец (зеленый или красный), соль красный молотый перец

Фасоль замочите в воде на ночь. На следующий день слейте воду и положите фасоль в уже кипящую, подсоленую воду, варите на среднем огне 30 минут до полуготовности и слейте воду. Мелко нарезанный лук поджарьте немного, добавьте кусочки мяса и тушите, помешивая, до испарения воды. Очистите помидоры от кожуры, нарежьте мелкие кусочки, положите в мясо или вместо помидор используйте томатную пасту, разбавленную небольшим количеством воды. Сладкий зеленый или красный перец порежьте на 4-5 кусочков и тоже положите в мясо, посолите 2 ч. ложками соли. Закройте кастрюлю крышкой и потушите на медленном огне 45 минут. Затем добавьте фасоль, бульон или воду. Снова закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне, пока фасоль станет мягкой. Затем посыпьте красным молотым перцем и подавайте на стол с рисом или солениями.

ETLİ NOHUT

СУХОЙ ГОРОХ С МЯСОМ

на 4 персоны

2 стакана сухого гороха, 250 гр баранины (нарезанной кусочками величиной с маленький грецкий орех) 4 стол. ложки маргарина, 2 больших головки лука, 2 больших помидора или 2 стол. ложки томатной пасты 4-5 стаканов мясного бульона или воды, 1 сладкий зеленый или красный перец, соль, красный молотый перец

Это блюдо приготовляется точно также как и фасоль (см. на с. 70). Разница только в том, что горох нужно замочить на ночь в соленой воде.

LAHANA FIRIN

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ

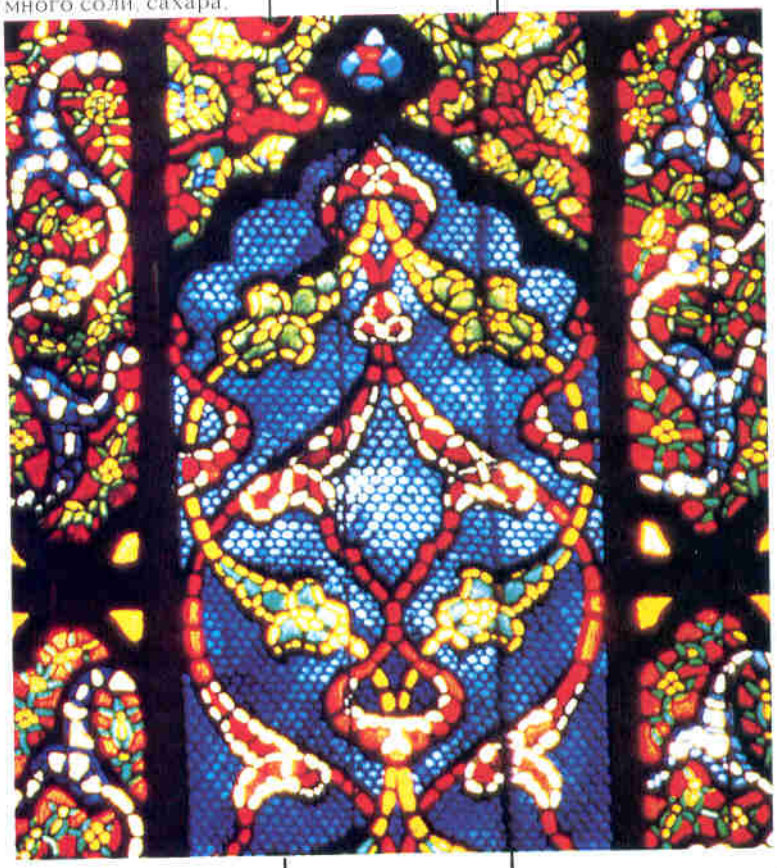
на 6 персон

качан капусты весом 1 1/2 кг
250 гр мясного фарша
2 больших головки лука
6 стол. ложек маргарина
2 стакана мясного бульона или воды
50 гр тертого сыра
2 стол. ложки томатной пасты
1 стакан молока, 3 яйца, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Снимите с качана капусты верхние листья, вырежьте кочерыжку. Капусту мелко нашинкуйте, помойте и дайте стечь воде. В кастрюле растопите маргарин и положите мелко нарезанный лук, слегка поджарьте, добавьте мясной фарш и жарьте до испарения воды. Затем положите туда капусту, посолите, поперчите. Тушите на сильном огне, помешивая, 30-35 минут. Влейте 2 стакана бульона или воды и положите томатную пасту, смешайте. Закройте кастрюлю крышкой и тушите на маленьком огне до тех пор, пока капуста станет мягкой и испарится вода. Оставьте остывать. Выложите капусту на поднос, посыпьте сверху тертым сыром. В отдельной посуде взбейте яйца, смешайте с молоком и залейте капусту. Поставьте в горячую духовку на 30-40 минут, дайте зарумяниться верху. Подавайте на стол, разрезав запеканку на квадратики.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

В турецкой кухне очень большое место занимают разнообразные овощи. Овощи служат не только гарниром, но и готовятся как самостоятельные блюда, по вкусу не уступающие мясным. Приготовлению овощей с мясом, или без, сопутствует обилие оливкового масла. Блюда из овощей подаются к столу как в горячем, так и в холодном виде. Используется много соли, сахара, лука, а иногда- чеснока. Овощные блюда подаются как закуски или - на второе. Турецкая кухня без овощей просто немыслима. Среди овощей наше внимание больше всего привлекают баклажан, начиная с салатов до голубцов и разнообразных овощных блюд и заканчивая сладостями и мармеладом.



İMAM BAYILDI

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

на 6 персон

6 баклажан средней величины
6 средних головок лука 3 больших
помидора, 8 зубков чеснока 1 1/2 ч.
ложки соли, 4 ч. ложки сахара
1 стакан оливкового масла, полпучка
петрушки

Очистите лук, помойте, разрежьте пополам вдоль и нарежьте полумесяцами. Очистите чеснок и положите прямо зубками в неглубокую кастрюлю с луком, поджарьте до розового цвета. Очистите помидоры от кожуры, порежьте на мелкие кусочки, положите в лук с чесноком, потушите немного и оставьте. Обрежьте хвостики у баклажан. Острым ножом сделайте надрезы шириной 2 см вдоль кожуры, снимите одну полоску, оставляя следующую, и так далее- в виде зебры. Затем разрежьте их вдоль на две половинки. Уложите в ряд, разрезанной частью вверх, в отдельную плоскую кастрюлю, залейте уже готовый зажаркой, посолите, посыпьте сахаром, залейте 2 стаканами воды. Закройте кастрюлю крышккой, поставьте на средний огонь и тушите до тех пор, пока баклажаны станут нежно мягкими, оставьте остывать. Когда остынет, разложите на блюде и украсьте петрушкой. Оставшийся в кастрюле соус влейте осторожно с края блюда под баклажаны.

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

СЕЛЬДЕРЕЙ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

на 6 персон

3 сельдерея средней величины
2 больших головки лука
6 шт. маленькой моркови
3 шт. молодого картофеля средней
величины, 1/2 стакана оливкового
масла, 2 ч. ложки соли
4 ч. ложки сахара, 1 лимон
полпучкапетрушки

Очистите сельдерей от кожуры и нарежьте кружочками 2 см шириной, сразу положите в воду, смешанную с соком лимона. Налейте в кастрюлю оливковое масло, накалите, положите крупно нарезанный лук и жарьте, до розового цвета. Поскоблите морковь, очистите картофель, помойте, нарежьте кубиками, положите в лук и тушите 5 минут. Затем добавьте сельдерей, посолите, положите сахар, залейте 1 1/2 стакана сока лимона, закройте акстрюлю крышкой и тушите

Баклажаны фаршированные с овощами

на маленьком огне 45 минут, пока сельдерей станет мягким, дайте остыть. Затем выберите сельдерей, разложите на блюде, сверху положите остальные овощи и залейте оставшимяс в кастрюле соусом, украсьте нарезанной петрушкой.

ZEYTİNYAĞLI DOLMA İÇİ

НАЧИНКА ДЛЯ ГОЛУБЦОВ

1 стакан риса, 6-7 средних головок лука, 3/4 стакана оливкового масла 1 помидор средней величины, 25 гр сосновых орешков ("чам фыстык") 25 гр мелкого сушеного черного винограда ("куш изюм") полпучкасвежеймяты,1пчокукропа 1 ч. ложка сухой мяты 1/2 ч. ложки черного перца 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка стручковогоперца

Промойте рис, залейте кипятком и оставьте остывать. Затем хорошо промойте его несколько раз, слейте воду. Мелко нарежьте лук, посолите, добавьте сосновые орешки и поджарьте на оливковом масле 20 минут. Затем добавьте рис и жарьте ещё 10 минут. Помидор очистите от кожуры, нарежьте маленькими кусочками и положите туда же, посолите, поперчите и залейте 3/4 стакана воды, хорошо смешайте, закройте кастрюлю крышкой, потушите на маленьком огне в течении 10-15 минут, до испарения воды. Затем добавьте все специи, положите мелко нарезанные мяту и укроп. Снова закройте кастрюлю крышкой, снимите с огня и поставьте на толстую подстилку. Пусть постоит полчаса. Перед тем, как делать голубцы, хорошо смешайте деревянной ложкой.

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

ГОЛУБЦЫ, ЗАВЕРНУТЫЕ В ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ

на 6 персон

250 гр виноградных листьев (больших и тонких), 1/2 лимон

Рецепт приготовления начинки

см. на с. 74

Приготовьте начинку. Положите листья винограда в кипящую воду на 2-3 минуты. Слейте воду, остудите листья, обрежьте хвостики и уложите на дно кастрюли. Если листья большие, разрежьте их пополам, отрежьте грубую жилку в середине листа. Заворачивайте начинку так, чтобы лицевая сторона листа была снаружи, сделайте маленькие, аккуратные голубцы. Заворачивайте туго, чтобы голубцы не развернулись при варке. Уложите голубцы рядами в кастрюлю. Залейте 1 стаканом воды с соком лимона. Накройте голубцы маленькой тарелкой, закройте кастрюлю крышкой и поставьте тушится на маленький огонь до испарения воды. Подавайте на стол только в холодном виде с кусочками лимона.

ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI

ГОЛУБЦЫ, ЗАВЕРНУТЫЕ В ЛИСТЬЯ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ

на 6 персон

- Качан капусты весом 1 1/2-2 кг
- 1 стол. ложка оливкового масла
- 1 стол. ложка сока лимона
- 3 стол. ложки соли

Рецепт приготовления начинки см. на с. 74. Укроп и мята в эту начинку не кладутся.

Разрежьте качан капусты вдоль на две части, вырежьте кочерыжку. В большую кастрюлю налейте 5 стаканов воды и положите капусту, посолите, закройте кастрюлю крышкой и кипятите 5 минут на сильном огне. Затем переверните капусту и кипятите ещё 5 минут, но не перекипятите, иначе листья будут разрываться. Слейте воду и оставьте остывать. Отделите листья капусты, вырежьте грубые жилки и нарежьте листья с ладонь величиной. Вырезанные грубые жилки уложите на дно кастрюли. Заверните начинку туго и аккуратно в листья капусты, чтобы

при варке не раскрылись. Разложите в ряд в кастрюлю. Залейте лимонным соком, оливковым маслом и одним стаканом воды, немного посолите, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь на 45-60 минут, пока листья капусты станут мягкими и испарится вода. Подавать на стол в холодном виде с кусочками лимона.

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

ГОЛУБЦЫ ИЗ БАКЛАЖАН

на 6 персон

- 6 средних баклажан
- 3/4 стакана оливкового масла
- 1 ч. ложка соли

Рецепт приготовления начинки см. на с.74

Обрежьте у баклажан хвостик, с этого же конца отрежьте конусообразную крышечку и выскоблите ножом внутренность баклажана, помойте и оставьте на полчаса в соленой воде. Затем слейте воду и заполните баклажаны начинкой, закройте ранее нарезанными крышечками. Внутренность баклажанов потрите в руках с солью, выжмите воду и положите на дно кастрюли. Сверху разложите в ряд начиненные баклажаны, посолите и залейте одним стаканом воды. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на медленный огонь на 45-60 минут, до тех пор, пока баклажаны станут мягкими и испарится вода. Подавать на стол в холодном виде.

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

ГОЛУБЦЫ ИЗ ПЕРЦА

на 6 персон

- 16 шт. сладкого зеленого перца средней величины
- 4 маленьких помидора (по желанию)
- 1/4 стакана оливкового масла
- 1 ч. ложка соли

Рецепт приготовления начинки см. на с. 74

Вырежьте хвостики перца, очистите от семечек, помойте и дайте стечь воде. Заполните не очень туго начинкой, закройте крышечками с хвостиком или кусочками помидора. Разложите в кастрюле вверх крышечками, посолите, влейте оливковое масло и 3/4 стакана воды. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь на 45-60 минут, до тех пор, пока перец станет мягким и испарится вода. Подавайте на стол в холодном виде.

ZEYTİNYAĞLI YEŞİL FASULYE

ЗЕЛЕНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

на 6 персон

- 1 кг зеленой стручковой фасоли
- 1 стакан оливкового масла
- 3 средних головки лука
- 2 больших помидора
- 1 сладкий зеленый перец
- 2 ч. ложки соли,
- 3 ч. ложки сахара

Отрежьте кончики стручков зеленой фасоли, если есть нити по бокам, удалите. Если стручки крупные, разрежьте их пополам. Хорошо промойте и дайте стечь воде. В кастрюле хорошо накалите оливковое масло, положите мелко нарезанный лук. Сладкий зеленый перец разрежьте на 3-4 части и добавьте в лук. Обжарьте, до розового цвета. Помидоры очистите от кожуры, нарежьте маленькими кусочками, положите в кастрюлю и немного потушите, добавьте фасоль, соль, сахар, хорошо смешайте. Залейте водой, чтобы она накрывала фасоль. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь на 1 час и тушите, пока фасоль станет мягкой, но следите за тем, чтобы вода не испарилась полностью. Когда остынет подавайте на стол.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

АРТИШОК НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

на 8 персон

8 больших артишоков,
18 шт. лука- шалот
3 шт. молодого картофеля средней величины, 1 сельдерей средней величины, 3 небольших моркови сок 1 1/2 лимона, 2 стол. ложки муки
1 стакан оливкового масла, 1 стол. ложка сахара

В большую кастрюлю налейте 10 стаканов воды, положите 2 стол. ложки муки и налейте сок 1 лимона, хорошо смешайте. Очистите лук, поскоблите морковь, очистите карофель и сельдерей, помойте, нарежьте морковь, картофель и сельдерей кубиками и положите всё в воду. Очистите артишоки от листьев и кожуры, оставьте только мякоть и хвостики длиной 2-3 см и тоже положите в воду, оставьте на несколько минут. Затем достаньте артишоки и уложите в ряд в другую кастрюлю. Остальные овощи тоже достаньте из воды и положите сверху артишоков. Влейте оливковое масло, посолите, положите сахар, налейте сок пол- лимона и 5 стаканов воды, в которой находились овощи. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на 2 часа, до тех пор, пока артишоки станут мягкими. Подавать на стол только в холодном виде.

YOĞURTLU KABAK KIRZARTMASI

ЖАРЕНЫЕ КАБАЧКИ С ЙОГУРТОМ

на 6 персон

1 кг кабачков средней величины
300 гр муки, 1 стакан постного масла
500 гр йогурта, 2-3 зубка чеснока
2 ч. ложка соли

Кабачки очистите от кожуры, обрежьте кончики, помойте. Порежьте вдоль на ломтики 3-4 см толщиной, посолите и оставьте на 1 час. В плоскую миску положите муку и помешивайте, вливая понемногу 1 1/2 стакана воды, до состояния сметаны. Кабачки обсушите столовым полотенцем. На сковороде накалите масло. Кабачки берите по одному кусочку, окунайте в муку и кладите на сковороду. Жарьте по 4-5 кусочков, чтобы они не прилипали друг к другу, с обеих сторон. Сложите жареные кабачки в миску, дайте стечь маслу. Затем разложите на блюде. На стол можно подавать как в горячем, так и в холодном виде с йогуртом, смешанным с толченым чесноком.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

ЛУК-ПОРЕЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

на 6 персон

1 кг лука- порея
1 морковь средней величины
1/2 стакана оливкового масла
2 стол. ложки риса, 2 ч. ложки соли
4 ч. ложки сахара,
полпучка петрушки 1 лимон

Обрежьте верхнюю часть и зеленые концы у лука-порея, очистите его и порежьте поперек 3-4 см длиной, помойте и дайте стечь воде. Поскоблите морковь, помойте, нарежьте кружочками. В кастрюлю налейте оливковое масло, хорошо накалите, положите туда лук- порей, морковь и немного поджарьте на среднем огне 10-15 минут. Затем положите хорошо промытый рис, посолите, добавьте сахар, залейте двумя стаканами воды, хорошо смешайте. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь на 40 минут, пока лук- порей станет мягким и оставьте остывать. Затем выложите на блюдо, украсьте мелко нарезанной петрушкой и кусочками лимона.

BARBUNYA PİLAKİSİ

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ-БАРБУНЬЯ

1 кг зеленой стручковой фасоли
2 шт. сладкого зеленого перца
2 головки лука средней величины
2 помидора средней величины
1 морковь средней величины
4-5 зубков чеснока, 3/4 стакана
оливкового масла, 2 ч. ложки соли
3 ч. ложки сахара,
полпучка петрушки 1 лимон

Обрежьте кончики стручков зеленой фасоли, если по бокам есть нити, удалите. В кастрюле вкипятите воду, посолите, положите фасоль и варите на среднем огне 15 минут. Затем слейте воду и оставьте. Мелко нарезанный лук поджарьте в кастрюле на оливковом масле, до розового цвета. У перца отрежьте хвостики, выньте семечки, помойте, разрежьте на 5-6 кусочков, положите в лук. Поскоблите морковь, помойте, нарежьте кружочками, тоже положите в лук и зажарьте немного, помешивая. Очистите от кожуры помидоры, порежьте на мелкие кусочки и положите в поджарку, туда же положите прямо зубками очищенный чеснок, всё смешайте и, наконец, положите фасоль. Залейте водой, чтобы она накрывала фасоль. Закройте кастрюлю крышкой и варите на среднем огне 30 минут, пока фасоль станет мягкой. На стол подавать в холодном виде. Блюдо украсьте нарезанной петрушкой и кусочками лимона.

KABAK MÜCVERİ

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

на 6 персон

3 кабачка средней величины
2 головки лука средней величины
100 гр белого сыра-брынзы
(по желанию), 1 маленький помидор
1 пучок укропа, полпучка петрушки
1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки
черного перца, 1 ч. ложка сухой мяты
4 яйца, 3 стол. ложки муки, 11/2
стакана постного масла

Обрежьте кабачки и очистите от кожуры, помойте и натрите на терку, посолите и хорошо помесите. Отожмите рукой воду. Потрите лук на терку, потолчите сыр, помидор очистите от кожуры и порежьте на мелкие кусочки. Нарежьте мелко укроп, петрушку и посолите. Добавьте черный перец, мяту, разбейте яйца, положите муку и всё вместе хорошо смешайте. На сковороде хорошо накалите масло. Берите массу столовой ложкой и кладите на сковороду. Жарьте не больше 4-5 штук сразу, чтобы оладьи не прилипали друг к другу. Обжарьте с обеих сторон, до румяного цвета, положите в миску, дайте стечь маслу. Затем выложите на блюдо. Подавать на стол в горячем виде.

МЯСНЫЕ БЛЮДА И КЕБАБЫ

Турецкая кухня богата разнообразными блюдами из мяса: мясо на углях:, мясо, запеченное в духовке:, мясо жареное с луком (" яхни"):, мясо в горшочках:, мясные рагу и разнообразные котлеты. Знаменитое блюдо- " дёнер-кебаб" (мясо на вертикальном вертеле) можно отведать только в ресторанах, так как оно приготовляется особенным образом. На вертикальный большой шампур нанизывается большое количество мяса. Шампур с мясом вращается перед нишей с горящими углями. Жареное мясо срезается особым длинным ножом и подаётся с рисом и зеленью. Для приготовления этого блюда используется только баранина.

TERBİYELİ KÖFTE

ТЕФТЕЛИ ТУШЕНЫЕ

на 6 персон

750 гр фарша баранины или говядины
1 большая головка лука
2 стол. ложки риса
1 стол. ложка маргарина
1 пучок петрушки, 2 ч. ложки соли
1 1/2 ч. ложка черного перца
Заправка: 2 яичных желтка или
1 яйцо с соком 1 лимона

Рис тщательно промойте, слейте воду. В миску налейте два стакана воды, положите рис и прокипятите 15 минут. В фарш положите лук, натертый на терку, соль, перец, рис и месите 5 минут. На поднос разложите мелко нарезанную петрушку. Открывайте кусочки фарша- величиной с грецкий орех, покатайте в руках, сделайте шарик и кладите на поднос с петрушкой. Затем потрясите поднос из стороны в сторону, чтобы кусочки петрушки прилипли к тефтелям. В кастрюлю налейте 2 1/2 стакана воды, посолите, положите маргарин и вскипятите. Затем положите туда все тефтели, закройте кастрюлю крышкой и потушите на среднем огне 20 минут. В миске взбейте 2 яичных желтка или 1 яйцо с соком 1 лимона. Не переставая взбивать, влейте понемногу 1/2 стакана горячего тефтельного соуса. Затем вылейте массу на тефтели, хорошо смешайте и потушите огонь. Подавать на стол в горячем виде.

KUZU BUĞULAMASI

ПАРОВАЯ БАРАНИНА

на 4 персоны

1 кг баранины (порезанной на
большие куски), 50 гр маргарина,
2 моркови средней величины,
6 шт. молодого картофеля,
2 головки лука, 2 лавровых листа
2 ч. ложки тмина соль, перец

В кастрюле растопите маргарин, положите куски баранины. Очистите лук, помойте, нарежьте кольцами, положите на баранину и обжарьте всё вместе. Затем посолите, поперчите, залейте водой так, чтобы она накрывала

Паровая баранина

Биточки с рисом и яйцами

мясо. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте на средний огонь на 40 минут. Поскоблите морковь, почистите карофель, помойте. Морковь нарежьте кружочками, а картофель- кусочками и положите в мясо. Варите ещё полчаса на медленном огне. Выложите в глубокое блюдо, посыпьте тмином и подавайте на стол.

KADINBUDU KÖFTE

БИТОЧКИ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

на 6 персон

750 гр постного мясного фарша
2 больших головки лука,
1/2 кофейной чашечки риса,
1 1/2 стол. ложки маргарина,
4 яйца, 1 ч. ложки соли
1/2 ч. ложки черного перца
1 стакан постного масла

Растопите маргарин в кастрюле и зажарьте мелко порезанный лук. Добавьте хорошо промытый рис, посолите и залейте одним стаканом воды. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте на средний огонь и тушите, до тех пор, пока испарится вода. Оставьте остывать. Половину фарша положите в кастрюлю и обжарьте, до испарения воды. Затем добавьте другую половину фарша и смешайте. Добавьте в фарш два яйца, посолите, поперчите, положите рис с луком и месите 5 минут. Отрывайте от фарша кусочки- величиной с куриное яйцо,

покатайте в руках, придайте биточкам круглую или овальную форму, придавив их слегка. На сковороде разогрейте масло. В отдельной миске взбейте 2 яйца, окунайте туда биточки и жарьте с обеих сторон, до розового цвета. Складывайте в отдельную посуду, дайте стечь маслу. Затем разложите на блюде. Подавайте на стол с отварным или тушеным картофелем или картофельным пюре.

İSLİM KEBABI

КЕБАБ НА ПАРУ

на 6 персон

1 кг баранины (с косточкой)
4 стол. ложки маргарина
3 помидора средней величины
3 баклажана средней величины
3 шт. сладкого зеленого перца средней величины
2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Порежьте мясо на кусочки, примерно по 150 гр. Уложите на дно кастрюли. Очистите лук, помойте, разрежьте его на 4 части, положите на мясо. Очистите от кожуры 2 помидора, порежьте кусочками, положите на лук. Отрежьте хвостики у баклажан, помойте, разрежьте вдоль пополам. Затем нарежьте их на полукружочки 3-4 см длиной, положите на помидоры. Отрежьте хвостики у сладких перцев, вытащите семечки, разрежьте вдоль на 3-4 кусочка. Положите маргарин, посолите, поперчите и влейте пол-стакана воды. Закройте кастрюлю плотно крышкой, поставьте на маленький огонь и тушите 1 1/2-2 часа в собственном соку.

Биточки с рисом и яйцами

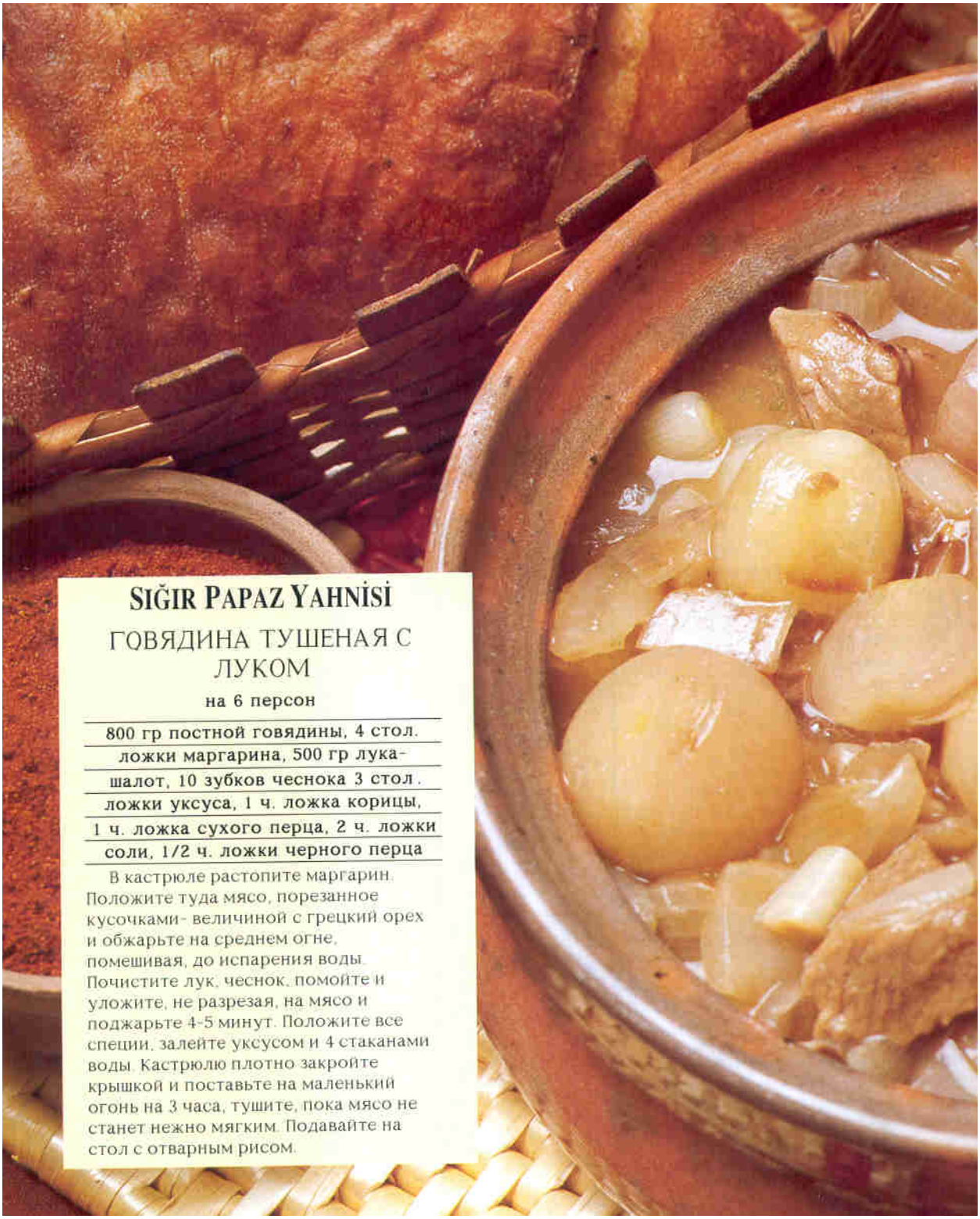
ÇÖMLEK KEBABI

МЯСО ТУШЕНОЕ В ГОРШОЧКАХ

на 6 персон

1 кг баранины,
4 стол. ложки маргарина
1 дюжина лука- шалот
150 гр зеленой стручковой фасоли
1 большой баклажан
2 шт. молодого картофеля средней величины, 2 моркови средней величины, 2 больших помидора
50 гр бамьи, 2 сладких зеленых перца 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца, полпучка укропа

В большой глиняный горшок на дно положите нарезанное мясо- размером с грецкий орех. Сверху рядами положите следующие продукты: нарезанный кружочками помидор, зеленую стручковую фасоль с обрезанными концами и разрезанную пополам, поскобленную и помытую фасоль, разрезанную на длинные кусочки, очищенные и помытые баклажаны, нарезанные вдоль пополам и на кусочки 3-4 см шириной. Очистите лук-шалот, помойте, положите, не разрезая, на баклажаны. Нарежьте ещё несколько кружочков помидор и положите на лук. Обрежьте хвостики зеленых перцев, очистите от семечек, разрежьте их вдоль на четыре части и положите на помидоры. Очистите картофель, помойте, разрежьте его на крупные кубики, положите на перец. Обрежьте хвостики у бамьи, помойте и положите на картофель. И наокнец, положите сверху кружочки помидор. Посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанным укропом. Положите маргарин, залейте 1/2 стакана воды. Закройте крышкой и тушите на очень маленьком огне 2 часа, пока мясо не станет мягким.



SIĞIR PAPAZ YAHNİSİ

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С ЛУКОМ

на 6 персон

800 гр постной говядины, 4 стол. ложки маргарина, 500 гр лука-шалот, 10 зубков чеснока 3 стол. ложки уксуса, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка сухого перца, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца

В кастрюле растопите маргарин. Положите туда мясо, порезанное кусочками- величиной с грецкий орех и обжарьте на среднем огне, помешивая, до испарения воды. Почистите лук, чеснок, помойте и уложите, не разрезая, на мясо и поджарьте 4-5 минут. Положите все специи, залейте уксусом и 4 стаканами воды. Кастрюлю плотно закройте крышкой и поставьте на маленький огонь на 3 часа, тушите, пока мясо не станет нежно мягким. Подавайте на стол с отварным рисом.

BEYKOZ USULÜ PAÇA

ПАЧА (БАРАНЬИ НОЖКИ С СОУСОМ)

на 6 персон

12 бараньих ножек, 12 стаканов воды
10-12 зубков чеснока, 1 ч. ложка
оливкового масла, 1/2 стол. ложки
соли, 12 кусочков хлеба,
4 стол. ложки постного масла
Соус: 1 стол. ложка муки, 1 1/2 стол.
ложки маргарина, 5 яичных желтков
сок 2 лимонов, 1 ч. ложка соли

Бараньи ножки хорошо почистите, помойте и положите в большую кастрюлю. Очистите чеснок, помойте и тоже положите в кастрюлю. Влейте ложку оливкового масла и посолите. Залейте водой, чтобы она накрывала ножки. Поставьте на маленький огонь. Когда начнет закипать, снимите пенку шумовкой, закройте кастрюлю крышкой и варите, пока ножки станут мягкими, но так, чтобы не разварились. Доставьте ножки из кастрюли и отделите мякоть от костей. Хаш (бульон) оставьте на огне и держите горячим. На сковороде накалите масло и поджарьте хлеб с обеих сторон, до румяного цвета, выложите хлеб на блюдо и положите на каждый ломтик по кусочку мякоти ножек. В отдельной посуде растопите маргарин, положите желтки яиц, посолите, влейте сок лимона, добавьте ложку муки и очень хорошо смешайте. Добавляйте понемногу хаш (бульон), не снимая с огня и не переставая быстро мешать. Оставшуюся мякоть положите в кастрюлю и залейте полученным соусом. Поставьте на 2-3 минуты в горячую духовку. Перед тем как подавать на стол, растопите 2 столовых ложки сливочного масла, добавьте немного красного перца, смешайте и полейте сверху на мякоть ножек.

YOĞURTLU KEBAP

КЕБАБ С ЙОГУРТОМ

на 6 персон

750 гр баранины (нарезанной
кусочками- величиной с грецкий
орех) или 500 гр фарша баранины
(как для котлет), 6 кусочков хлеба
500 гр йогурта (кислого молока)
3 помидора, 4 шт. горького зеленого
стручкового перца, 3 стол. ложки
сливочного масла, соль, черный
перец, красный перец
петрушка

В эмалированную посуду положите кусочки мяса, нарежьте туда лук, налейте немного оливкового масла, посолите, поперчите, хорошо смешайте и оставьте на один день. Помидоры очистите от кожуры, мелко нарежьте и прокипятите с одной столовой ложкой сливочного масла (вместо помидор можно взять две столовых ложки томатной пасты, разведенной одной кофейной чашечкой воды). Поджарный хлеб разрежьте на небольшие кубики и разложите на блюде (вместо хлеба могут быть и лепешки). В ранее нарезанные кусочки мяса или фарш натрите на терку маленькую головку лука, положите, размоченный в воде, кусочек белого хлеба, посолите, поперчите, замесите и сделайте маленькие котлетки. Зажарьте их на углях или в духовке. Разложите кусочки мяса или котлетки на ломтики хлеба или лепешки. Зеленый стручковый перец тоже зажарьте на углях или в духовке и положите по кусочку на хлеб или лепешки. Сверху залейте йогуртом, взбитым с толченым чесноком, а на йогурт полейте ранее приготовленный с маслом помидор и, наконец, полейте растопленным сливочным маслом, посыпьте красным перцем, украсьте листочками петрушки и подавайте на стол.

KİMYONLU SAHAN KÖFTESİ

КОТЛЕТЫ С ТМИНОМ В МЕДНОЙ ПОСУДЕ

на 6 персон

750 гр мясного фарша
2 маленькие головки лука
3 ломтика черствого хлеба
(без корочек), 3 больших помидора
или 2 столовых ложки
томатной пасты 2 зубка чеснока,
2 ч. ложки соли 1/2 ч. ложки
черного перца, 2 ч. ложки тмина,
1 стакан постного масла

Замочите хлеб в теплой воде, отожмите, натрите на терку лук, потолчите чеснок, положите всё в фарш, посолите, поперчите, добавьте тмин и хорошо помесите 10 минут. Затем отрывайте от фарша кусочки-величиной с грецкий орех, покатайте в руках, сделайте шарик, положите и придавите слегка, чтобы получилась маленькая круглая котлетка. На сковороде раскалите хорошо масло, поджарьте котлетки слегка с обеих сторон и положите в глубокую медную кастрюлю, если нет медной, то- в обычную. Очистите от кожуры помидоры, нарежьте их кусочками и положите на котлетки. Если нет

Котлеты с тмином в медной посуде

помидор, залейте томатной пастой, разбавленной одним стаканом воды, положите на каждую котлетку по кружку картофеля и кусочку зеленого сладкого перца. Посолите. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на 20-25 минут. Подавать на стол в горячем виде.

TAVUK KÖFTESİ

КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ

на 6 персонй

300 гр куриного мяса, 2 стол. ложки маргарина, 3 стол. ложки муки 3/4 стакана молока, 1 кофейная чашечка тертого сыра 3 яичных желтка, 1 ч. ложка соли 1/2 ч. ложки черного перца Для поджарки: 1/2 стакана муки 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 1 стакан постного масла

В кастрюле растопите маргарин, добавьте муку, поджарьте 2 минуты. Не переставая мешать, добавляйте понемногу молоко. Положите тертый сыр, желтки яйца, посолите, поперчите, тушите, помешивая, 5 минут и снимите с огня. Уже сваренное куриное мясо разорвите на мелкие кусочки, смешайте с приготовленным соусом и поставьте в холодильник на 2-3 часа. Достаньте из холодильника, берите из этой масса по кусочку- величиной с большой грецкий орех, придавайте форму пальчиков. На сковороде накалите масло. Обваляйте котлеты в муке, затем окуните во взбитые яйца, обваляйте в сухарях и жарьте со всех сторон, до розового цвета. Положите на тарелку, дайте стечь маслу. Разложите на блюде, подавайте на стол в горячем виде.

TAVUK YAHNİSİ

КУРИЦА ТУШЕНАЯ

на 8 персон

2 курицы, 4 стол. ложки маргарина 2 большие головки лука, 2 зубка чеснока, 3 больших помидора или 2 стол. ложки томатной пасты 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Кур обработайте, хорошо помойте. Порежьте на большие куски. В кастрюле растопите маргарин, положите куски мяса и обжарьте на сильном огне 8 минут. Затем посолите, положите чеснок, нарезанный полукольцами лук и прожарьте. Помидоры очистите от кожуры, нарежьте мелкими кусочками, положите сверху (или залейте томатной пастой, разбавленной небольшим количеством воды), поперчите, кастрюлю плотно закройте крышкой и поставьте на медленный огонь. Тушите, до тех пор, пока куриное мясо станет мягким. Подавать на стол можно с отварным картофелем или баклажанным соусом.

PİLAVLI TAVUK KIZARTMASI

КУРИЦА ЖАРЕНАЯ С РИСОМ

на 4 персоны

1 курица, 500 гр риса 1 стол. ложка маргарина 1 головка лука, 1 морковь 2 помидора средней величины 100 гр консервированного зеленого горошка, соль, перец, постное масло

Рис хорошо промойте, залейте кипятком и оставьте, пока остынет

Курица жареная с рисом

вода. Затем промойте хорошо ещё раз, дайте стечь воде. Обработайте курицу, хорошо помойте, положите в кастрюлю в целом виде. Очистите лук, поскоблите морковь, помойте, положите в кастрюлю, посолите, поперчите, залейте водой, чтобы она накрывала курицу. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь, варите, до тех пор, пока курица станет мягкой и оставьте остывать. Когда бульон остынет, достаньте курицу, порежьте на кусочки и обжарьте на масле. В другой кастрюле растопите маргарин. Очистите помидоры от кожуры, порежьте их на мелкие кусочки, положите в кастрюлю, залейте 3 стаканами бульона и положите рис. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь, варите, до испарения бульона. Затем добавьте зеленый горошек, снова закройте крышкой и дайте постоять 15 минут. После чего, хорошо смешайте всё деревянной ложкой и выложите на блюдо. Кусочки курицы положите сверху риса и подавайте на стол.

İÇLİ KÖFTE

КОТЛЕТЫ С НАЧИНКОЙ

(зразы)

750 гр мясного фарша, 1 1/2 стакана булгура (мелко молотой пшеницы) 1 яйцо, 1/2 кофейной чашечки толченого грецкого ореха, 1 стол. ложка сосоновых орешков ("чам фыстыка"), 1 стол. ложка "куш изюма" (мелкого сушеного черного винограда) 3 головки лука, 1 стол. ложка маргарина, 1 стакан постного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка черного перца, 1 ч. ложка тмина, 1/2 ч. ложки красного перца, 1 пучок петрушки

В кастрюле растопите маргарин, положите мелко нарезанный лук и сосновые орешки, обжарьте. Затем положите половину фарша, жарьте, до испарения воды и снимите с огня. Добавьте в фарш соль, черный перец, тмин, толченый грецкий орех, куш-изюм и мелко нарезанную петрушку. Всё хорошо помесите. В отдельной посуде промойте булгур и смешайте со второй половиной фарша, посолите, положите черный и красный перец, разбейте яйцо и хорошо помесите. Если появится жидкость, слейте. От фарша, смешанного с булгуром, отрывайте кусочки- величиной с грецкий орех, покатайте в руках, сделайте шарики, положите и придавите, чтобы получились тонкие лепешки, в центре пальцем сделайте дырочку. Берите кусочек фарша из первой половины фарша с орехами и кладите на лепешку, защепите концы как вареник. Когда все котлеты будут готовы, закипятите воду в кастрюле. Воду посолите и кладите туда котлеты на 5 минут. Доставайте шумовкой. Перед тем как подавать на стол, обжарьте на масле, до розового цвета и разложите на блюде.

AVCI KEBABI

КЕБАБ ОХОТНИЧИЙ

на 6 персон

1 кг баранины, 3 стол. ложки маргарина 3 головки лука средней величины 2 помидора средней величины или 50 гр томатной пасты 3 шт. картофеля средней величины 3 моркови средней величины 50 гр свежего зеленого горошка 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Маргарин растопите в кастрюле. Очистите и помойте лук, разрежьте на 7-8 частей, положите в кастрюлю, сверху положите, нарезанное- величиной с грецкий орех мясо, а на него- очищенные от кожуры и порезанные на четыре части помидоры (или томат, разведенный в небольшом количестве воды). Поставьте на средний огонь на 25-30 минут, потушите, до испарения воды. Затем посолите, залейте 2 1/2 стакана горячей воды, закройте крышкой и поставьте на маленький огонь на 1 1/2 часа. Почистите картофель, нарежьте кубиками, поскоблите морковь, нарежьте её кружочками и положите в мясо. Добавьте зеленый горошек. Закройте кастрюлю крышкой и тушите на маленьком огне ещё 25 минут.

ADANA KEBABI

АДАНА-КЕБАБ

на 6 персон

1 кг говядины, 500 гр баранины, 2 головки лука, соль, черный перец

Гарнир: 5 головок лука, 1 пучок петрушки, 1 зубок чеснока 2 помидора, 2 шт. зеленого стручковогоперца

Смешайте говяжий и бараний фарш, натрите в него на терку 2 головки лука, положите 3 ч. ложки соли, 1 ч. ложки черного перца (по желанию, можно положить 1 ч. ложку красного перца), смешайте и хорошо помесите.

Отрывайте от фарша кусочки- величиной с куриное яйцо, нанизывайте на хорошо промасленные шампуры и обжимайте, чтобы получилась котлета- величиной 10 см в длину. Обжарьте кебабы со всех сторон над углями. Лук порежьте очень тонкими кольцами, потолчите чеснок, нарежьте мелко петрушку, посолите и всё хорошо смешайте. Кебабы разложите на блюде, положите гарнир из лука, чеснока и петрушки, рядом- помидоры и зеленый стручковый перец.

Адана-кебаб

Котлеты на углях

IZGARA KÖFTE

КОТЛЕТЫ НА УГЛЯХ

на 6 персон

750 гр не жирного бараньего или говяжего фарша, можно смешанный фарш (пропущенный через мясорубку два раза), 4 кусочка черствого белого хлеба (без корок), 1 большая головка лука, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложка тмина, 1/2 ч. ложки черного перца 2 ч. ложки оливкового масла

Хлеб размочите в воде, отожмите. Лук натрите на терку, смешайте с хлебом, положите в фарш, посолите, добавьте все специи и очень хорошо помесите. Отрывайте от фарша кусочки величиной с грецкий орех, скатайте шарики, положите и придавите, чтобы получилась круглая котлета, обмажьте котлеты оливковым маслом, разложите на рашпере (металлической решетке) и жарьте на углях с обеих сторон 5-6 минут, (можно жарить на тефлоновой сковороде, капнув несколько капель постного масла).

KURU KÖFTE

СУХИЕ КОТЛЕТЫ

на 6 персон

750 гр говяжьего или бараньего фарша, можно смешанный фарш (пропущенный через мясорубку два раза), 2 кусочка черствого белого хлеба (без корки), 1 большая головка лука, 1 пучок петрушки (мелко нарезанной), 1 яйцо, 2 ч. ложки соли 1/2 ч. ложки черного перца 1/2 ч. ложки тмина, 1 стакан постного масла

Размочите в воде хлеб, отожмите. Лук натрите на терку. Положите хлеб и лук в фарш, разбейте туда яйцо, посолите, положите все специи и мелко нарезанную петрушку и очень хорошо помесите. Отрывайте по кусочку фарша- величиной с грецкий орех и делайте котлетки в форме пальчиков. На сковороде накалите масло и жарьте котлеты, до цвета граната. Готовые котлеты кладите на тарелку и дайте стечь маслу. Затем разложите на блюде. Подавайте на стол с жареным картофелем-фри. (Котлеты можно подавать как в горячем, так и в холодном виде).

KUZU İNCİK KEBAP

КЕБАБ ИЗ БАРАНЬИХ ГОЛЕНЕЙ

на 6 персон

1 кг бараньих голеней, 4 стол. ложки маргарина, 3 средних головки лука 2 помидора средней величины 3 баклажана средней величины 5 шт. сладкого зеленого перца, 100 гр сливок, 1 лимон, 2 ч. ложки соли 1/2 ч. ложки черного перца

В кастрюле растопить маргарин, положить почищенные и вымытые голени и мелко нарезанный лук. Жарьте 10 минут. Добавьте 2 стакана воды, сок лимона, закройте крышкой и варите на среднем огне 40 минут. Достаньте голени, сложите в ряд в низкую, широкую кастрюлю. Обрежьте хвостики у баклажан, помойте, разрежьте вдоль на четыре части, затем- на кусочки- 3-4 см длиной и положите на голени. Обрежьте хвостики у перцев, выньте семечки, помойте, разрежьте вдоль на 4-5 кусочков, положите на баклажаны. Нарежьте мелко лук и положите на перец. Очистите помидоры от кожуры, нарежьте кусочками и положите на перец. Залейте всё сливками, посолите, поперчите. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь на 30 минут.

ORMAN KEBABI

КЕБАБ ЛЕСНОЙ

на 4 персоны

Приготовляется по рецепту охотничьего кебаба (см. на с. 92). Только вместо помидор положите 1стол. ложку тмина.

TAS KEBABI

ТАС-КЕБАБ (мелко нарезанное мясо)

на 6 персон

1 кг баранины, 2 стол. ложки маргарина 2 головки лука средней величины 2 помидора средней величины или 2 стол. ложки томатной пасты 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки черного перца

Маргарин растопите в кастрюле, положите мясо, нарезанное величиной с грецкий орех, и поджарьте на

среднем огне. Выложите его на тарелку. В это же масло положите мелко нарезанный лук, зажарьте, до розового цвета. Помидоры очистите от кожуры, мелко нарежьте и положите в лук. (вместо помидор можно добавить томатную пасту, разбавленную 1/2 кофейной чашечки воды). Затем положите мясо, посолите, поперчите, хорошо смешайте, влейте 2 стакана горячей воды. Закройте кастрюлю крышкой и тушите на маленьком огне, до тех пор, пока мясо станет мягким.

DÖNER KEBAP
ДЁНЕР-КЕБАБ

(вид шашлыка, приготовленного на вертикальном вертеле)

Хотя дёнер кебаб невозможно приготовить в домашних условиях, мы всё- таки даём рецепт его приготовления.

10 кг постной баранины без костей (задняя часть), 100 гр соли, 50 гр черного перца, 1/2 литра сока лука 1 лимон, 1 кофейная чашечка оливковогомасла 1 кг бараньего жира, 1 кг бараньего фарша, 1 яйцо, 1/2 кофейной чашечки молока

Мясо режется на большие куски, слегка отбивается, кладется в большую кастрюлю, заливается соком лука, соком одного лимона, молоком. Мясо солят и перчат, закрывают крышкой и оставляют на 12 часов. В фарш разбейте яйцо и хорошо смесите. Опустите бараний жир в теплую воду, чтобы он стал мягким. На вертел нанизывайте кусок баранины, кусок бараньего жира, проложите фаршем и так далее, пока нанижите всё мясо. Поместите вертел вертикально к горящим углям, постепенно вращайте его. Зажаренное мясо строгайте специальным острым ножом в подставленную миску. На стол можно подавать с отварным рисом или лепешками и зеленью.

Дёнер-кебаб

SEBZELİ KAĞIT KEBABI

МЯСО С ОВОЩАМИ В ФОЛЬГЕ

на 6 персон

1 кг баранины (без костей), 2 головки лука средней величины
3 шт. картофеля средней величины
2 помидора средней величины
или 2 стол. ложки томатной пасты
2 маленьких моркови
100 гр свежего зеленого горошка
2 пучка укропа, 1 стол. ложка уксуса, 2 стол. ложки тмина
3 стол. ложки постного масла
2 ч. ложки соли,
1/2 ч. ложки черного перца, 2 больших листа фольги

Маргарин растопите в кастрюле. Мясо, порезанное кусками величиной с куриное яйцо, обжарьте, до розового цвета. Затем положите мелко нарезанный лук, морковь, нарезанную на длинные ломтики, пучок мелко нарезанного укропа, посолите, хорошо смешайте и прожарьте, помешивая, на среднем огне, до испарения воды. Помидоры очистите от кожуры, порежьте кусочками или, вместо помидоров, влейте томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, добавьте уксус и тушите 5 минут. Залейте 1 стаканом горячей воды, закройте крышкой и поставьте на средний огонь на 1-1 1/2 часа. Затем достаньте шумовкой мясо и морковь, а бульон процедите. В отдельной посуде накалите масло, поджарьте на нём нарезанный кубиками картофель. Добавьте в мясо жареный картофель, морковь, зеленый горошек, пучок мелко нарезанного укропа и смешайте. Листы фольги, размером 20 на 30 см, разрежьте, положив один на другой, на 6 пар одинаковых частей. На каждый положите кусочек мяса, 2-3 столовых ложки овощей, налейте немного оставшегося бульона, аккуратно и туго заверните, так, чтобы не вытекал бульон. Пакетики разложите на противень, смочите слегка водой и поставьте в горячую духовку на 15 минут. Затем разложите пакетики на блюде и подавайте на стол.

SAC KEBABI

ТУШЕНЫЙ КЕБАБ

на 4 персоны

1 кг баранины, 5 больших головок лука, 2 стол. ложки постного масла
1 стол. ложка маргарина,
2 стол. ложки соли,
2 помидора средней величины
или 2 стол. ложки томатной пасты
1/2 ч. ложки черного перца

В кастрюлю налейте постного масла и положите маргарин, накалите. Положите мясо, нарезанное кусочками -2-3см в длину и обжарьте, помешивая. Очистите и помойте лук, нарежьте вдоль тонкими полумесяцами. Половину лука положите в мясо и жарьте, до розового цвета. Помидоры очистите от кожуры, нарежьте на мелкие кусочки или возьмите томатную пасту, разбавленную небольшим количеством воды и положите в мясо. Тушите, до испарения воды. Затем добавьте оставшийся лук, посолите, поперчите и потушите 5 минут. Налейте два стакана горячей воды, закройте крышкой и оставьте на медленном огне на 1 1/2 часа, пока мясо станет мягким.

KUZU KAPAMA

БАРАНИНА, ТУШЕНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

на 4 персоны

1 кг баранины (с косточками), 3 стол. ложки маргарина, 1 головка лука 3 пучка зеленого салата, 12 стручков зеленого лука, 1 пучок укропа, 2 ч. ложки соли

Баранью лопатку или заднюю часть разрубите на большие куски. Помойте и сложите в кастрюлю. Почистите, помойте и порежьте мелко зеленый лук и положите на мясо. Листья зеленого салата отделите от сердцевины, помойте и уложите на лук. Очистите головку лука, помойте, разрежьте на 7-8 частей и положите на салат. Посолите, залейте всё 2 стаканами воды. Закройте крышкой, поставьте на маленький огонь на 1 1/2 часа, пока мясо станет мягким. Посыпьте сверху мелко нарезанным укропом и оставьте на огне ещё на 3 минуты. Разложите на блюде и подавайте на стол горячую баранину.

KUZU DÜĞÜN KIZARTMASI

БАРАНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

на 6 персон

1 кг баранины (порезанной на большие куски), 2 больших головки лука, 100 гр маргарина, 1/2 кг молодого картофеля, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца, 1 стакан постного масла

В кастрюле растопите маргарин, положите нарезанное мясо, поджарьте, до розового цвета. Очистите, помойте и нарежьте тонко вдоль полумесяцами лук, положите в мясо и пожарьте 5 минут. Посолите, поперчите, залейте одним стаканом воды. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте на маленький огонь на 1 1/2 часа. Почистите картофель, помойте, порежьте на кусочки- величиной с грецкий орех. Накалите на сковороде масло, поджарьте слегка картофель. Мясо достаньте и разложите на небольшой противень, вокруг положите картофель, полейте соусом от мяса. Поставьте в горячую духовку на 20 минут.

ŞİŞ KEBAP

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

на 6 персон

1 кг постной баранины (лопатка или задняя часть), 1 стол. ложка оливкового масла, 1 головка лука средней величины, 2 ч. ложки соли 3 маленьких помидора (по желанию) 3 шт. зеленого стручкового перца (по желанию), 1 ч. ложка тмина (по желанию)

Мясо нарежьте кубиками по 2-3 см, посолите, залейте соком лука (лук тонко нарежьте кольцами, посолите и оставьте на 10 минут, затем потрите в руках и отожмите сок), полейте оливковым маслом. Оставьте мясо на 1-2 часа. Затем нанижите мясо на шампуры- на расстоянии 1/2 см друг от друга (по желанию, можете нанизать в промежутки кусочки помидора и зеленого стручкового перца). Жарьте над углями со всех сторон 2-3 минуты. Подавая на стол, можно посыпать тмином- по желанию.

Шашлык из баранины

KUZU ANKARA TAVA

БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ ПО-АНКАРСКИ

на 6 персон

1 кг баранины, (порезанной на большие кусочки), 2 стол. ложки маргарина
2 ч. ложки соли, 2 головки лука
1 морковь, 1/2 стакана консервированногозеленогогорошка
500 гр. йогурта, 1 стол. ложка муки, 2 яичных желтка

Маргарин растопите в кастрюле, положите нарезанное мясо и поджарьте 7-8 минут. Лук очистите, помойте и нарежьте тонко вдоль полумесяцами, положите в мясо и пожарьте 5 минут. Затем посолите и залейте 4 стаканами воды. Когда начнет кипеть, снимите пенку шумовкой, закройте кастрюлю крышкой и оставьте на маленьком огне на 45 минут. Поскоблите морковь, помойте, нарежьте кружочками, положите в кастрюлю и оставьте тушится ещё на 30 минут. Отлейте 2 1/2 стакана бульона в отдельную посуду. Достаньте мясо, морковь, зеленый горошек, разложите на небольшой противень. В миске взбейте йогурт с мукой, вливайте понемногу отлитый бульон, не переставая мешать. Затем положите яичные желтки, очень хорошо взбейте и полейте равномерно на мясо и овощи. Поставьте в горячую духовку на 10-15 минут, пока верх подрумянится.

BAHÇIVAN KEBAP

КЕБАБ С ОВОЩАМИ

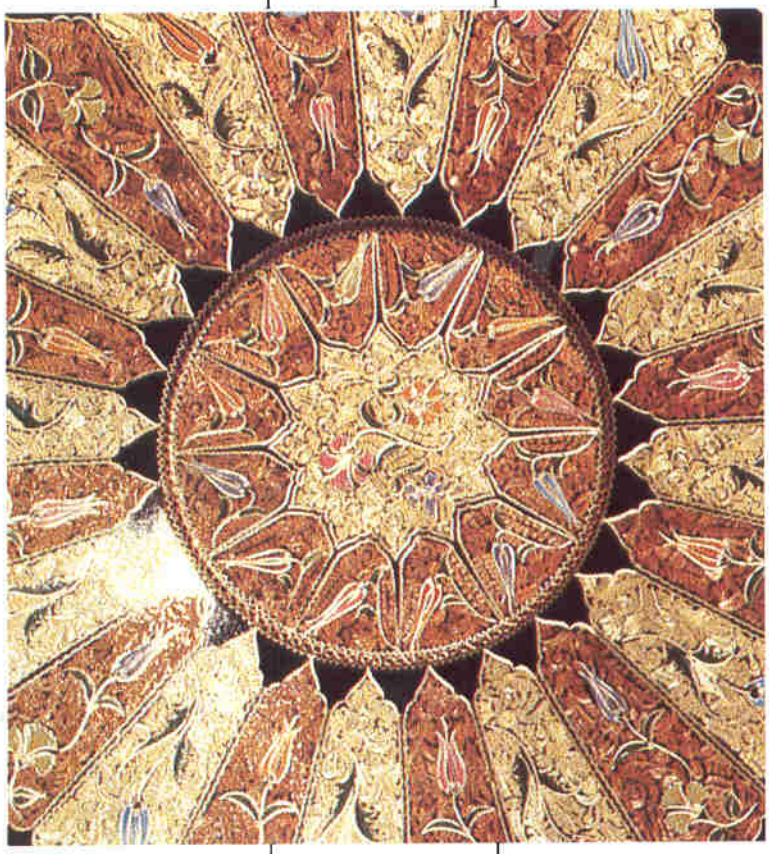
на 4 персоны

1 кг баранины, 3 стол. ложки маргарина, 20 шт. лука-шалот
150 гр консервированного зеленого горошка, 1 кабачок, 150 гр зеленой стручковой фасоли, 2 шт. сладкого зеленого перца, 2 помидора средней величины, 1 пучок укропа
2 ч. ложки соли,
1/2 ч.ложки черного перца

Маргарин растопите в кастрюле, положите мясо, нарезанное величиной с грецкий орех, тушите, помешивая, до испарения воды. Почистите лук-шалот, помойте и положите в мясо, закройте кастрюлю крышкой, поставьте на маленький огонь на 15 минут. Иногда помешивайте. Помидоры очистите от кожуры, порежьте на мелкие кусочки. Стручки зеленой фасоли обрежьте, разрежьте их пополам, помойте. У сладкого перца обрежьте хвостики, очистите от семечек, помойте, нарежьте кольцами. Все овощи положите в мясо, посолите, поперчите, залейте одним стаканом воды. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте на огонь на 45 минут. Тушите до полуготовности. Поскоблите кабачок, порежьте на кусочки или кружочками, положите в мясо и, наконец, всыпьте зеленый консервированный горошек и оставьте тушиться ещё на полчаса. Затем посыпьте мелко нарезанным укропом и хорошо смешайте, потушите огонь. Выложите на блюдо и подавайте на стол.

ПЛОВЫ

В турецкой кухне рис является одним из очень важных продуктов. Из риса приготавливается большое разнообразие очень вкусных пловов. В приготовление блюд других кухонь он используется в основном как гарнир. Рис используется при приготовлении очень многих блюд. Но, чтобы приготовить настоящий, рассыпчатый плов, важно знать количество риса, воды, внимательно следить за временем его приготовления. Пловы бывают разными: со специями, "чам фастыком" (сосновыми орешками), на оливковом масле, с овощами, с мясом. Рис используется также как начинка для овощей и виноградных листьев.



SADE PİRİNÇ PİLAVI

РИС ОТВАРНОЙ

на 4 персоны

2 стакана риса, 3 стол. ложки сливочного масла, 3 стакана воды или мясного бульона, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара

Рис переберите, положите в миску, залейте подсоленым кипятком и оставьте, пока остынет. Затем хорошо промойте и слейте воду. В кастрюле растопите сливочное масло, положите рис, залейте водой или бульоном, посолите, положите сахар и очень хорошо смешайте. Кастрюлю плотно закройте крышкой, поставьте сначала на сильный огонь, а когда закипит, убавьте огонь и оставьте на малом огне на 15-20 минут, до испарения воды. Потушите огонь и оставьте, не открывая крышку, на 15 минут. Подавая на стол, хорошо помешайте деревянной ложкой.

Рис отварной

SULTAN REŞAT PİLAVI

ПЛОВ "СУЛТАН РЕШАД"

на 6 персон

2 стакана риса, 3 стакана воды 6 стол. ложек сливочного масла 200 гр мясного фарша, 1 1/2 стол. ложки маргарина, 2 помидора средней величины или 2 стол. ложки томатной пасты, 1 головка лука, 1 кусочек белого черствого хлеба (без корок), 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. сахара, 1/2 ч. ложки черного перца

Рис переберите, положите в миску, залейте подсоленым кипятком и оставьте, пока остынет. Затем промойте 3-4 раза и слейте воду. В кастрюле растопите сливочное масло, положите рис и жарьте его 10 минут. Затем залейте водой, посолите, положите сахар, смешайте. Кастрюлю закройте плотно крышкой, поставьте на средний огонь, до испарения воды,убавьте огонь до минимально малого и оставьте. В воде размочите хлеб, отожмите, смешайте с натертым на терку луком, положите соль, перец, фарш и хорошо смесите. Отрывайте кусочки- величиной с лесной орех и сделайте шарики, покатав в ладонях. В кастрюле растопите маргарин и поджарьте слегка шарики мяса. Помидоры очистите от кожуры, нарежьте маленькими кусочками и положите в мясо. Вместо помидоров, можете положить томатную пасту, разбавленную небольшим количеством воды. И потушите 5 минут. Затем залейте 1/3 стакана воды и потушите ещё 15-20 минут. Сваренный рис хорошо помешайте деревянной ложкой, выложите на блюдо горкой, на вершине сделайте углубление и положите туда поджаренные из фарша маленькие котлетки и влейте соус. Подавайте на стол горячим.

PATLICANLI İÇ PİLAV

ПЛОВ С БАКЛАЖАНАМИ

на 6 персон

2 стакана риса, 4 головки лука средней величины, 2 помидора средней величины, 1 стакан оливковогомасла 1/2 кг баклажан, 1 стол ложка "чам фыстыка" (сосновых орешков) 1 стол. ложка "куш изюма" (мелкого сушеного черного винограда), 1 ч. ложка стручкового перца, 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки сахара, 1/2 ч. ложки черного перца, 1 пучок укропа

Рис переберите, залейте подсоленым кипятком и оставьте на 20 минут. Затем хорошо промойте 3-4 раза и слейте воду. Обрежьте хвостики у баклажан, помойте, острым ножом сделайте надрезы на кожуре шириной 2-3 см вдоль баклажан, снимайте одну полоску, оставляя следующую и так далее- в виде зебры. Затем разрежьте баклажаны вдоль на четыре части и ещё раз на кусочки 3-4 см длиной, положите в соленую воду и оставьте на 15-20 минут. В кастрюле накалите оливковое масло. Достаньте баклажаны из воды, отожмите и просушите кухонным полотенцем. Обжарьте слегка в масле, достаньте шумовкой, положите в миску, дайте стечь маслу. В это же масло положите мелко нарезанный лук и сосновые орешки, поджарьте на среднем огне, до розового цвета. Затем добавьте рис и обжарьте его, помешивая, 10 минут. Помидоры очистите от кожуры, порежьте на маленькие кусочки и положите в рис, посолите, поперчите, положите сахар, куш- изюм, сверху- баклажаны, залейте 3 стаканами воды. Кастрюлю закройте крышкой, поставьте на средний огонь на 10 минут. Затем добавьте все специи и мелко нарезанный укроп. Снова закройте крышкой и оставьте на малом огне на 20

минут. Дайте немного остыть. Перед тем как подать на стол, хорошо перемешайте деревянной ложкой.

İÇ PİLAV

ПЛОВ С ПЕЧЕНКОЙ

на 6 персон

2 стакана риса, 3 стакана мясного или куриного бульона, или воды 4 стол. ложки маргарина 1 головка лука средней величины 1 помидор средней величины 1/4 бараньей печени или 2 печени кур 1 стол. ложка "чам фыстыка" (сосновых орешков), 1 стол. ложка "куш изюма" (мелкого сушеного черного винограда), 3 ч. ложки сахара 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка корицы 1 ч. ложка стручкового перца, 1 ч. ложка черного перца, 1 пучок укропа

Рис переберите, залейте кипятком и оставьте на 20 минут. Затем хорошо промойте 3-4 раза, воду слейте. В кастрюле растопите маргарин, положите туда рис и нарезанную кубиками печень и слегка обжарьте, достаньте шумовкой. В ту же кастрюлю положите мелко нарезанный лук, сосновые орешки и слегка обжарьте, до розового цвета. Положите снова рис с печенкой и поджарьте 10 минут на сильном огне. После чего, посолите, поперчите, положите сахар, куш-изюм. Помидор очистите от кожуры, нарежьте кусочками и положите в рис с печенью. Затем залейте мясным или куриным бульоном, или водой, хорошо смешайте. Кастрюлю закройте плотно крышкой, поставьте сначала на средний огонь, а когда закипит- на самый малый на 15 минут, до испарения воды. Затем положите все приправы, мелко нарезанный укроп. Снова плотно закройте крышкой и оставьте на малом огне на 20 минут. После чего, потушите огонь и оставьте на 20 минут, не открывая крышки. Затем хорошо помешайте деревянной ложкой. Подавайте на стол в горячем виде. Можно- с жареной курицей, мясом, индейкой.

Плов с печенкой

BULGUR PİLAVI

ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА (КРУПНО- МОЛОТОЙ ПШЕНИЦЫ)

на 6 персоны

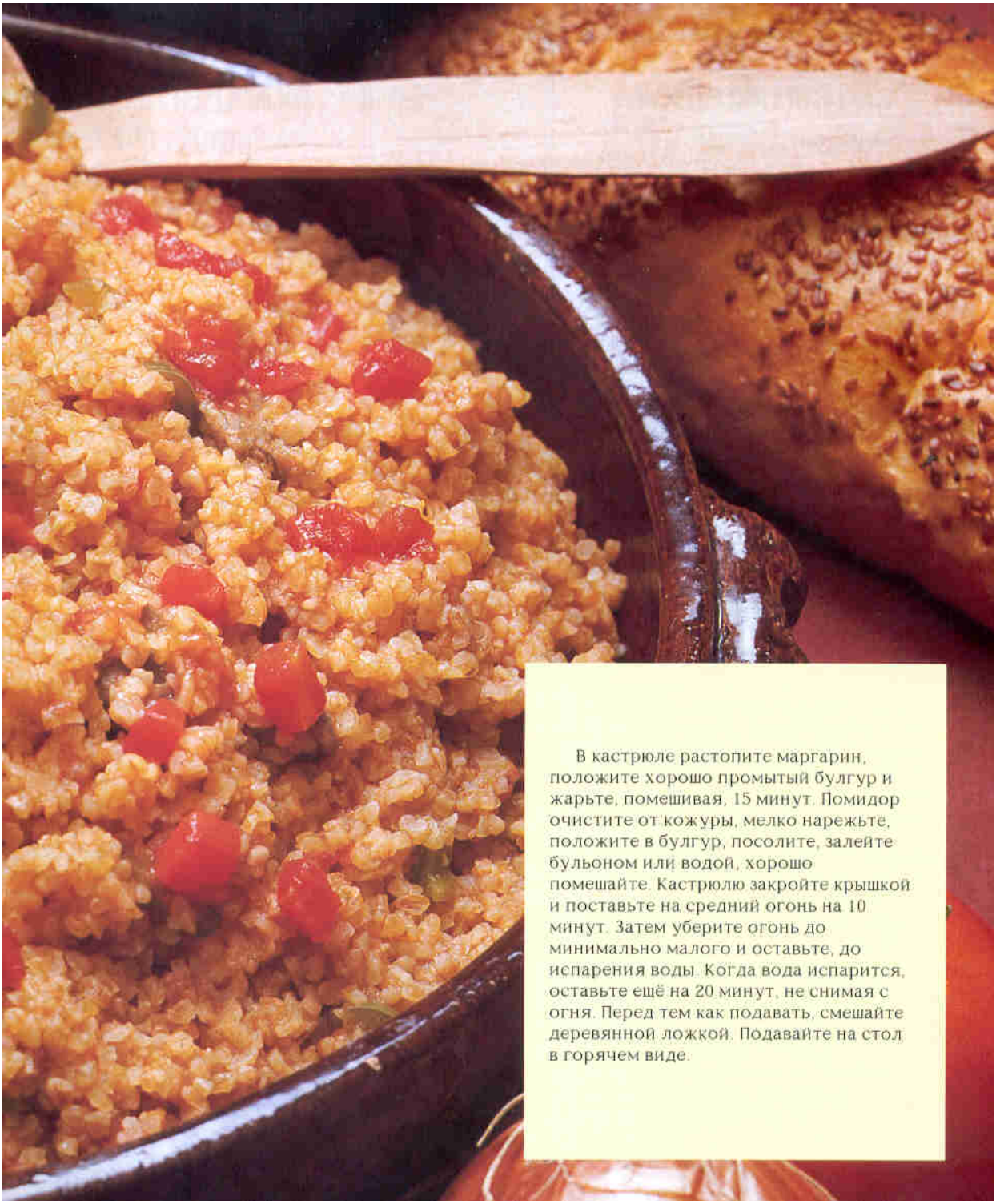
2 стакана булгура (крупно молотой пшеницы), 4 стол. ложки маргарина

3 головки лука средней величины

1 большой помидор

3 стакана мясного бульона или воды

1/2 ч. ложки соли



В кастрюле растопите маргарин, положите хорошо промытый булгур и жарьте, помешивая, 15 минут. Помидор очистите от кожуры, мелко нарежьте, положите в булгур, посолите, залейте бульоном или водой, хорошо помешайте. Кастрюлю закройте крышкой и поставьте на средний огонь на 10 минут. Затем уберите огонь до минимально малого и оставьте, до испарения воды. Когда вода испарится, оставьте ещё на 20 минут, не снимая с огня. Перед тем как подавать, смешайте деревянной ложкой. Подавайте на стол в горячем виде.

ETLİ BULGUR PİLAVI

МЯСНОЙ ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА

на 6 персон

2 стакана булгура (крупно молотой пшеницы), 6 стол. ложек маргарина
3 головки лука средней величины
2 помидора или 3/4 стол. ложки томатной пасты, 500 гр баранины (нарезанной кусочками-величиной с грецкий орех), 3 стакана мясного бульона или воды, 1 ч. ложки соли
1/2 ч. ложки черного перца

Булгур хорошо промойте и слейте воду. В кастрюле растопите 3 столовых ложки маргарина, положите туда мелко нарезанный лук, поджарьте, до розового цвета. Затем положите нарезанное мясо. Кастрюлю закройте крышкой и поставьте на средний огонь, до испарения воды, иногда помешивая. После чего посолите, поперчите. Очистите от кожуры помидоры, порежьте их на маленькие кусочки и положите в мясо. Вместо помидор, можете взять томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды. Влейте 2 стакана воды, закройте плотно крышкой и туши́те, до тех пор, пока мясо станет мягким, до испарения воды, иногда помешивая. Затем влейте 3 стакана мясного бульона и снимите с огня. В другой кастрюле растопите 3 стол. ложки маргарина, положите туда промытый булгур и жарьте на сильном огне 10 минут, непрерывно помешивая. Добавьте 1 чайную ложку соли, мясо с бульоном, хорошо смешайте, закройте крышкой, поставьте на малый огонь и варите , до испарения воды. Затем оставьте на минимально малом огне ещё на 20 минут. Перед тем как подавать на стол, хорошо смешайте деревянной ложкой.

DOMATESLİ, NOHUTLU, ŞEHRİYELİ PİLAV

ПЛОВ С ПОМИДОРАМИ, ГОРОШКОМ ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬЮ

на 6 персон

2 стакана риса, 2 больших помидора или 2 стол. ложки томатной пасты
3 стакана мясного бульона или воды
3 стол. ложки оливкового масла
2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара

Рис переберите, промойте, залейте кипятком, добавьте 1 ч. ложку соли и оставьте остывать. Затем хорошо промойте 2-3 раза, слейте воду.В кастрюле растопите маргарин. Помидоры очистите от кожуры, нарежте маленькими кусочками, положите в растопленный маргарин, потушите 1-2 минуты. Вместо помидор, можно взять томатную пасту, разбавленную небольшим количеством воды. Добавьте соль, сахар, залейте бульоном или водой. Как только закипит, положите рис, хорошо смешайте, закройте крышкой и поставьте на средний огонь. Затем убавьте огонь до малого, варите, до испарния воды. После чего, откройте крышку, накройте кастрюлю тонким чистым кухонным полотенцем и плотно закройте крышкой, оставьте на минимально малом огне ещё на 15-20 минут. Затем снимите с огня, не снимая крышку, оставьте на 15 минут. Подавая на стол, хорошо помешайте деревянной ложкой. (Вместо помидор, можно использовать консервированный зеленый горошек или обжаренную на масле вермишель, залитую затем водой).

YALANCI BİBER DOLMASI

ЛОЖНЫЕ ГОЛУБЦЫ ИЗ ПЕРЦА

на 6 персон

12 шт. сладкого зеленого перца
1/4 стакана оливкового масла
Начинка: 3/4 стакана риса
2 головки лука средней величины
(натертого на терку), 10 стручков
зеленого лука (мелко нарезанного)
3/4 стакана оливкового масла
1/2 стакана воды, 1 маленький
помидор (очищенный от кожуры
и мелко нарезанный, полпучка мяты
(мелко нарезанной), 1 пучок укропа
(мелко нарезанного), 1/4 пучка
петрушки (мелко нарезанной), 1 ч.
ложка соли, 2 стол. ложки сахара

Обрежьте хвостики у перцев в виде крышечки, достаньте семечки, помойте, дайте стечь воде. Рис переберите, хорошо промойте и смешайте со всеми вышеуказанными продуктами для начинки. Начините перец не очень туго, закройте крышечками и уложите в ряд на дно кастрюли, крышечками вверх. Полейте сверху оливковым маслом, залейте 1 стаканом воды. Кастрюлю плотно закройте крышкой и поставьте на малый огонь на 1 час. Тушите, до испарения воды. Подавайте на стол в теплом виде.

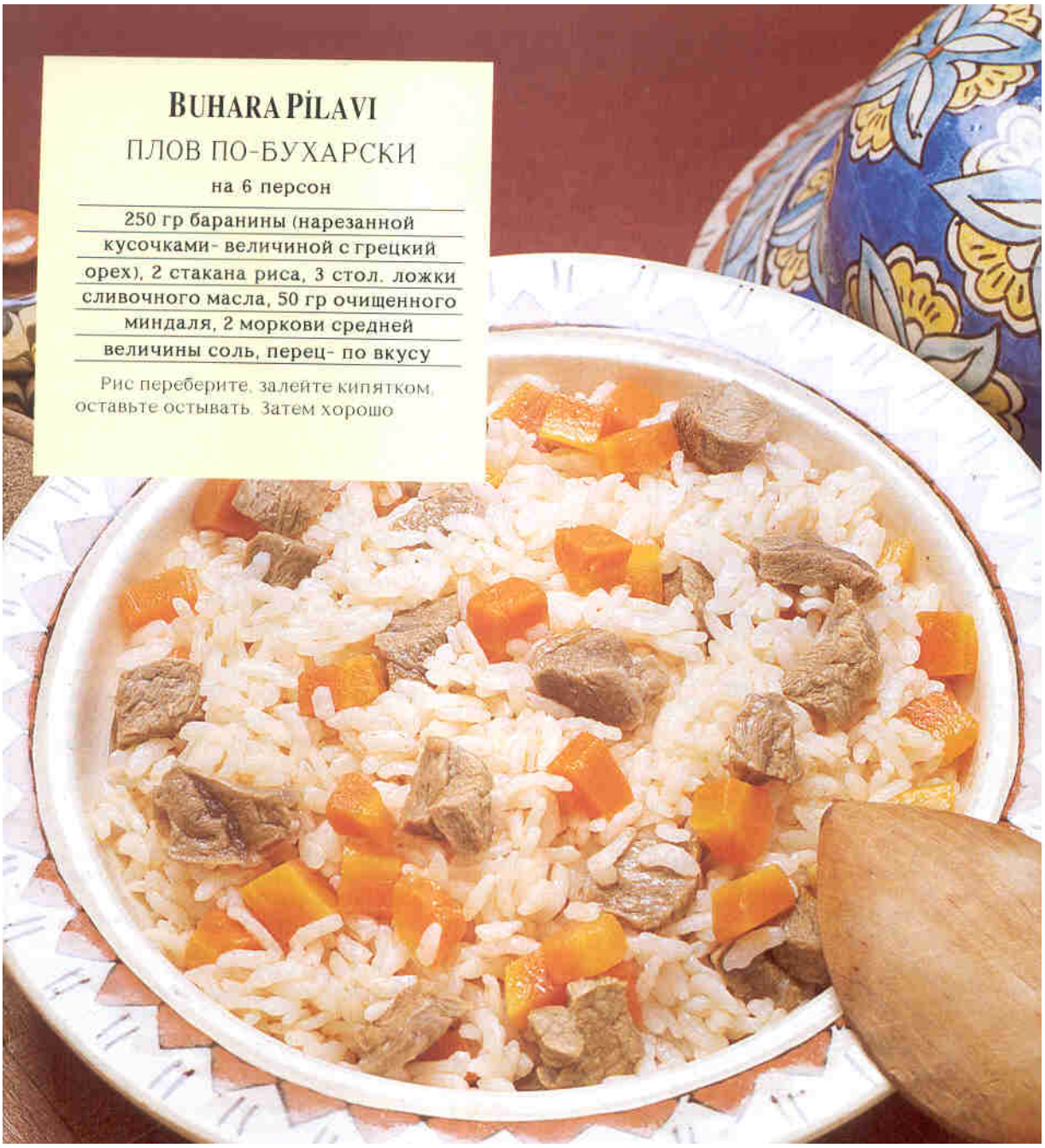
MİDYELİ PİLAV ZEYTİNYAĞLI

ПЛОВ ИЗ МИДИЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

на 6 персон

2 стакана риса, 40-50 шт. мидий
(без ракушек), 1/2 стакана
оливкового масла, 2 головки лука
средней величины, 4 стакана воды
2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара
1/2 ч. ложки черного перца
1 помидор

Рис переберите, залейте кипятком, добавьте 2 ч. ложки соли и оставьте остывать. Затем хорошо промойте, слейте воду. Обработанную мякоть мидий хорошо промойте. Накалите в кастрюле 1/2 стакана оливкового масла, положите туда мелко нарезанный лук, поджарьте, до розового цвета. Помидор очистите от кожуры, нарежьте мелко и положите в лук, потушите 1-2 минуты. Затем положите мидии, залейте 4 стаканами воды, посолите, поперчите, положите сахар. Когда все закипит, положите рис и подержите на сильном огне 2-3 минуты. Затем убавьте огонь до среднего и варите, до испарения воды. После чего, закройте крышкой, уменьшите огонь до минимального и оставьте ещё на 20 минут. Когда плов будет готов, помешайте его деревянной ложкой. На стол можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.



BUHARA PİLAVI

ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

на 6 персон

250 гр баранины (нарезанной кусочками- величиной с грецкий орех), 2 стакана риса, 3 стол. ложки сливочного масла, 50 гр очищенного миндаля, 2 моркови средней величины соль, перец- по вкусу

Рис переберите, залейте кипятком, оставьте остывать. Затем хорошо

промойте, слейте воду. В мясо залейте 3-4 стакана воды, посолите, варите до тех пор, пока останется примерно 3 стакана воды и мясо станет мягким. В кастрюле растопите сливочное масло. Залейте миндаль кипятком, снимите кожуру и слегка обжарьте на масле. Поскоблите морковь, помойте, нарежьте кубиками и положите в миндаль, поджарьте слегка, добавьте рис и жарьте 10 минут, после чего, положите уже сваренное мясо, залейте мясным бульоном, закройте крышкой, поставьте на малый огонь и варите, до испарения воды. Затем снимите с огня и дайте постоять, не открывая крышку, 15 минут. Перед тем как подавать на стол, хорошо смешайте деревянной ложкой.

LAPA

ПЛОВ "ЛАПА"

на 4 персоны

1 стакан риса, 1 1/2 стол. ложки маргарина, 1 головка лука средней величины, 1 большой помидор 4 стакана мясного бульона 1 ч. ложка соли

Рис переберите, хорошо промойте, слейте воду. В кастрюле растопите маргарин. Положите мелко нарезанный лук, поджарьте, до розового цвета, рис и жарьте ещё 5 минут. Помидор очистите от кожуры, мелко нарежьте и положите в рис, посолите, залейте бульоном. Кастрюлю закройте крышкой и поставьте на средний огонь. Когда рис будет мягким, уберите огонь до минимально малого и оставьте на 20 минут. Подавайте на стол с овощами или салатами.

KARİDESLİ PİLAV

ПЛОВ С КРИВЕТКАМИ

на 6 персон

2 стакана риса, 1 1/2 кг маленьких креветок, 4 стакана воды, 100 гр маргарина, 1 стол. ложка уксуса 100 гр консервированного зеленого горошка, соль, черный перец

Рис переберите, залейте кипятком, посолите и оставьте остывать. Затем хорошо промойте и слейте воду. Криветки сварите в соленой воде, затем почистите от панцирей и головок. В кастрюле растопите маргарин, залейте водой, посолите, поперчите и закипятите. В кипящую воду положите рис и варите на средднем огне, до испарения воды. Затем убавьте огонь до минимума и оставьте на 20 минут. После чего, половину креветок положите в рис и хорошо смешайте. Оставшуюся половину креветок выложите красиво в глубокой большой тарелке, а сверху положите рис с креветками, слегка придавите. Затем выверните на блюдо и подавайте на стол.

HAMSİLİ PİLAV

ПЛОВ С ХАМСОЙ

на 8 персон

1 кг свежей хамсы, 2 1/2 стакана риса 1 большая головка лука, 2 стол. ложки "куш изюма" мелкого сушеного черного винограда) 2 стол. ложки "чам фыстыка" (сосновых орешков) 2 1/2 стол. ложки маргарина 1 1/2 стол. ложки сухой мяты, 1 1/2 стол. ложки соли, 1 ч. ложка сахара 1/2 ч. ложки черного перца

Рис переберите, хорошо промойте и слейте воду. Рыбу почистите, отделите мясо от косточек, хорошо помойте , дайте стечь воде. Половину рыбы положите на круглый противень диаметром 35-40 см рядами, спинками вниз, поставьте в немного прогретую духовку на 25-30 минут. Тем временем растопите в кастрюле маргарин, положите натертый на терку лук, сосновые орешки, посолите и поджарьте до розового цвета. Затем положите рис и жарьте на среднем огне, помешивая 5-6 минут. Добавьте куш-изюм, сахар, мяту и залейте 3 3/4 стаканами воды, хорошо смешайте. Когда будет закипать, убавьте огонь, накройте крышкой, пусть тушится ещё 8-10 минут. Пока вода, где варится рис, не испарилась, положите на него уже готовую рыбу, а сверху разложите вторую половину сырой хамсы, вверх спинками. Снова поставьте в духовку на средний огонь на полчаса, пока зарумянится спинки, подавайте на стол в горячем виде.

İSTANBUL PİLAVI

ПЛОВ ПО-СТАМБУЛЬСКИ

на 6 персон

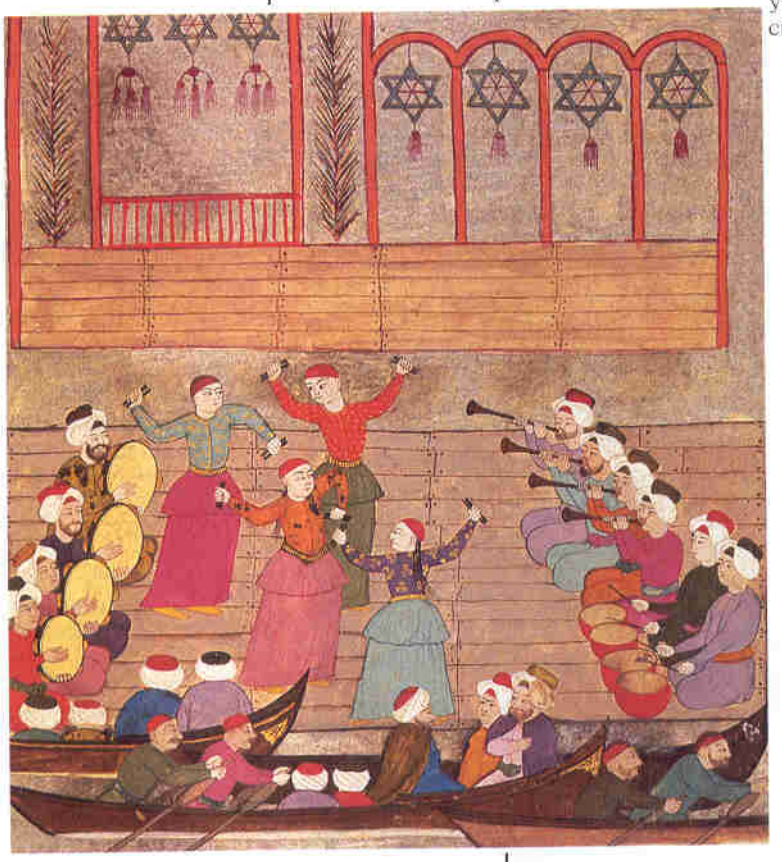
2 стакана риса, 2 1/2 стакана куриного бульона, 3 стол. ложки маргарина, 2 стол. ложки миндаля (ошпаренного и очищенного от кожуры), 1 стол. ложка очищенного арахиса, 1 щепотка шафрана 2 печени курицы, 2 ч. ложки соли 1/2 ч. ложки сахара

Плов с хамсой

Рис переберите, залейте кипятком, посолите и оставьте остывать. Затем промойте 3-4 раза в воде, воду слейте. В кастрюле растопите маргарин, положите рис, поджарьте, помешивая деревянной ложкой, 5 минут. Затем положите в рис миндаль, арахис, очень мелко нарезанную печенку и потушите 5 минут. После чего, залейте куриным бульоном, положите соль, сахар, шафран и хорошо смешайте. Закройте кастрюлю плотно крышкой, поставьте на средний огонь и варите до кипения, затем убавьте огонь до малого, продолжайте варить, до испарения воды и оставьте на минимальном огне ещё на 10 минут. Потушите огонь и оставьте на 20 минут, не открывая крышку. Перед тем как подавать плов на стол, хорошо смешайте деревянной ложкой.

СЛАДОСТИ

Изысканные турецкие сладости, кроме фруктовых компотов, делятся на два рода: молочные сладости и сладости из теста (с особыми названиями). Изделия из теста очень сладкие и готовятся на молоке. Разнообразные густые сливки бывают с сахаром и -без. Сладкие изделия употребляются после мясных и рыбных блюд. Среди сладких изделий из теста особое место занимает "кадаиф", который приготовляется из уже готовой очень тонкой и длинной вермешели. Существует очень много рецептов приготовления кадаифа. Некоторые из турецких сладостей употребляются в особые дни. Так, например, " ашуре", которое приготовляется из пшеницы, едят на десятый день первого месяца по лунному календарю, или- сладкий рис с шафраном, которым угощают на свадьбах.



İNCİR TATLISI

СЛАДОСТИ ИЗ ИНЖИРА

1/2 сушеного инжира, 1 стакан очищенных, толченых грецких орехов или толченых лесных орехов
1/4 стакана сахара-пудры
1/2 стакана сливок

У инжира обрежьте хвостики, пальцем сделайте углубление пошире и начините каждый толчеными орехами, смешанными с сахаром- пудрой и разложите в ряд, начинкой вверх на смазанный маслом маленький противень. Сверху залейте 2 стаканами воды и поставьте тушить на малый огонь, поливая иногда ложкой полученного сиропа. Затем оставьте. Подавайте на стол со сливками

LOR TATLISI

СЛАДКИЕ ТВОРОЖНЫЕ ЛЕПЕШКИ

500 гр творога, 50 гр сливочного масла 50 гр сахара, 20 гр муки, 20 гр манной крупы, 4 яичных желтка, 1/2 ч. ложки соды
Сироп: 3 стакана сахара, 2 1/2 стакана воды, сок 1/2 лимона

Взбейте желтки, растопите сливочное масло, дайте немного остыть, добавьте в желтки, положите соду, снова взбейте. Затем положите творог, хорошо смешайте, добавьте манную крупу и муку и снова хорошо смешайте. Отрывайте от массы кусочки- величиной с куриное яйцо, сделайте шарики. Положите и придавите слегка, чтобы получилась круглая, не очень тонкая лепешка в виде котлеты. Противень смажьте маслом и разложите на нем творожные лепешки- на расстоянии 2 см друг от друга, чтобы не слипались. Поставьте в теплую духовку на средний огонь на 20-25 минут, пока лепешки станут румяными. Закипятите сироп и оставьте на малом огне ещё на 10-15 минут. Затем залейте лепешки горячим сиропом, накройте крышкой или фольгой и подержите на медленном огне в духовке ещё 10 минут. Дайте остыть. Подавайте на стол в холодном виде.

KÜNEFE

КЮНЕФЕ

500 гр тонкой вермишели, 400 гр не соленого сыра (растопленного слегка, до мягкого состояния)
100 гр растопленного сливочного масла
Сироп: 11/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 1 стол. ложка сока лимона

Закипятите сироп 15 минут, добавьте сок лимона и снимите с огня. На маленький противень диаметром 25 см положите 6 столовых ложек сиропа и размажьте по всему противню. Тонкую вермишель перемешайте в миске со сливочным маслом и положите половину на противень, придавите. Затем положите на неё растопленный сыр, порвав его на кусочки, вторую половину вермишели с маслом положите на сыр и придавите. Поставьте в теплую духовку на средний огонь и выпекайте, пока верх зарумянится. Затем переверните, дайте зарумянится другой стороне. Достаньте противень из духовки и полейте сверху сиропом. Подавайте на стол в горячем виде.

SÜTLAÇ

СЮТЛАЧЬ (СЛАДКОЕ БЛЮДО ИЗ МОЛОКА, САХАРА И РИСА)

8 стаканов молока, 1 1/2 стакана сахара, 1 кофейная чашечка риса 1/4 стакана рисовой муки, 1/4 кофейной чашечки крахмала 1/2 ч. ложки соли, корица (по желанию)

Рис переберите, промойте и сварите, залив 1 или 1 1/2 стаканами воды. Затем положите в молоко, посолите, закипятите и оставьте на минимально малом огне. В миску положите рисовую муку и крахмал, размешайте, добавляя 3/4 стакана воды, доведите до состояния сметаны и влейте в кипящее молоко. Варите, непрерывно помешивая, в течение 10 минут. Затем добавьте сахар и варите, не переставая помешивать, до потемнения молока. Разлейте в пиалы и дайте остыть. Подавать в холодном виде. По желанию, можно посыпать корицей.

FIRIN SÜTLAÇ

СЮТЛАЧЬ В ДУХОВКЕ

Сделайте всё также как в предыдущем рецепте. Только разлейте сютлачь в глиняные пиалы и поставьте в духовку. Запекайте, пока не подрумянится верх. Подавать на стол в холодном виде.

SAMSA

САМСА (сладость типа баклавы)

2 стакана муки, 1 ч. ложка соли
1 ч. ложка уксуса, 185 гр сливочного масла, 1/2 кофейной чашечки воды
125 гр "фындыка" (лесных орехов)
125 гр грецких орехов
25 гр миндаля, 2 1/2 столовой ложки манной крупы,
1/2 стакана сахара-пудры,
2 яйца, 2 стакана сахара-песка
1 ч. ложка сока лимона

Муку просейте через сито, соберите горкой, на вершине сделайте углубление, положите в него соль и налейте 1/2 кофейной чашечки воды. Замесите тесто. Накройте его влажным кухонным полотенцем и оставьте на 15 минут. Затем разделите тесто на 8 равных частей, раскатайте каждую, положите в центр кусочек масла. Затем сложите конвертом, оставьте на 15 минут. После чего раскатайте, сложите вчетверо и снова оставьте на 15 минут. Затем раскатайте и снова сложите вчетверо и оставьте в холодильнике на 3 часа. Тем временем, положите в миску манную крупу, сахар-пудру, толченый грецкий орех, фындык, миндаль. Всё хорошо смешайте, добавьте 2 яйца и снова хорошо смешайте. Закипятите 2 стакана сахара, разбавленного 1 стаканом воды, сделайте сироп. Добавьте сок лимона и оставьте остывать. Достаньте тесто из холодильника, раскатайте его, сложите втрое, снова раскатайте, толщиной 1 см в виде четырехугольника и разрежьте на кусочки по 10 см шириной. Теперь раскатайте каждый кусочек и разрежьте на кусочки по 10 см. Из массы с орехами сделайте колбаски в палец толщиной, положите их на кусочки теста заверните и защепите со всех сторон. Оставьте на 5 минут. Полученные "сигаретки" порежьте на тонкие круглые лоитики и разложите на противне, смазанном маслом. Поставьте в теплую духовку на средний огонь на 30 минут, пока кругляшки подрумянятся. Затем достаньте из духовки и полейте уже приготовленным сиропом. Когда остынут, подавайте на стол.

GÜL REÇELİ

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

225 лепестков пахучих розовых роз
1 1/2 кг сахара, 3 3/4 стакана воды
9 гр лимонной кислоты, 3 стол. ложки сока лимона

Лепестки роз положите в кастрюлю и залейте водой, закройте крышкой и поставьте на огонь. Варите, пока лепестки потеряют цвет. Затем насыпьте сахар и варите, не закрывая крышкой, иногда помешивая, до загустения сиропа. Чтобы проверить готовность варенья, нужно капнуть одну каплю сиропа на чистую тарелку. Если капля не растекается, значит варенье готово. Затем влейте в варенье сок лимона или лимонную кислоту, разбавленную небольшим количеством воды. После чего, прокипятите еще раз. Снимите с огня и переложите в стеклянную или эмалированную посуду, а когда остынет, разлейте по баночкам для варенья и закройте крышками.

TAVUK GÖĞSÜ

КУРИНАЯ ГРУДИНКА

7 стаканов молока, 1 1/2 стакана сахара, 3/4 кофейной чашечки крахмала, 1 1/4 кофейной чашечки рисовой муки, 1 1/2 стакана воды 1/2 ч. ложки соли, 1/2 куриной грудинки,корица

Очень свежую половину куриной грудинки хорошо сварите, чтобы она была нежно мягкой. Затем нарежьте поперек на кусочки длиной 5 см. Потеребите в руках и разорвите вдоль волокон на тонкие нити. Промойте их в теплой воде 3-4 раза и отожмите. В кастрюлю налейте молоко, положите сахар, соль, размешайте и поставьте на малый огонь, помешивайте, пока растворится сахар и оставьте на огне, до закипания. В миску положите крахмал и рисовую муку, медленно влейте в горячее молоко, помешивая, пока масса не станет похожей на сметану. Массу влейте в молоко в кастрюле и варите, помешивая, пока молоко начнет темнеть. 4-5 столовыми ложками полученного киселя полейте нити куриного мяса, подавите хорошо вилкой, смешайте и положите в кисель. Варите на маленьком огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока кисель потемнеет. Чтобы проверить готовность, одну столовую ложку киселя налейте на чистую тарелку, дайте остыть, затем переверните тарелку. Масса должна свободно упасть с тарелки, не прилипая к ней. Полученную массу залейте на поднос или противень слоем в 2см толщиной и оставьте остывать. Затем разрежьте на квадратики по 10 см, сверните их трубочкой, разложите на блюде и посыпьте корицей.

Куриная грудинка

MUHALLEBİ

МУХАЛЛЕБИ (молочный кисель на рисовой муке)

7 стаканов молока, 1 1/4 стакана сахара 1/2 кофейной чашечки крахмала 1 1/2 кофейной чашечки рисовой муки, 1/2 ч. ложки соли, корица (по желанию)

Налейте в кастрюлю молоко, положите сахар, соль, хорошо смешайте, поставьте на средний огонь и вскипятите, помешивая. В миску положите рисовую муку, крахмал, мешайте, добавляя горячее молоко, доведите до состояния сметаны. Затем влейте эту массу в молоко и варите, непрерывно помешивая, на среднем огне, пока молоко начнет темнеть. Разлейте по пиалам и оставьте остывать. Подавать на стол в холодном виде, по желанию, можно посыпать корицей.

KAZANDİBİ

"ДНО КАЗАНА"

Приготовьте всё по рецепту приготовления куриной грудинки (см далее на с.118). Полученную массу разложите на небольшой поднос или противень с краями высотой 2-3 см. Поставьте на средний огонь, помешивая массу, доведите до румяного, как бы подгоревшего цвета. Затем снимите с огня, разравняйте и оставьте остывать на 3-4 часа. Разрежьте на квадратики 10 см величиной, доставайте их с помощью лопатки и сверните в трубочки, так, чтобы подрумяненая часть была сверху. Разложите на блюде и подавайте на стол.

KEŞKÜL

КЕШКЮЛЬ (сладкое блюдо из молока и фисташек)

8 стаканов молока, 1 1/2 стакана сахара, 1 стакан миндаля 1 стакан воды, 1 1/4 кофейной чашечки рисовой муки щепотка соли Для украшения: 2 стол. ложки миндаля 2 стол. ложки арахиса

Миндаль запарьте кипятком, чтобы снять кожуру. Затем потолчите в ступке, до однородной массы, добавьте стакан горячего молока, смешайте и процедите через ситечко. Остальные 7 стаканов молока, посолив, вскипятите и оставьте на минимально малом огне. В миску положите рисовую муку, мешайте, добавляя 1 стакан воды, доведите до сосотояния жидкой сметаны. Влейте медленно в кипящее молоко, варите, помешивая, на среднем огне 10 минут. Затем добавьте стакан молока с миндалем и сахар. Варите, помешивая, пока молоко потемнеет. Разлейте по пиалам и оставьте остывать. Украсьте сверху очищенными миндалем и арахисом.

BAKLAVA

БАКЛАВА

250 гр муки, 2 яйца, 1 ч. ложка соли
1 ч. ложка сливочного масла
200 гр крахмала, 1 стакан
растопленогомаргарина
1 1/2 стакана толченых грецких
орехов, 3 стакана сахара, сок пол-
лимона

Муку просейте через сито, соберите горокой, на вершине сделайте углубление, разбейте туда яйца, положите соль, влейте 1 1/2 стакана воды, хорошо смешайте и месите тесто 15 минут. Разрежьте его на 8 одинаковых частей, сделайте кругляшки, посыпьте сверху крахмалом и раскатайте блины диаметром 15 см. Складывайте их один на один, посыпая каждый крахмалом и оставьте на 15-20 минут. Затем раскатайте сразу всю стопку размером побольше первоначального диаметра. Снимайте блины по одному и раскатайте скалкой в палец толщиной и 80 см длиной, как можно тоньше, до прозрачности. Все блины сложите друг на друга, пересыпая крахмалом и обрежьте их по диаметру круглого противня. Противень смажьте растопленным маргарином, положите 4 слоя теста, смазывая каждый растопленным маргарином, сверху положите толченые грецкие или лесные орехи, ещё четыре слоя теста, не забывая смазывать каждый растопленным маргарином. Теперь разрежьте слоеный пирог до дна на квадратики размером 4-5 см. Поставьте в теплую духовку на средний огонь на 1 час, пока верх баклавы станет цвета граната. Тем временем, пока баклава находится в духовке, сделайте сироп. Смешайте сок пол- лимона, 3 стакана сахара, 2 стакана воды и вскипятите на среднем огне и оставьте кипеть ещё 15 минут на малом огне. Готовую баклаву достаньте из духовки и дайте постоять 10 минут. Затем смажьте её сверху щеточкой слегка растопленным маргарином и разлейте по всей сироп. Когда остынет, можно подавать на стол.

HOŞMERİM

ХОШМЕРИМ (сладость из творога)

500 гр жирного творога, 1 стол.
ложка муки, 1 стакан сахара

Творог хорошо подавите вилкой, положите в кастрюлю и, помешивая, как- бы чуть растопите на маленьком огне, чтобы творог стал мягким. Муку поджарьте на сковороде, до розового цвета, положите в творог, затем добавьте сахар и хорошо смешайте, не снимая с огня. Варите, пока на поверхности не появится жир от творога. Снимите с огня, закройте кастрюлю и дайте постоять 10 минут. Можно подавать на стол как в горячем, так и в холодном виде.

HURMA TATLISI

СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ В ВИДЕ ФИНИКА

250 гр муки, 1/2 стакана воды, 85 гр растопленного маргарина
1/2 ч. ложки соли, 1 1/2 стакана постного масла
Сироп: 1 1/4 стакана сахара, 1 1/4 стакана воды, 1 стол. ложка сока лимона

Закипятите сироп и оставьте на маленьком огне кипеть ещё 15 минут. Снимите с огня и оставьте остывать. В кастрюле растопите маргарин, налейте воды, положите соль, закипятите, снимите с огня и дайте постоять 4-5 минут. Затем всыпьте просеянную муку, хорошо размешайте и замесите тесто. Положите тесто на стол, придавите, разравняйте немного и нарежьте кусочки - величиной с грецкий орех. Из каждого кусочка сделайте шарик. Затем возьмите ситечко для чая или терку и слегка придавите шарики, чтобы отпечатался рисунок, придайте им форму финика, рисунок должен быть с внешней стороны. Постное масло накалите на сковороде и жарьте печенье, до розового цвета. Снимите со сковороды шумовкой, дайте стечь маслу и положите в уже готовый сироп на 15 минут. Разложите на блюде и подавайте на стол.

PORTAKAL PELTESİ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КИСЕЛЬ

3 апельсина, 1 1/2 стакана сахара
1 1/2 литра воды
100 гр крахмала, 50 гр любых толченых орехов

Апельсиновые шкурки потрите на терку, положите в воду и оставьте на 1 час. В цедру с водой добавьте апельсиновый сок и сахар и закипятите. Процедите и снова влейте в кастрюлю, варите, не переставая помешивать, 8-10 минут. Разлейте по пиалам и оставьте остывать. На стол подавайте только в холодном виде. Посыпьте сверху толчеными орехами.

KURU ÜZÜM HOŞAFI

КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

300 гр изюма, 250 гр сахара
1 1/2 литра воды

Изюм промойте, положите в кастрюлю, залейте 1 1/2 литрами воды и оставьте на 10-12 часов. Затем положите сахар, закройте кастрюлю крышкой, закипятите и оставьте ещё 5 минут на среднем огне. Когда хорошо остынет, можно подавать на стол.

TULUMBA TATLISI

ТУЛУМБА (тесто пропитанное сиропом)

30 гр растопленного маргарина
1 1/2 стакана воды, 230 гр муки
4 яйца, 1/2 ч. ложки соли
1 1/4 стакана постного масла
Сироп: 1 3/4 стакана воды, 2 стакана сахара, сок 1/2 лимона

Закипятите сироп, убавьте огонь до минимального и кипятите ещё 15 минут, снимите с огня и оставьте остывать. В кастрюле растопите маргарин, налейте воды, посолите и закипятите. Когда начнет кипеть, засыпьте муку, хорошо смешайте, убавьте огонь и варите 6-7 минут, помешивая деревянной ложкой. Затем снимите с огня и оставьте остывать. Когда остынет, разбейте туда яйцо и замесите тесто в течении 10 минут. Положите тесто в целлофановый пакет с делайте в нем дырочку или в специальный кулек и выдавливайте кусочки длиной 4-5 см прямо на не очень горячую сковороду с маслом. Не выдавливайте слишком много кусочков теста сразу, иначе они будут прилипать друг к другу. Жарьте кусочки на среднем огне со всех сторон, до румяного цвета. Доставайте шумовкой, дайте хорошо стечь маслу и кладите на 15 минут в уже приготовленный холодный сироп. Затем дайте стечь сиропу, разложите тулумба на блюде и подавайте на стол.

Тулумба

REVANİ

РЕВАНИ (сладкий пирог с сиропом из манной крупы, муки и яиц)

250 гр мелкой манной крупы
50 гр муки, 250 гр сахара
60 гр сливочного масла, 9 яиц
цедра 1 лимона, 100 гр миндаля,
щепотка соли
Для смазывания противня: 1/2 стол.
ложки сливочного масла,
1 стол. ложка муки
Сироп: 4 стакана сахара,
3 1/2 стакана воды, сок 1/2 лимона

"Тепси" (круглую противень с высокими краями, диаметром 25 см) смажьте маслом и посыпьте мукой. Залейте миндаль 1 стаканом кипятка, чтобы снять кожуру. Снимите кожуру и миндаль мелко нарежьте. Разбив яйца, отделите белки от желтков. Белки взбейте со щепоткой соли, до состояния пены. В отдельной миске взбейте желтки с сахаром и натрите туда цедру одного лимона. Затем продолжайте взбивать 7-8 минут, до состояния густой сметаны. Манную крупу смешайте с мукой и положите во взбитые желтки, хорошо смешайте. Затем влейте взбитые белки и мелко нарезанный миндаль. Смешайте хорошо деревянной ложкой, влейте растопленное сливочное масло, но не горячее, снова смешайте, до исчезновения масла и влейте массу на уже приготовленный противень. Поставьте в теплую духовку на средний огонь на 1 час, пока верх станет цвета граната. Тем временем, закипятите сироп и оставьте на маленьком огне 10 минут. Когда пирог будет готов, достаньте его из духовки, полейте горячим сиропом и оставьте остывать. Затем выверните на блюдо и подавайте на стол. На следующий день этот пирог ещё вкуснее.

UN HELVASI

ХАЛВА ИЗ МУКИ

250 гр муки, 1 стол. ложка
"чам фыстыка" (сосновых орешков)
125 гр сливочного масла
250 гр сахарной пудры
2 стакана воды или молока, ванилин

В кастрюле растопите сливочное масло, добавьте просеянную на сито муку и орешки, жарьте на среднем огне 20-25 минут, непрерывно помешивая, до розового цвета. Закипятите воду или молоко и добавляйте понемногу в жареную муку, хорошо смешайте. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на минимально малый огонь на 20 минут. Затем положите сахарную пудру, смешайте, снимите с огня, закройте крышкой и оставьте на 1 час. Затем выложите на блюдо- как вам нравится. Подавайте на стол.

VEZİR PARMAĞI

"ПАЛЕЦ ВИЗИРЯ"

Тесто приготовляется по рецепту "кадын гёбеи" (" дамский пупок"), рецепт приготовления см. на с. 122). Только тесту придается форма пальчиков.

ZERDE

ЗЕРДЕ (сладкое кушанье из риса с шафраном)

125 гр риса, 6 стаканов воды, 1 1/4 стакана сахара, 1 стол. ложка "арарота", 2 щепотки шафрана
Для украшения: 1/2 стакана "чам фыстыка"(сосновых орешков), зерна 1 граната, "куш изюм" (мелкий сушеный черный виноград)

Рис переберите, хорошо промойте, положите в кастрюле и залейте 6 стакнами воды, положите сахар, хорошо смешайте и варите 20-25 минут Шафран залейте 1 кофейной чашечкой воды, пусть постоит, затем вылейте в рис. "Арарот" растворите 1/2 кофейной чашечкой воды и тоже влейте в рис. Всё хорошо смешайте, поставьте на средний огонь на 20-30 минут и варите до загустения. Разлейте по пиалам и оставьте остывать. Сверху украсьте сосновыми орешками, мелким сушеным черным виноградом и зернами граната.

KAYMAKLI KURU KAYISI

СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ С ГУСТЫМИ СЛИВКАМИ

250 гр сушеных абрикос, 250 гр сахара, 1/2 стакана воды
1 стол. ложка сока лимона
густые сливки или домашняя сметана

Промытые сушеные абрикосы положите в кастрюлю, залейте 6 стаканами теплой воды и оставьте на 24 часа. Слейте воду. Положите в размягченные абрикосы сахар, налейте 1/2 стакана воды, 1 столовую ложку сока лимона, закройте крышкой и поставьте на средний огонь. Варите, до загустения сиропа. Затем оставьте остывать. После того, как абрикосы остынут, положите внутрь каждой по чайной ложечке густых сливок или домашней сметаны и разложите на блюде, вверх разрезанной частью, полейте сверху оставшимся от варки сиропом.

YOĞURT TATLISI

СЛАДОСТЬ ИЗ ЙОГУРТА

250 гр густого йогурта (кислого молока), 350 гр сахарной пудры
300 гр муки, 25 гр сливочного масла
3 яйца, 1/2 ч. ложки соды
Сироп: 3 стакана сахара, 3 1/2 стакана воды, сок 1/2 лимона

Йогурт взбейте с сахаром. Затем разбейте туда яйца, положите растопленое сливочное масло, муку, соду и хорошо смешайте. Залейте смесь толщиной 3-4 см на противень, смазанный маслом. Поставьте в теплую духовку на средний огонь на 45-50 минут, пока верх станет цвета граната. Тем временем, пока тесто в духовке, закипятите сироп и оставьте на малом огне на 5 минут. Достаньте уже готовую массу из духовку и полейте немного сверху горячим сиропом. Когда остынет, порежьте на небольшие квадратики, разложите на блюде и подавайте на стол.

LOKMA

СЛАДКИЕ ПОНЧИКИ

200 гр муки, 200 гр воды,
1 стол. ложка сливочного масла
30 гр дрожжей, 1/2 ч. ложки соли
1 стакан постного масла
Сироп с корицей: 1 3/4 стакана
сахара, 1 1/2 стакана воды,
1 стол. ложка сока лимона

Закипятите сироп, оставьте на малом огне на 15 минут, снимите с огня и оставьте остывать. Муку насыпьте горкой в кастрюлю, на вершине сделайте углубление, положите туда дрожжи, растопленное сливочное масло и влейте воду. Хорошо смешайте, замесите нежно-мягкое тесто и оставьте на 1 час в теплом месте. На сковороде накалите масло. Возьмите тесто в руку и выдавливайте между большим и указательным пальцами маленькие шарики, чайную ложку смочите водой и срезайте ей шарики прямо на сковородку. Жарьте за один прием не больше 7-8 пончиков, чтобы они не прилипали друг к другу. Ложечку смачивайте водой каждый раз, когда отрываете шарик теста. Обжарьте пончики со всех сторон, до цвтеа граната. Доставайте шумовкой, дайте стечь маслу и кладите в сироп на 5-7 минут. Достаньте из сиропа шумовкой, разложите на блюде и подавайте на стол.

Сладкие пончики

TEL KADAYIF

КАДАИФ ИЗ ТОНКОЙ ВЕРМИШЕЛИ

750 гр тонкой вермишели
(уже готовая тонкая как
нить вермишель имеется в продаже),
350 гр сливочного масла
2 стакана очищенных от скорлупы
грецких орехов или арахиса
Сироп: 4 1/2 стакана сахара, 3 1/2
стакана воды, сок 1/2 лимона

Половину вермешели разложите на небольшом противне- диаметром 25 см. Посыпьте сверху крупно толчеными орехами, вторую половину вермишели разложите на орехи. В миске растопите

сливочное масло и полейте им вермишель. Поставьте в теплую духовку на средний огонь на 40 минут, пока верх станет цвета граната. Тем временем, закипятите сироп, оставьте кипеть ещё 5 минут на маленьком огне. Готовую вермишель достаньте из духовки. Если есть лишнее масло, слейте. Затем полейте вермишель сиропом. Когда остынет, можете подавать на стол.

EKMEK KADAYIFI

КАДАИФ ХЛЕБНЫЙ

1 "кадаиф" (в магазинах продается специальный хлеб для приготовления этого кондитерского изделия с сахарным сиропом), 6-7 стаканов горячей воды

Сироп: 4 стакана сахара, 4 стакана воды, сок 1/2 лимона

Сверху: густые сливки

Закипятите сироп и оставьте кипеть на маленьком огне ещё 20 минут, до загустения. Готовый "кадаиф" (специальный хлеб) положите на "тепси"(круглый противень с высокими краями), размером чуть больше кадаифа, приблизительно, на 5-6 см. Сверху залейте горячей кипяченой водой и оставьте на 20 минут, пока хлеб размягчится. Отожмите его слегка бумажным полотенцем. Залейте сверху сиропом и поставьте в теплую духовку на средний огонь на 30-40 минут, пока сверху появятся бусинки воды. Достаньте из духовки и оставьте на 15-20 минут, но не больше (иначе кадаиф прилепнет к дну противня). Выверните на большое блюдо. Подавайте на стол с густыми сливками.

ŞEKERPARE

СЛАДКИЕ ЛЕПЕШКИ

500 гр муки, 100 гр сахара-пудры

200 гр сливочного масла, 1 яйцо

1/2 ч. ложки соды, 15 шт. миндаля

Сироп:1 1/2 стакана сахара, 1 1/4 стакана воды, сок 1/2 лимона

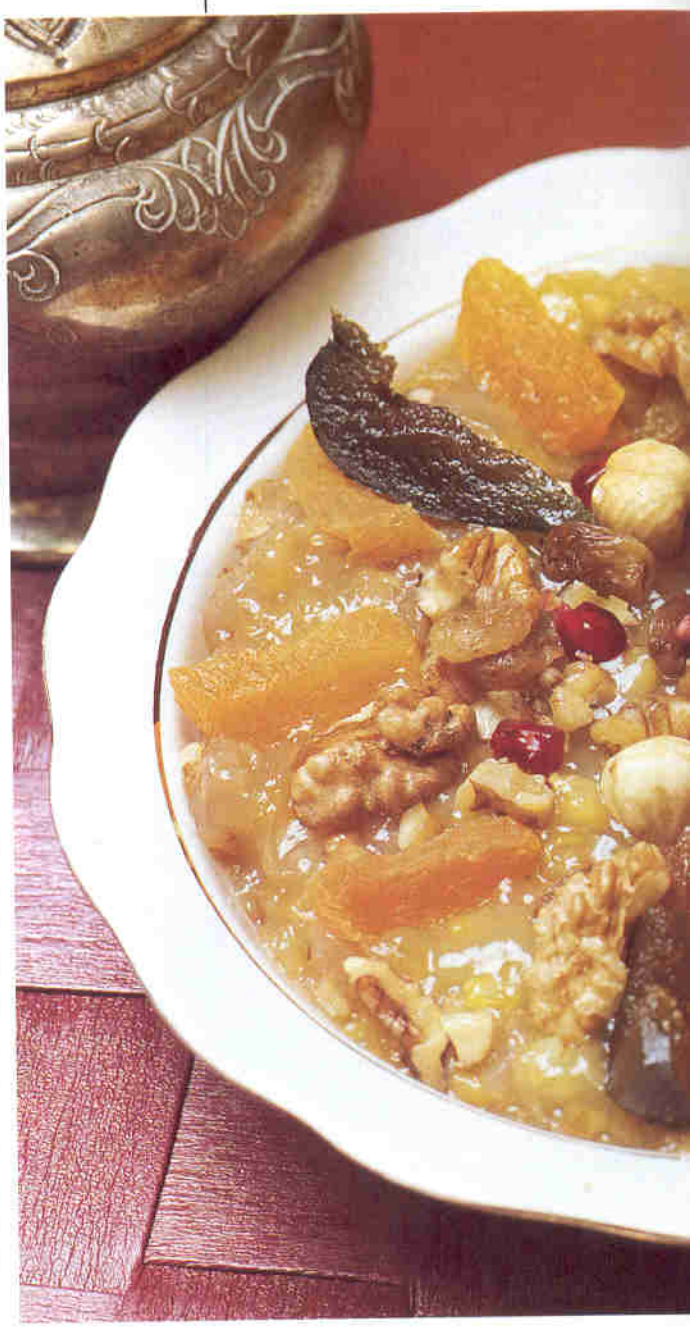
Сироп закипятите, прокипятите 15 минут и оставьте остывать. В большой миске взбейте яйцо с сахарной пудрой, не переставая взбивать, добавьте размягченное сливочное масло, соду, соль, затем- муку и замесите очень хорошо тесто. Отрывайте от теста кусочки- величиной с грецкий орех, сделайте шарики, затем слегка придавите, чтобы получились лепешечки. Кладите их на противень, смазанный маслом, на расстоянии 2 см друг от друга, в каждой лепешечке пальцем сделайте углубление и положите туда очищенный от кожуры миндаль. Поставьте на средний огонь в теплую духовку на 35-50 минут, до тех пор, пока они станут цвета граната. Достаньте из духовки и полейте сверху холодным сиропом, оставьте на 1 час. Затем разложите на блюде и подавайте на стол.

AŞURE

АШУРА (сладкое кушанье из пшеничных зерен и сухофруктов)

250 гр зерен крупной пшеницы, 50 гр риса, 50 гр сухой фасоли, 50 гр сухих бобов, 50 гр сухого гороха, 100 гр сушеных абоикосов 100 гр сушеного инжира, 150 гр изюма 25 гр "чам фыстыка" (сосновых орешков 25 гр "куш изюма" (мелкого сушеного черного винограда), 100 гр грецких орехов, 100 гр "фындыка" (лесных орехов), 1 1/2 литра воды, 1/2 кофейной чашечки крахмала 2 стакана молока, 3 стакана сахара 1 гранат

В отдельных мисках замочите на ночь зерна пшеницы, сухую фасоль, сухие бобы и сухой горох. На следующий день сцедите воду со всех мисок. Хорошо промытый рис залейте половиной 1 1/2 литра воды и варите 30 минут. Во вторую половину воды положите промытые зерна пшеницы, закипятите, слейте в пшеницу воду от варки риса и варите на минимально малом огне 2-3 часа, до мягкости. В отдельных кастрюлях сварите фасоль, бобы, горох - тоже до мягкого состояния. Если горох с кожурой, почистите. Разведите крахмал одним стаканом воды и залейте им пшеницу. Варите её на среднем огне, непрерывно помешивая, до загустения. Затем положите туда рис, сваренные бобы, фасоль, горох, промытые изюм, сушеные абрикосы и инжир, разделите на 4-5 кусочков и залейте молоком. Поварите еще 10-15 минут. Разлейте по пиалам среднего размера. Когда остынет, положите сверху лесные орехи, грецкие орехи, очищенный от



кожуры миндаль, сосновые орешки, мелкий сушеный черный виноград, обычный изюм и украсьте сверху зернами граната. Можете подавать на стол это очень вкусное блюдо.

GÜLLAÇ

ГЮЛЛАЧЬ
(сладость из вафель)

Эта сладость приправляется розовой водой. Это сладкое блюдо едят в основном на праздник "Курбан байрам". Для его приготовления продаются уже готовые круглые вафли из рисовой муки.

10 круглых вафель (1 пакет), 1 1/2 литра молока, 400 гр сахара, 200 гр грецких орехов или очищенного от кожуры миндаля (крупнотолченого) 1 стол. ложка розовой воды (по желанию), 50 гр "чам фыстыка" (крупных сосновых орешков) или арахиса(толченого)

Молоко закипятите, снимите с огня, положите сахар, мешайте, до растворения сахара. Вылейте молоко в большую миску, намочите в нем каждую вафлю, до мягкости и сложите на блюдо. Затем положите на каждую 2-3 столовых ложки орехов, заверните в виде конверта. И так каждую вафлю. Разложите их на блюде. Оставшееся молоко лейте понемногу на приготовленные вафли. Дайте молоку впитаться. Полейте сверху розовой водой - по желанию. Затем посыпьте толчеными сосновыми орешками или арахисом.

KADIN GÖBEĞİ

"КАДЫН ГЁБЕИ"
("дамский пупок")

225 гр муки, 85 гр растопленного маргарина, 2 яйца, 1 яичный желток
1/2 ч. ложки соли, 1 1/4 стакана постного масла
Сироп: 2 стакана воды, 1 3/4 стакана сахара, 1 стол. ложка сока лимона

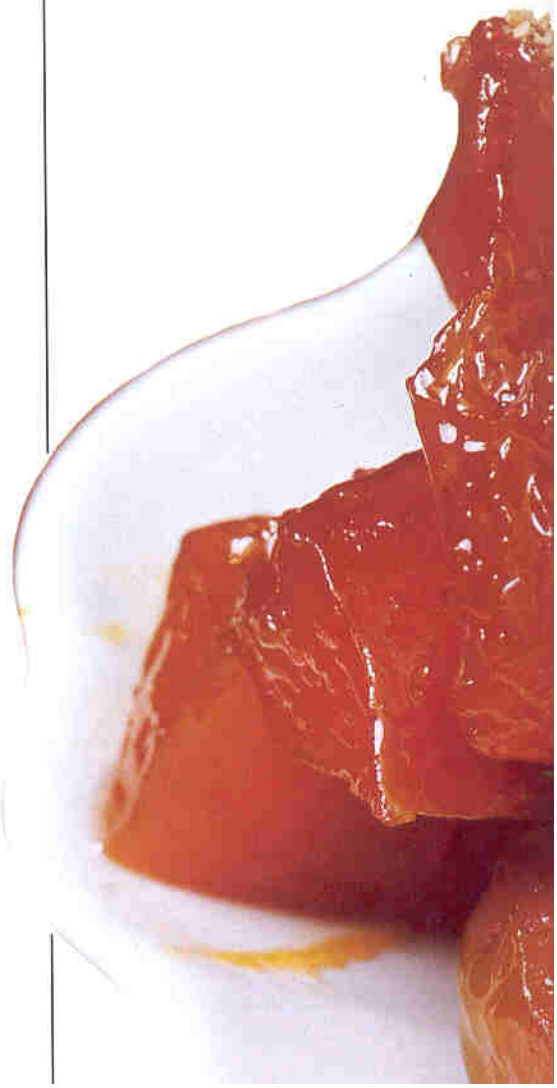
Закипятите 2 стакана воды с сахаром и соком лимона. Затем уберите огонь до минимального и продолжайте кипятить ещё 15 минут, снимите с огня и оставьте остывать. Растопите маргарин в кастрюле, добавьте 1 1/2 стакана воды, посолите и закипятите. Добавьте всю муку сразу и варите, помешивая, на среднем огне 7-8 минут. Снимите с огня и оставьте остывать. Когда остынет, добавьте 2 яйца и № яичный желток и очень хорошо замесите тесто, в течении 10 минут. Отрывайте от теста кусочки - величиной с грецкий орех, скатайте шарик, придавите слегка, чтобы получилась лепешечка, надавив пальцем посередине, сделайте дырочку. На сковороду налейте постное масло, накалите слегка и жарьте лепешки с дырочкой на среднем огне, до румяного цвета с обеих сторон. Не кладите на сковороду сразу много лепешек, чтобы они не прилипали друг к другу. Выкладывайте на тарелку и дайте стечь маслу. Затем кладите каждую лепешку в сироп на 15 минут. И так все, пока не закончите жарить. Разложите на блюде и подавайте на стол.

AYVA TATLISI

СЛАДОСТЬ ИЗ АЙВЫ

1 кг айвы (4 больших айвы)
2-3 гвоздики домашняя сметана

Айву хорошо помойте, очистите от кожуры. Разрежьте на 4 части, вырежьте сердцевину и посыпьте в образовавшееся углубление сахар. Сложите кусочки в ряд в большую, невысокую кастрюлю углублениями вверх, положите гвоздику и 2-3 айвовых семечки, сахар, сбоку налейте воды. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на маленький огонь на 2-2 1/2 часа, варите, пока айва станет красного цвета и загустеет сироп.



Когда айва остынет, разложите на блюде. Подавая на стол, положите на каждый кусочек айвы по чайной ложке сметаны.

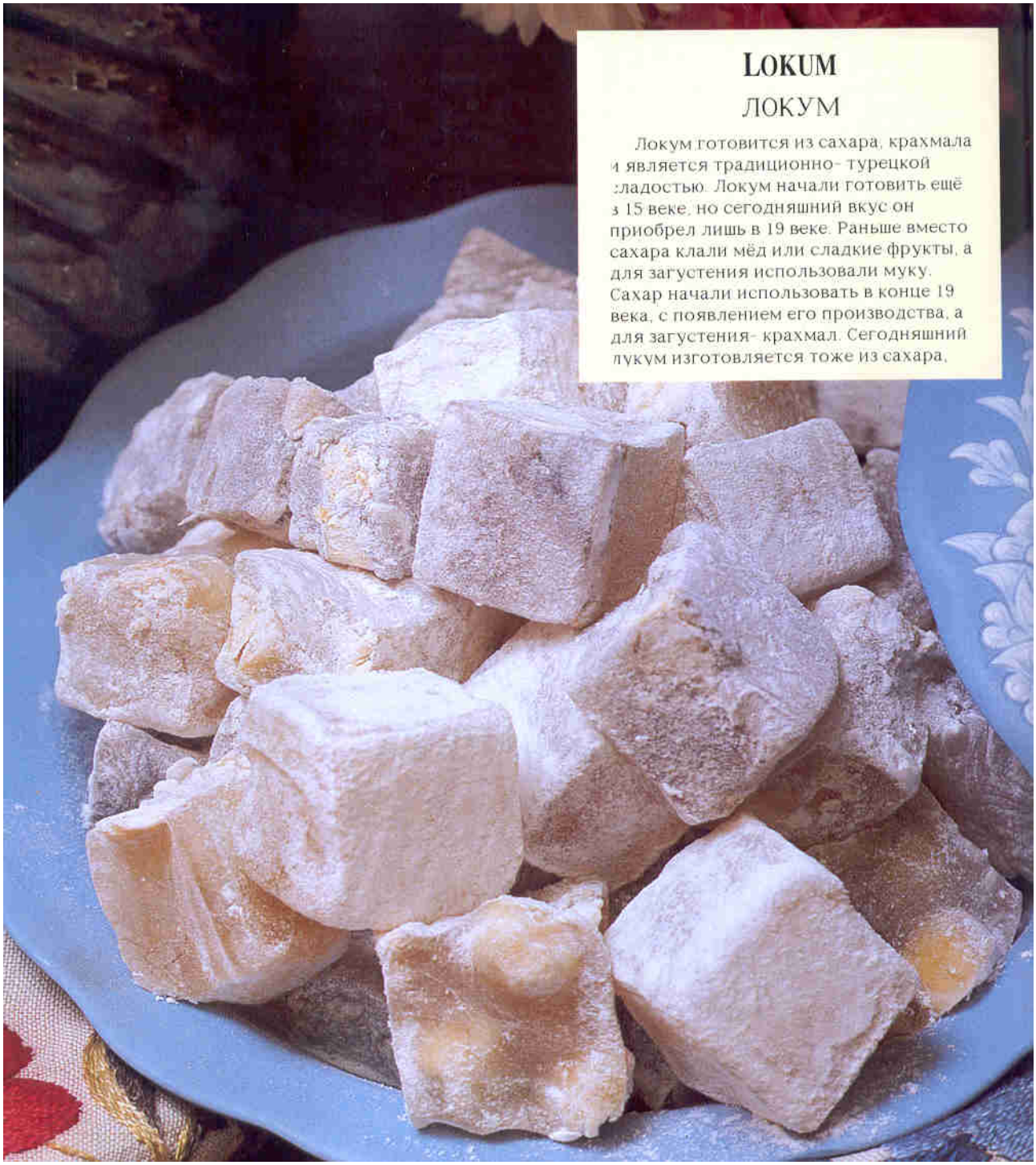
Kabak Tatlisi

ТЫКВА СЛАДКАЯ

1 1/2 кг тыквы, 1 3/4 стакана сахара
2 стакана воды, 1 стакан толченых грецких орехов

Тыкву очистите от кожуры, выньте семечки, порежьте на кусочки, размером 2-3 см толщиной. Положите рядами в большую плоскую кастрюлю, посыпьте сверху сахаром, залейте водой. Кастрюлю закройте крышкой и поставьте на маленький огонь на 50-60 минут, пока тыква станет мягкой. Когда тыква остынет, разложите её на блюде, полейте оставшимся после варки сиропом и посыпьте толчеными грецкими орехами.

Тыква сладкая



LOKUM

ЛОКУМ

Локум готовится из сахара, крахмала и является традиционно- турецкой сладостью. Локум начали готовить ещё в 15 веке, но сегодняшний вкус он приобрел лишь в 19 веке. Раньше вместо сахара клали мёд или сладкие фрукты, а для загустения использовали муку. Сахар начали использовать в конце 19 века, с появлением его производства, а для загустения- крахмал. Сегодняшний лукум изготовляется тоже из сахара,

кукурузного крахмала и воды, куда добавляются разнообразные свежие и сушеные фрукты, разные орехи и другие наполнители. Всё это варится определенное время. Время варки зависит от количества приготовляемого лукума и колеблется от 1 часа до 2 часов. Когда масса загустеет, ее выкладывают на специальные доски, посыпанные кукурузным крахмалом и оставляют на 24 или 48 часов. Затем крахмал сметают щеточкой, лукум разрезают на кубики, посыпают сахарной пудрой. Лукумы бывают разнообразными: клубничные, вишневые, лимонные, апельсиновые и другие с арахисом, с грецкими орехами, с фундыком, с миндалем, с кокосовым орехом, с ванилем, мятные, сливочные, с лепестками роз и разными ароматами.

İRMİK HELVASI

ХАЛВА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

500 гр крупной манной крупы,
250 гр сливочного масла 2 стол.
ложки крупного "чам фыстыка"
(сосновых орешков) или 100 гр
очищенного от кожуры миндаля
3/4 стакана сахара, корица

В кастрюле растопите сливочное масло. Положите сосноовые орешки или миндаль и манную крупу. Жарьте на среднем огне 20- 25 минут, не переставая мешать деревянной ложкой, пока манная крупа станет золотистого цвета. Убавьте огонь до малого и влейте молоко, хорошо смешайте. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте на огне, до испарения молока. Затем всыпьте сахар, хорошо смешайте и снимите с огня. Кастрюлю закройте плотно крышкой и оставьте на 1 час. Перед тем, как подавать на стол, смешайте хорошо деревянной ложкой и выложите на блюдо. Сверху можно посыпать корицей. Халва подается на стол чуть теплой.

Компот из изюма

НАПИТКИ

KAHVE

КОФЕ

Кофе был выращен впервые на юге Аравийского полуострова, но, несмотря на это, стал национальным турецким напитком. Благодаря Турции, кофе распространился в Европе. Когда кофе впервые появился в Турции, его знали на протяжении нескольких лет только в Стамбуле, где открылись сотни кофейней. Турецкий кофе стал каждодневным напитком, неотемлимой частью повседневной жизни. Настолько важным, что падишахи, куда бы не ехали, всегда возили за собой кофейный сервиз, кофе и принадлежности для его варки. В богатой домах специально держали людей, которые занимались только приготовлением кофе. Дело доходило даже до того, что, если муж лишал жену кофе, то это могло послужить причиной развода. Для приготовления турецкого кофе

необходимы: "джезве" (кофеварка с длинной ручкой), маленькие кофейные чашечки и специальная мельница для помола кофе. Кофейные зерна должны быть надлежащим образом поджарены и помолоты очень тонко- как мука. Нужно точно знать на сколько персон приготовляется кофе. Если на две, то кофе варится в джезве. На четыре персоны кофе придется варить в двух джезве. В Турции имеются джезве разных размеров, что очень важно для приготовления кофе в зависимости от количества персон. Турецкий кофе должен быть обязательно с пенкой. Если Вы сварите кофе на две персоны в джезве на четыре, то вкус будет не тот. Для одной порции кофе требуется 1 чайная ложечка с верхом молотого кофе и 1 кофейная чашечка воды, если варите сладкий кофе, то - 1 чайная ложка сахара, если средней сладкости то -пол чайной ложки. Поэтому Вы заранее должны спросить гостей, какой кофе они предпочитают. В джезве кладете молотый кофе, сахар (если нужно сладкое), хорошо смешиваете и наливаете воду. Ставите на минимально малый огонь и варите, до закипания. Как только пенка начнет подниматься, сразу снимайте с огня. Пенку снимите ложечкой и кладите в кофейные чашечки. Джезве снова поставьте на огонь, как только начнет закипать, разливайте по чашечкам.

самоваре. Тем более, что самовар очень практичен, удобен и смотрится красиво на столе. В отличие от современных электрических самоваров, особенно вкусным бывает чай в старых самоварах на углях. Чайник для заварки ставится на самовар, заварка заливается горячей водой из самовара. Когда чай заварился, заварку наливают в маленькие стаканчики и доливают кипятком из самовара. Причина, по которой чай в Турции пьют из маленьких стаканчиков, заключается в том, что так виден цвет чая и он не успевает остывать. Обязательным условием чаепития в Турции является, чтобы чай был прозрачным как кристалл и имел красноватый оттенок. Есть прекрасный, очень вкусный индийский чай, но, чтобы его заварить требуется большое мастерство. К тому же, если заварка чуть-чуть перестояла, то его уже нельзя пить. В Турции, на побережье Черного моря, в Ризе, благодаря хорошему умеренному климату, выращивается очень вкусный, особенный чай. Поэтому самый свежий чай Вы можете попить в чайханах города Ризе. Для приготовления чая очень важное значение имеет вода. Если чай готовится на хлорированной или известковой воде, то он будет мутным и не будет иметь никогда хорошего вкуса. Самая лучшая вода для приготовления чая- родниковая. Сегодня многие пользуются электрическими самоварами, а некоторые- самоварами на углях

В большой чайник налейте родниковой воды. Положите в заварочный чайник из расчета на одного человека одну чайную ложку чая и плюс ещё одну ложку - на всех. Поставьте заварочный чайник на большой и закройте крышкой. Зажгите огонь. Когда вода закипит, залейте чай в заварочном чайнике. Снова поставьте его на большой и оставьте на огне на 10 минут. Есть ещё один способ приготовления вкусного чая. В Турции, на черноморском побережье растут рутовые деревья. Одним из видов этих растений является бергамут, кожуру которого трут на терку и добавляют в чай. Такая смесь продается в магазинах в коробочках. Она похожа на "Earl Grey" и придает чаю прекрасный запах.

AYRAN

АЙРАН

В летнюю жару прекрасным прохладительным напитком, утоляющим жажду, является айран. Это- разбавленный водой и чуть подсоленый йогурт. В готовом виде Вы сможете купить его в любом магазине или буфете. Он продается в бутылках, в картонных и пластмассовых стаканчиках. Но самый вкусный айран готовится в домашних условиях.

1/2кгйогурта
соль,вода

Йогурт взбейте вилкой, а лучше- миксером, посолите и наливайте воду, постоянно помешивая, (густота айрана зависит от густоты йогурта), затем взбивайте, до появления пенки. Перед употреблением, можно охладить в холодильнике.

SALEP

САЛЕП

(горячий напиток, настоянный на ятрышнике)

Если айран является идеальным напитком летом, то в зимнее время таким напитком служит салеп. Так называемый " салеп" готовится из корней орхидеи.

50гр салепа, 50гр пшеничного
крахмала, 200гр сахара
1 1/2 литра молока
1 кофейная чашечка воды, корица

Закипятите молоко. В миску положите сахар, крахмал, салеп. Размешайте. Доливайте, постоянно помешивая, горячее молоко, до состояния сметаны. Затем вылейте всё в кипящее молоко и кипятите на малом огне ещё 5 минут. Как только загустеет, снимите с огня. Налёйте в чайные чашки и посыпьте сверху корицей. Можете подавать.

TÜRK ŞARAPLARI

ТУРЕЦКИЕ ВИНА

В Турции по доступным ценам, продаются вина великолепного качества. Во многих областях, где имеются виноградники, есть свои особые местные вина, но их можно купить повсюду в Турции. Одними из самых знаменитых и лучшего качества турецких вин являются "Каваклыдере" и "Долуджа". В большом ассортименте имеются так же очень дешевые и качественные столовые вина. Самыми известными винодельческими районами в Турции являются: Анкара, Эльагыз, Токат, Чанаккале, Текирдаг, Измир, Маниса, Бозджаада. Есть известные белые вина, которые готовятся из белого винограда, в Анкаре- "Хасан дэдэ", а в Бозджаада- "Семинён". А знаменитые красные вина, которые изготовляются из сортов черного винограда, производятся в Бозджаада- "Контра", в Кыркларэли- "Папаз карасы", в Анкаре- "Коледжик", в Газиантепе- "Сэрги карасы" и в Эльагзы- "Ёкюз гёзю".

RAKI

РАКЫ

"Ракы"- турецкая водка перегоняется с анисом. Это самый популярный в Турции алькогольный напиток. Слово "ракы" происходит от названия сорта винограда " разаки" из которого готовится этот алкогольный напиток. Ракы имеет 45-50 градусов крепости. Ракы, приготовив, не разливают сразу в бутылки, а наливают, процедив, в дубовые бочки и выдерживают там от 1 до 3 месяцев. И только после этого разливают. Ракы пьют из специальных длинных, узких стеклянных стаканов. Пьют, смешав с водой или минеральной водой. Самая популярная закуска под ракы- белый сыр- брынза с дыней, но и другие мясные и овощные блюда очень хорошо подходят для этого. Правда, в последнее время ракы пьют как аппеpитив.

СПЕЦИИ

В турецкой кухне очень широко используется различные специи. Специями приправляют, главным образом, мясо, пловы и овощные блюда. Самые часто используемые приправы:

(Nane): Мята: Используется как в свежем, так и в сушеном виде в овощных блюдах и салатах.

(Dereotu): Укроп Одна из самых необходимых приправ для голубцов и овощных блюд.

(Maydanoz): Петрушка: Используется в приготовлении мясных и овощных блюд, в салатах и супах.

(Fesleğen): Базелик: Используется в рыбных, мясных блюдах, в различных супах, салатах и солениях.

(Defne): Лавровый лист
Используется при приготовлении рыбных блюд, особенно, если рыба готовится на углях.

(Sarmısak): Чеснок: Употребляется в рыбных блюдах, в овощах на постном масле, в различных соусах, в солениях. Чеснок необходим также для смеси с йогуртом, который подаётся к многим турецким блюдам.

(Kekik): Тмин: Служит приправой в мясных блюдах, которые готовятся на углях, а также в мясных блюдах с луком.

Sumak: Сумах дубильный: Используется для приготовления мяса на углях. Его кисловатый вкус придает им приятный привкус. Он кладется также в нарезанный кольцами лук, который подается как гарнир к мясу.

Yenibahar: Перец стручковый: Необходимая приправа для начинки голубцов на постном масле.

(Biberiye): Розмарин: Употребляется в рыбных блюдах и в блюдах из морских продуктов, а также в мясных блюдах, различных салатах и соусах.

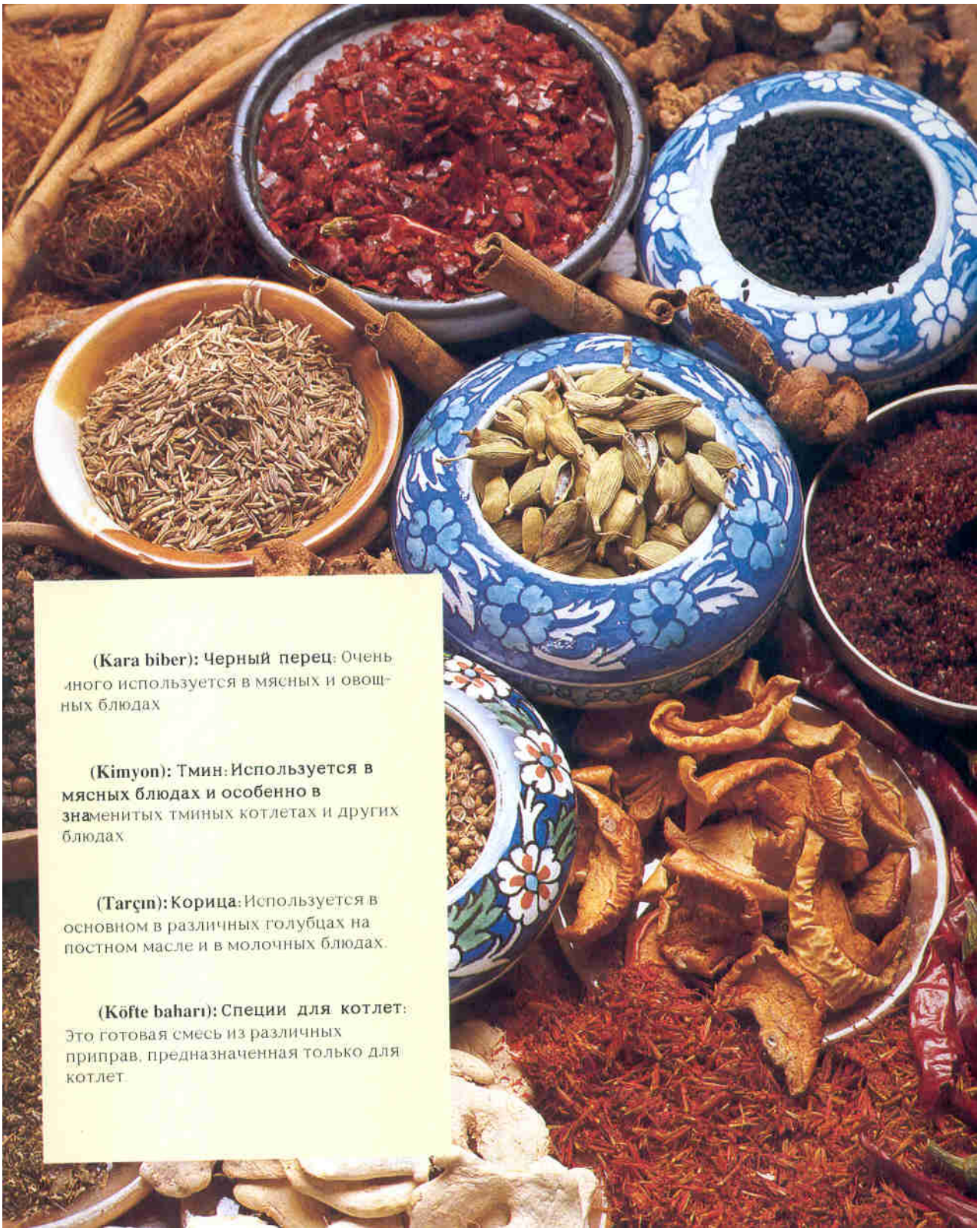
(Karanfil): Гвоздика: Используется в компотах и вареньях.

(Vanilya): Ванилин: Используется в сладких блюдах и сладком тесте.

(Safran): Шафран: Используется, в основном, в сладких блюдах для приготовления "зерде".

(Çörekotu): Чернушка дамасская: Посыпается на бёреки, булки, хлеб и на изделия из теста.

(Kırmızı biber): Красный перец: Очень часто используется в блюдах из овощей, мясных блюдах, в различных супах и солениях. Кроме молотого красного перца, имеется красный перец в горошинах.



(Kara biber): Черный перец: Очень много используется в мясных и овощных блюдах

(Kimyon): Тмин: Используется в мясных блюдах и особенно в знаменитых тминых котлетах и других блюдах

(Tarçın): Корица: Используется в основном в различных голубцах на постном масле и в молочных блюдах.

(Köfte baharı): Специи для котлет: Это готовая смесь из различных приправ, предназначенная только для котлет.