

Елена Товкун

Экспресс-рецепты. Осетинские пироги, самса, шаверма



Предисловие

Все мы очень любим изделия из теста – пироги, пирожные, манты, чебуреки, печенье, несмотря на то что они портят фигуру.

Но всегда ли готовы испечь их сами?

В этой книге мы постараемся представить самые популярные виды теста. Его не так уж и трудно делать, неправда, что тесто дается не всем. Терпение, свежие дрожжи – и все получится! Мы постараемся перенести южные традиции на северный стол и научим вас делать своими руками осетинские пироги, хачапури, шаверму.

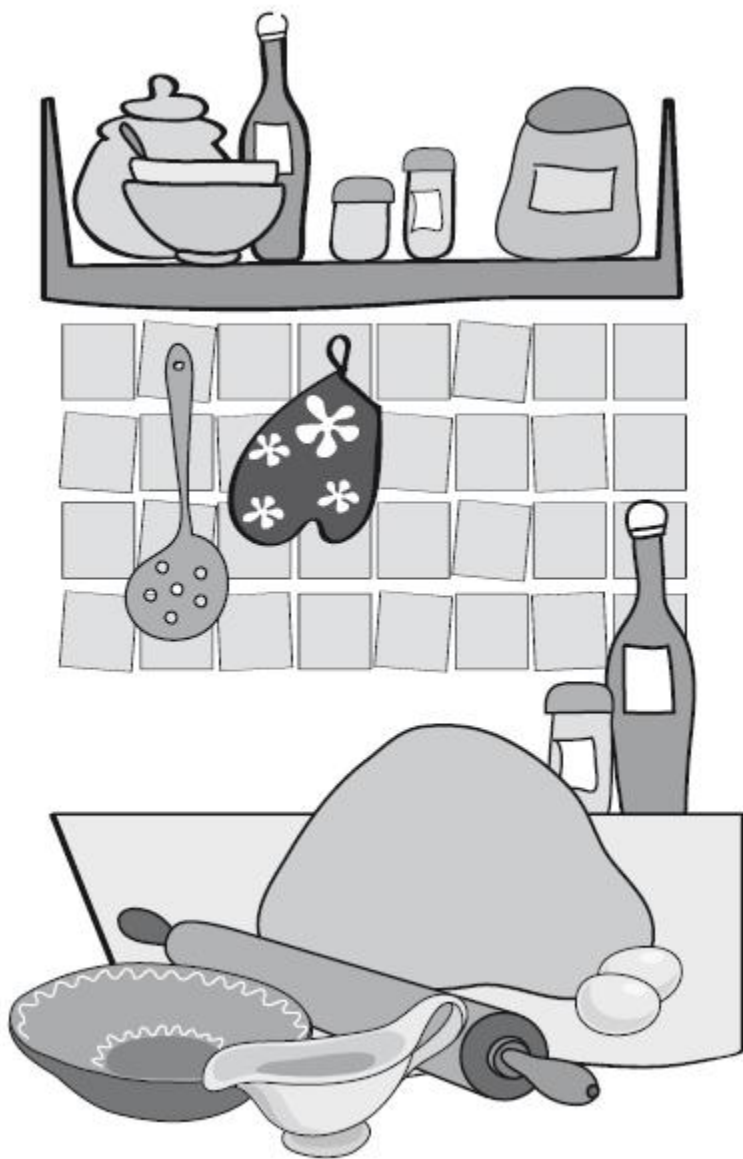
Продукты и ингредиенты, используемые в рецептах, можно купить в любом супермаркете.

Дрожжевая выпечка со всевозможными начинками экономит семейный бюджет, так как продукты для ее приготовления стоят гораздо дешевле мяса, а сытости она дает не меньше любого горячего блюда. Возможна замена ингредиентов: не любите баранину – замените ее говядиной. Также можно исключить курдючный жир.

Итак, в добрый путь!

Часть 1

Самое главное – тесто!



Основные ингредиенты в составе теста – мука (пшеничная, кукурузная, ржаная), яйца, вода, сливочное или растительное масло, соль, сахар и, если мы делаем дрожжевое тесто, дрожжи.

Они могут быть сухими или прессованными свежими – маленькие брикеты хранятся в холодильнике в любом супермаркете. Обязательно проверяйте их срок годности (свежесть дрожжей – основной секрет хорошего теста).

Также у вас на кухне должны быть:

- ✓ емкость для смешивания ингредиентов, желательно керамическая или стеклянная;
- ✓ деревянная разделочная доска размером чуть больше противня;
- ✓ сито для просеивания муки – оно в первую очередь предназначено даже

не для удаления каких-либо включений в муке, а скорее для того, что насытить ее кислородом, тогда тесто получится воздушным;

- ✓ деревянная скалка;
- ✓ деревянная ложка для перемешивания (еще один секрет в приготовлении теста). Из этой книги вы узнаете, что жидкости (вода или молоко), а также сливочное масло, используемые в приготовлении теста, подогреваются и перемешивать их холодной ложкой недопустимо.

Глава 1. Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто можно готовить как на воде, так и на молоке. Изделия, приготовленные на молоке, более вкусные и ароматные, корочка у них получается блестящая, красивого цвета.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным.

Безопарный способ: почти все ингредиенты смешиваются сразу (кроме дрожжей, которые заливают теплой водой с добавлением сахара).

Опарный способ: готовится опара: мука, молоко и дрожжи смешиваются, дается время (1–1,5 часа) для брожения и затем вводятся остальные ингредиенты.

Классический рецепт безопарного дрожжевого теста

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 20 порций

- ✓ 3 стакана пшеничной муки;
- ✓ 1 стакан молока или воды;
- ✓ 1 ст. ложка растительного масла;
- ✓ 1,5 ст. ложки сахара;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ ½ ч. ложки соли;
- ✓ 12 г дрожжей (1 пакетик сухих или ½ пачки свежих).

Приготовление

1. Высыпьте дрожжи в емкость, добавьте слегка подогретые молоко или воду (для жизнедеятельности дрожжей жидкость должна иметь температуру 30–40 градусов), 1 ч. ложку сахара и оставьте подходить на 10–15 минут.

2. В отдельную емкость высыпьте предварительно просеянную муку, добавьте соль, яйца, оставшийся сахар и молоко с дрожжами.

3. Аккуратно перемешайте деревянной лопаткой. В конце замеса добавьте растительное масло.

4. Полученную смесь выложите на разделочную доску и тщательно вымесите. Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным, без комков и в процессе замеса легко отставать от рук.

5. Готовое тесто накройте полотенцем, поставьте в теплое место и оставьте подходить на 1,5 часа. В процессе брожения дрожжевые грибки, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Однако большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения. Поэтому, чтобы освободить тесто от излишне накопившегося углекислого газа, делают обминку, то есть легкое перемешивание.

6. Через 40 минут сделайте обминку теста, затем накройте его полотенцем и оставьте еще подходить. Оно должно увеличиться в объеме в 2–3 раза.

7. Разделите готовое тесто на кусочки равной величины и, подкатывая, придайте им форму шариков.

8. Шарики уложите швом вниз и после небольшой выдержки (5–7 минут) раскатайте из них круглые лепешки толщиной 1 см.

Это тесто подходит для пирогов, пирожков и ватрушек с различными начинками.

Классический рецепт опарного дрожжевого теста

Опарным способом пользуются в том случае, если нужно приготовить тесто с большим содержанием сдобы.

Опарное тесто готовят в два приема – сначала делают опару, а затем вводят остальные ингредиенты.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 20 порций

Опара

✓ 1,5 стакана пшеничной муки;

✓ $\frac{3}{4}$ стакана молока или воды;

✓ 1 ч. ложки сахара;

✓ 12 г дрожжей (1 пакетик сухих или $\frac{1}{2}$ пачки свежих).

Тесто

✓ 2 стакана пшеничной муки;

✓ $\frac{1}{4}$ стакана молока или воды;

- ✓ 7 ст. ложек сливочного масла;
- ✓ 4 яйца;
- ✓ ½ ч. ложки соли.

Приготовление

1. Подогрейте молоко или воду (они должны быть слегка теплыми), вылейте в емкость, введите дрожжи, сахар и муку. Перемешайте до получения однородной массы.
 2. Поставьте опару в теплое место на 2 часа для брожения. Она должна увеличиться в объеме в 2–3 раза.
 3. В готовую опару добавьте теплое молоко, (предварительно растворите в нем соль), яйца, сахар и муку. Замесите тесто. Вымешивайте тесто, пока оно не будет гладким и эластичным и не начнет легко отставать от рук и стенок посуды.
 4. После этого добавьте растопленное сливочное масло и продолжите замес до полного соединения масла с тестом.
 5. Замешанное тесто накройте полотенцем, поставьте в теплое место для брожения на 1 час. Через полчаса сделайте обминку.
 6. Разделите готовое тесто на кусочки равной величины и, подкатывая, придайте им форму шариков.
 7. Шарики уложите швом вниз и после небольшой выдержки (5–7 минут) раскатайте из них круглые лепешки толщиной 1 см.
- Это тесто подходит для изделий со сладкой начинкой, пирогов, пирожков, ватрушек.

Глава 2. Пресное (бездрожжевое) тесто

Рецепт бездрожжевого теста

Время приготовления – 40 минут.

Ингредиенты на 20 порций

- ✓ 4 стакана пшеничной муки;
- ✓ 1 стакан сметаны;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 2 яйца;

✓ ½ ч. ложки соли.

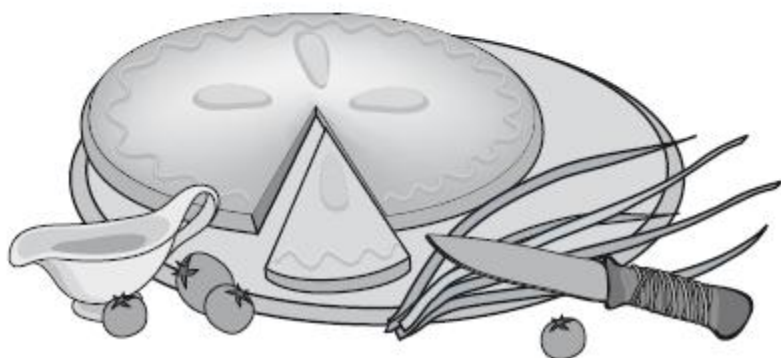
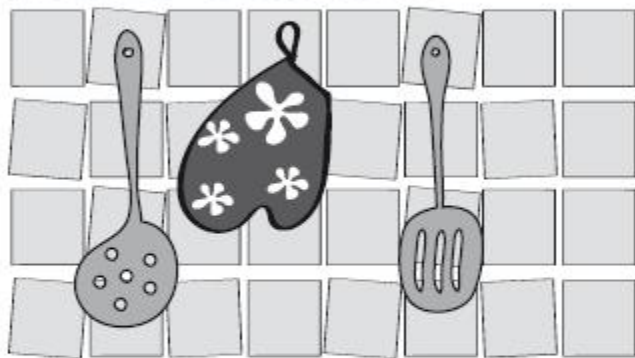
Приготовление

1. В емкость насыпьте предварительно просеянную муку холмиком, сделайте в нем углубление, в которое положите сметану, масло, соль, сахар и яйца.

2. Все перемешайте, замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 30–40 минут.

Это тесто подходит для всех видов пирогов с начинками.

Часть 2. Национальные рецепты



Глава 1. Осетинские пироги

Традиционные осетинские пироги имеют разные начинки. Обычно пекут по три пирога круглой формы (около 30–35 см в диаметре). Для культовых, религиозных праздников делают треугольные пироги.

Как и другие народности Кавказа, осетины всегда занимались производством сыра, поэтому традиционно он входит в начинку пирогов.

Чем тоньше пирог, тем выше мастерство хозяйки. Разминают пирог от центра к краям, как бы выдавливая начинку. В середине каждого пирога делают дырочку для выхода пара, чтобы готовое изделие было тонким.

Приведем основные виды и названия осетинских пирогов (в зависимости от вида начинки):

- ✓ уалибах – пироги с сыром;
- ✓ картофджын – пироги с картошкой и сыром;
- ✓ цахараджын – пироги с измельченными листьями свеклы и сыром;
- ✓ кабускаджын – пироги с измельченной капустой и сыром;
- ✓ фыдджын – пироги с мясным (чаще говяжьим) фаршем;
- ✓ давонджын – пироги с измельченными листьями черемши и сыром;
- ✓ нашджын – пироги с измельченной тыквой и сыром;
- ✓ хадурджын – пироги с фасолью.

Процесс выпечки пирогов не представляет большой сложности, но все же требует сноровки и опыта. Даже если не получится в первый раз, пробуйте еще. Все не так сложно, как кажется. Тесто не должно получиться «тяжелым», его делают более жидким, чем наше обычное дрожжевое тесто, так как раскатывать его нужно в большом количестве муки.

Тесто для осетинского пирога

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3 пирога

- ✓ 2 стакана жидкости (воды или молока);
- ✓ 1 пачка (12 г) сухих дрожжей;
- ✓ 2 ч. ложки соли;
- ✓ 1 ч. ложка сахара;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

1. Поставьте опару. Налейте $\frac{3}{4}$ стакана теплого молока (или воды), добавьте в него дрожжи, сахар и 1 ст. ложку муки.

2. Поместите опару в теплое место. Как только поднимется «шапочка», вылейте смесь в муку.

3. В большую емкость насыпьте предварительно просеянную муку. Добавьте опару, оставшуюся жидкость, соль. Когда тесто почти готово (оно должно быть полужидким), влейте растительное масло. Тщательно перемешайте. Закройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1,5 часа. Один-два раза тесто стоит обмять.

Пока тесто подходит, можно приготовить начинку.

Начинка для осетинского пирога

Секрет осетинских пирогов в том, чтобы начинки было столько же, сколько и теста!

//-- Начинка для уалибаха --//

Издrevле осетины готовили сыр из коровьего, овечьего и козьего молока. В настоящее время его делают преимущественно из коровьего молока.

Если не удастся найти осетинский сыр, то можно взять фету. Сыр должен быть не очень соленым и иметь достаточное содержание жира.

Свежий сыр легко измельчается руками. Если не получится, его можно натереть на терке.

Ингредиенты на 3 пирога

- ✓ 1,5 кг осетинского сыра;
- ✓ 2 ст. ложки сметаны;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление

1. Натрите сыр на крупной терке.
2. Добавьте сметану и мягкое сливочное масло.
3. Тщательно все перемешайте.
4. Разделите начинку на три части и скатайте в виде шаров диаметром 12–15 см.

//-- Начинка для картофджына --//

Ингредиенты на 3 пирога

- ✓ 8–10 средних картофелин;
- ✓ 300 г осетинского сыра или феты;
- ✓ 2 ст. ложки сметаны;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;

✓ 2 ст. ложки укропа;

✓ 1 ч. ложка соли.

Приготовление

1. Картошку очистите и отварите до готовности в подсоленной воде.
2. Слейте воду, растолките картофель и добавьте теплого молока.
3. Натрите сыр на крупной терке.
4. Добавьте в картофель сыр, сметану, сливочное масло и измельченный укроп.
5. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

//-- Начинка для цахараджына --//

Ингредиенты на 3 пирога

✓ 18–20 молодых листьев свекольной ботвы, зимой можно использовать шпинат (1 кг);

✓ 150 г осетинского сыра или феты;

✓ 1 пучок зеленого лука;

✓ 1 пучок укропа;

✓ 1 ч. ложка соли;

✓ 2 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление

1. Вымойте листья свеклы и высушите их на бумажном полотенце.
2. Мелко нашинкуйте листья свеклы (без стеблей) соломкой.
3. Натрите сыр на крупной терке.
4. Добавьте к листьям свеклы сыр, нарезанный зеленый лук, укроп и мягкое сливочное масло.
5. Тщательно все перемешайте, посолите.
6. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

//-- Начинка для кабускаджына --//

Ингредиенты на 3 пирога

✓ ½ кочана капусты;

✓ ½ стакана растительного масла;

✓ 1 головка репчатого лука;

✓ 8–10 штук грецких орехов;

✓ 1 ч. ложка соли;

✓ ½ ч. ложки перца.

Приготовление

1. Очистите лук и капусту. Нашинкуйте лук мелкими кубиками, капусту соломкой.

2. Разогрейте растительное масло и обжарьте репчатый лук и капусту, посолите и поперчите.

3. Поставьте обжаренную капусту с луком остужаться.

4. В блендере или на терке измельчите (натрите) грецкие орехи.

5. Добавьте в капусту измельченные грецкие орехи, мягкое сливочное масло и тщательно все перемешайте.

6. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

//-- Начинка для фыдджына --//

Ингредиенты на 3 пирога

- ✓ 1 кг говяжьего фарша;
- ✓ 1 большая головка репчатого лука;
- ✓ 2–3 зубчика чеснока;
- ✓ 2 ч. ложки соли;
- ✓ 1 ч. ложка перца;
- ✓ 5 ст. ложек растительного масла;
- ✓ ½ стакана воды.

Приготовление

1. Подготовьте мясо: вымойте, высушите на бумажном полотенце, очистите от сухожилий и пленок. Нарежьте его на мелкие кусочки, но можно пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

2. Очистите лук и нарежьте его мелкими кубиками.

3. Разогрейте сковородку, налейте растительного масла и слегка обжарьте мясной фарш, затем добавьте нашинкованный лук. Тушите в течение 5 минут.

4. Положите соль, перец и воду, продолжайте тушить еще 5 минут.

5. Готовый фарш остудите и разделите на три части.

//-- Начинка для давонджына --//

Ингредиенты на 3 пирога

- ✓ 1 кг свежей черемши;
- ✓ 400 г осетинского сыра;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ ½ ч. ложки перца;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ 3 ст. ложки сметаны.

Приготовление

1. Тщательно вымойте листья черемши и мелко нарежьте их соломкой.
2. Натрите на крупной терке сыр, добавьте его к нарезанным листьям черемши. Положите сметану, мягкое сливочное масло, посолите и поперчите.
3. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

//-- Начинка для нашджнына --//

Ингредиенты на 3 пирога

- ✓ 1 кг тыквы;
- ✓ 400 г осетинского сыра;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ 3 ст. ложки сметаны;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ч. ложка чабера (ароматная перечная трава, похожая на черный перец);
- ✓ 1 средняя головка репчатого лука;
- ✓ 5 ст. ложек растительного масла.

Приготовление

1. Вымойте тыкву, разрежьте ее на 4 части. Очистите от кожуры, выньте семена, натрите на крупной терке.
2. Очистите и нарежьте мелкими кубиками репчатый лук.
3. Разогрейте сковородку, налейте растительное масло и обжарьте лук, а затем тыкву. Дайте немного остыть.
4. Натрите на крупной терке сыр.
5. Перемешайте сыр и тыкву, посолите, поперчите, добавьте чабер.
6. Полученную начинку разделите на три части. Скатайте в форме шариков.

//-- Начинка для хадурджына --//

Ингредиенты на 3 пирога

- ✓ 2 стакана фасоли;
- ✓ 1–2 зубчика чеснока;
- ✓ 2 ч. ложки соли;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ ½ ч. ложки черного молотого перца;
- ✓ 2 средние головки репчатого лука;
- ✓ 5 ст. ложек растительного масла;
- ✓ 1 ст. ложка свежей мелко нарубленной кинзы.

Приготовление

1. Вымойте фасоль и поставьте вариться.
 2. Варите в течение 20 минут, затем воду слейте. Еще раз залейте фасоль холодной водой и снова варите в течение 30 минут, затем слейте и дайте ей остыть.
 3. Очистите и нарежьте мелкими кубиками репчатый лук.
 4. Разогрейте растительное и сливочное масло, обжарьте до золотистого цвета лук и оставьте его остывать.
 5. Остывшую фасоль пропустите через мясорубку и соедините с обжаренным репчатым луком.
 6. Добавьте мелко нарезанный чеснок, черный молотый перец, соль и мелко нарезанную кинзу.
 7. Тщательно перемешайте полученную смесь.
 8. Начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.
- Таковы основные виды начинок.
- Пока мы занимались начинкой, тесто подошло, и теперь будем «собирать» пироги.

Приготовление осетинского пирога

1. Разделите тесто на три части.
2. Выложите на обильно посыпанную мукой разделочную доску и руками разомните до 20–25 см в диаметре (толщина 0,5 см).
3. В центр лепешки положите начинку (она должна быть остывшей, чтобы тесто не порвалось).
4. Обмакнув руки в муку, соберите тесто по кругу (как лепестки бутона, когда он закрывается на ночь), чтобы в центре не осталось отверстия. Для верности центр пирога защипните.
5. Насыпьте еще муки на разделочную доску. Подготовленный таким образом пирог переверните швом вниз.
6. Есть одна тонкость – сковороду или форму для пиццы диаметром 30–35 см нужно предварительно разогреть в духовом шкафу.
7. На разогретую сковородку с низкими бортами (или форму) насыпьте муку и выложите пирог. Начиная от центра к краям, разминайте (растягивайте) его до размеров формы. Чем тоньше тесто у пирогов, тем лучше. Готовыми они должны быть 1 см в толщину.
8. Сделайте небольшое отверстие в верхней части пирога.
9. Выпекайте пирог в разогретой до 180–200 градусов духовке сначала на нижней решетке в течение 5 минут, затем на верхней решетке для

подрумьянивания еще 10 минут.

10. Выньте готовый пирог, сдуйте остатки муки и обильно смажьте его верхнюю и боковую части сливочным маслом для придания мягкости.

11. Так же сделайте второй и третий пироги.

12. Все пироги следует выложить друг на друга на плоскую тарелку и смазать сливочным маслом.

Глава 2. Хачапури

Название «хачапури» происходит от слов «пури» – хлеб и «хачо» – творог.

Это мучное изделие с большим содержанием рассольного сыра – по весу его вдвое больше, чем муки. Хачапури внешне напоминают крупные ватрушки.

Известно множество видов хачапури:

- ✓ аджарские хачапури – их пекут в форме лодочки и заливают яйцом;
- ✓ имеретинские хачапури – круглые;
- ✓ менгрельские хачапури – тоже круглые, но сверху покрыты сыром сулугуни;
- ✓ рачинские хачапури – круглые, с фасолевой начинкой и беконом;
- ✓ ачма – слоеный пирог.

Классический рецепт хачапури

Главная особенность хачапури – в тесте: оно не крутое, а очень легкое, замешивается на мацони (кислое молоко, или простокваша, или кефир) с добавлением соды.

Ингредиенты на 4 порции

//-- Тесто --//

- ✓ 0,5 л мацони;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ ½ ч. ложки соды;
- ✓ ¼ ч. ложки соли;
- ✓ 2 стакана муки;
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла.

//-- Начинка --//

- ✓ 500 г сыра (сулугуни, адыгейского, имеретинского);
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление

//-- Тесто --//

1. Налейте в миску мацони (простоквашу, кефир).
2. Добавьте яйца, соль, соду.
3. Всыпьте муку.
4. Замесите некрутое тесто.
5. Разделите тесто на 4 части.
6. Дайте ему постоять некоторое время.

//-- Начинка --//

1. Нарежьте сыр пластинками, залейте холодной водой и вымачивайте в течение 1 часа.
2. Выньте сыр, положите его на дуршлаг и дайте стечь воде.
3. Растолките (разомните вилкой) сыр, добавьте яйца и сливочное масло.

//-- Сбор хачапури --//

1. Каждую часть теста раскатайте в тонкий блин и смажьте теплым сливочным маслом.
2. Сложите блин вдвое, смажьте теплым сливочным маслом, сложите еще раз пополам, раскатайте.
3. Положите подготовленную начинку.
4. Сверху поместите еще один пласт теста – меньше по размеру, чем нижний (но подготовленный таким же образом), смажьте маслом, сложите вдвое, снова смажьте маслом и раскатайте.
5. Наглухо защипните края.
6. Разогрейте форму для пиццы или чугунную сковородку и смажьте ее сливочным маслом.
7. Уложите хачапури швом вниз и выпекайте 8–10 минут при температуре 180 градусов.
8. Переверните, смажьте сливочным маслом, смешанным с яйцом, и выпекайте еще 5 минут при температуре 200 градусов.
9. Подавайте горячим.

Аджарские хачапури

Хачапури по-аджарски похожи на старинную лодку. Перед подачей их заливают яйцом. Они должны быть румяными, с хрустящим бортиком и

мягким тестом. Начинка мягкая – из молодого несоленого сыра (скорее, даже несоленого творога) с добавлением сливочного масла. Сыр должен быть упругим, «скрипучим». Это может быть сулугуни, адыгейский, имеретинский.

Ингредиенты на 6 порций

- ✓ 250 г сыра (сулугуни, адыгейского, имеретинского);
- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 стакан молока;
- ✓ 6 яиц;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 2 ч. ложки сахара;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 3 ч. ложки сливочного масла.

Приготовление

1. Просейте муку для насыщения ее кислородом.
2. Всыпьте в муку дрожжи, добавьте сахар и соль.
3. Тщательно все перемешайте.
4. В отдельную емкость налейте $\frac{3}{4}$ стакана молока, добавьте растительное масло и подогрейте до 30–40 градусов.
5. Вылейте жидкость в емкость с мукой и замесите мягкое тесто.
6. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным, не будет липнуть к рукам.
7. Скатайте тесто в шар, положите в чистую су*ensored* емкость, дно которой присыпьте мукой.
8. Накройте тесто полотенцем, поставьте в теплое место на 30 минут.
9. «Обомните» тесто и оставьте еще на 20 минут.
10. Займитесь начинкой: сыр натрите на мелкой терке, добавьте $\frac{1}{4}$ стакана молока и перемешайте до однородной массы.
11. Готовое тесто разделите на шесть частей. Каждую растяните руками или раскатайте скалкой в прямоугольник.
12. Выложите начинку на тесто, отступая от края по 2 см.
13. Сложите вместе края теста с коротких сторон и закрутите их жгутом (как фантик у конфеты).
14. Бортики ближе к концу защипните, чтобы хачапури стали похожи на лодочку.
15. На противень положите кондитерскую бумагу, смажьте ее растительным маслом.

16. Выложите хачапури на подготовленный противень и смажьте взбитым желтком.

17. Выпекайте 20 минут при температуре 220–230 градусов.

18. Достаньте хачапури и в каждое положите по 1 ч. ложке сливочного масла и целое сырое яйцо.

19. Продолжите готовить хачапури в течение 3–4 минут. Масло должно растаять, а яйцо начать запекаться, но до твердого состояния его не доводите.

20. При подаче кусочки теста обламывают с бортиков и обмакивают в начинку.

Имеретинские хачапури

Главное отличие этого вида от всех остальных в том, что имеретинские хачапури пекутся в виде круглой закрытой лепешки с соленым имеретинским сыром. Тонкое тесто покрыто румяной корочкой, а сыр внутри равномерно распределен.

Ингредиенты на 5 порций

- ✓ 500 г сыра (имеретинского или адыгейского пополам с моцареллой);
- ✓ 3,5 стакана муки;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 1 стакан мацони (кислого молока или кефира);
- ✓ 1 стакан молока;
- ✓ 2 ч. ложки сахара;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 4 ч. ложки сливочного масла;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

1. Сделайте опару. В емкость насыпьте 2 ст. ложки муки, добавьте сахар, соль, дрожжи, ½ стакана теплого молока и оставьте подходить на 15–20 минут.

2. В отдельную емкость насыпьте просеянную муку, вылейте опару, которая должна подняться «шапочкой», добавьте оставшееся молоко и мацони (или кефир). В самом конце влейте растительное масло.

3. Замесите тесто. Оно должно быть эластичным и не прилипать к рукам.

4. Скатайте его в шар, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 1 час.

5. Подготовьте начинку: сыр натрите на терке, добавьте яйца, сливочное масло и тщательно перемешайте.
6. Разделите тесто на 4 части. Скатайте каждую в шар.
7. Раскатайте каждую часть в лепешку. Края должны быть тоньше середины.
8. В центр лепешки положите начинку.
9. Соедините края теста (в мешочек, без дырки).
10. Переверните готовую лепешку и слегка раскатайте скалкой.
11. На сковородку или форму для пиццы выложите кондитерскую бумагу, смазанную растительным маслом.
12. Положите хачапури швом вниз и растяните руками до размеров формы.
13. Сверху сделайте несколько наколов вилкой для выхода пара.
14. Выпекайте при температуре 200 градусов в течение 5 минут с одной стороны, затем переверните и готовьте в течение 5 минут с другой стороны.
15. Готовое изделие смажьте сливочным маслом.

Хачапури по-менгрельски

Нет единого мнения, какой сыр лучше класть в хачапури по-менгрельски – молодой сыр чквинти-квели, похожий на итальянскую моцареллу, или сулугуни. Попробуйте и тот и другой.

Ингредиенты на 7 порций

- ✓ 400 г сыра (сулугуни);
- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 1 стакан молока;
- ✓ 2 ч. ложки сахара;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

1. Растворите дрожжи в слегка подогретом молоке. Добавьте соль, сахар, 1 яйцо и просеянную муку. Поставьте в теплое место. Тесто должно подойти и увеличиться объема в два раза.
2. Когда оно поднимется, добавьте растительное масло и хорошо обомните.
3. Опять поставьте тесто в теплое место.

4. Подготовьте начинку: натрите сыр на терке, $\frac{2}{3}$ смешайте со сливочным маслом и яйцом.
5. Готовое тесто разделите на 7 частей и каждую раскатайте.
6. В центр лепешки положите начинку.
7. Соедините края лепешки (по кругу собирайте их в узелок).
8. Переверните хачапури швом вниз.
9. На противень выложите кондитерскую бумагу, смажьте ее растительным маслом и положите хачапури; в центре сделайте маленькую дырочку.
10. Выпекайте в течение 10 минут в предварительно нагретой духовке при температуре 230 градусов.
11. Посыпьте сверху оставшимся сыром и готовьте еще 5 минут.

Рачинские хачапури

Это очень вкусные лепешки, они подходят для тех, кто соблюдает пост. Фасоль – хорошая альтернатива мясу. Если вы не поститесь, можно добавить нарезанный соломкой копченый бекон.

Это тесто на мацони, но можно использовать и разведенную водой сметану, кефир, простоквашу.

Ингредиенты на 7 порций

- ✓ 1,5 л кисломолочного продукта (мацони, кефира, простокваши);
- ✓ 4 стакана муки;
- ✓ 1 ч. ложка соды;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 500 г фасоли любого цвета;
- ✓ 100 г копченого бекона;
- ✓ 1 ч. ложка кинзы сушеной;
- ✓ $\frac{1}{4}$ пачки сливочного масла;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 1 ч. ложка хмели-сунели.

Приготовление

1. Подготовьте фасоль: промойте ее в воде, удалите сухие всплывшие фасолины. Варите в подсоленной воде в течение 1 часа.
2. В емкость насыпьте просеянную муку, добавьте мацони, в который положите питьевую соду, и осторожно перемешайте, пока вся сода не погасится, а мацони не поднимется пеной.
3. Перемешайте мацони и муку, добавьте соль. Замесите тесто. Оно должно

быть не очень крутым, но и не жидким.

4. Готовое тесто соберите в шар. Накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

5. Слейте с фасоли жидкость. Добавьте соль, хмели-сунели, кинзу и черный молотый перец.

6. Разомните фасоль блендером или вручную. Добавьте мягкое сливочное масла и перемешайте. Временно отложите фасоль, чтобы она остыла.

7. Раскатайте тесто в «колбаску» и разделите ее на 10 частей.

8. Раскатайте каждую часть в лепешку.

9. В центр лепешки положите готовую начинку. Соберите края лепешки в узел.

10. Переверните хачапури швом вниз. Положите на предварительно разогретую сковородку или форму для выпечки.

11. Руками растяните («расплющите») хачапури до размеров формы и несколько раз наколите вилкой.

12. Толщина хачапури должна быть 1 см – как у блинов.

13. Выпекайте 10 минут при температуре 180 градусов, затем переверните и готовьте 5 минут.

14. Готовое изделие смажьте сливочным маслом.

Ачма

Тесто самое обыкновенное – как на пельмени. Это слоеный пирог – в своем роде лазанья.

Ингредиенты на 8 порций

✓ 1,5 кг сыра (имеретинского или адыгейского пополам с моцареллой или фетой);

✓ 3 стакана муки;

✓ 4 яйца;

✓ 1 пачка (250 г) сливочного масла;

✓ 1 стакан воды.

Приготовление

1. В емкость налейте воду, добавьте яйца, соль. Постепенно вводите муку.

2. Вымесите тесто. Оно должно быть однородным, эластичным, не прилипать к рукам.

3. Накройте готовое тесто полотенцем и оставьте на 30 минут для набухания.

4. Займитесь начинкой: сыр натрите на терке. В емкость налейте воду, добавьте яйца, соль, мягкое сливочное масло и все тщательно перемешайте.

5. Раскатайте тесто в «колбаску» и разрежьте ее на 10 частей.
6. Каждую раскатайте скалкой. На разделочную доску предварительно насыпьте муки.
7. Поочередно 8 пластов отварите в подсоленной воде.
8. Выложите готовые пласты на дуршлаг, чтобы стекла вода.
9. Форму для запекания с высокими стенками смажьте маслом.
10. На дно положите 1 лист невареного теста, смажьте его маслом.
11. Затем уложите 4 листа вареного теста, при этом каждый лист смазывайте маслом.
12. Сверху этих пяти листов (одного невареного и четырех вареных) положите сырную начинку. Смажьте ее сливочным маслом.
13. Снова положите 4 листа вареного теста, смазывая каждый сливочным маслом, и сверху лист невареного теста, который тоже смажьте маслом.
14. Надрежьте готовое хачапури до начинки, в разрезы положите сливочное масло.
15. Поставьте в холодильник на полчаса.
16. Выпекайте в течение 40 минут при температуре 180 градусов.

Глава 3. Самса

Самса – изобретение восточной кулинарии.

Разновидностей самсы очень много. Они различаются по виду теста, способу изготовления, начинке. Бывают из пресного теста и из слоеного. Самса варьирует по размеру – от небольшой, которой можно съесть десяток, до огромной, такой, что взрослый голодный мужчина осилит не больше двух штук. В начинку можно положить не только мясо – известна самса с тыквой, картошкой, курицей, есть зеленая самса, где начинка состоит в основном из мелко нарезанной зелени с добавлением какого-нибудь жира.

Тесто для самсы можно сделать совсем пресным, на воде, а можно с добавлением жира – маргарина, растительного или сливочного масла, говяжьего жира. В начинку кладут говядину или баранину, можно использовать курицу. Необходимые ингредиенты в начинке – жир и лук. С чем бы вы ни делали самсу – с мясом или овощами, – без лука не обойтись. Именно нарезанный лук в большом количестве дает нужную сочность начинке. А она должна быть сочной – это обязательно! Хорошо, когда при откусывании из самсы вытекает обжигающий сок, – значит она приготовлена

правильно.

Специи для самсы – черный перец и зира. Зира – особая специя, дающая в сочетании с мясом прекрасный аромат.

Самса с мясом из дрожжевого рубленого теста

Ингредиенты

//-- Тесто --//

- ✓ 250 г сливочного масла;
- ✓ 150 г сметаны;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ ½ ч. ложки сахара;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 4 стакана муки высшего сорта.

//-- Начинка --//

- ✓ 0,5 кг мякоти баранины (говядины);
- ✓ 0,05 г курдючного (говяжьего) жира – можно купить на рынке;
- ✓ 5 головок репчатого лука;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ ч. ложки зиры (семена кумина, мелкие черные или темно-серые, продолговатые, очень пахучие);
- ✓ ½ ч. ложки черного перца;
- ✓ 2 ч. ложки соли.

Секрет удачного рубленого дрожжевого теста: все продукты должны быть холодными, сливочное масло – из морозильной камеры, сметана и яйцо – из холодильника.

Зачем это нужно? Тогда тесто не будет однородным, масло в нем останется кусочками, которые при выпекании дадут эффект слойки, и оно сделается хрустящим. Если же все ингредиенты будут комнатной температуры, то мы получим тесто не для самсы, а просто вкусное дрожжевое тесто.

Приготовление

//-- Тесто --//

1. В стакан налейте теплую воду, добавьте соль, сахар, дрожжи. Поставьте в теплое место, чтобы дрожжи подошли. В результате, если они свежие, должна возникнуть «пенная шапочка».

2. В емкость насыпьте просеянную муку, натрите на крупной терке сливочное масло. Чтобы не было холодно рукам, снимайте упаковку постепенно, по мере «стачивания» масла, не прикасаясь руками.

3. Ножом перемешайте муку с маслом. Должны получиться масляные крошки.

4. В сметану добавьте яйцо и взбейте венчиком.

5. Полученную смесь вылейте в муку с маслом и опять перемешайте ножом.

6. В самом конце введите разведенные дрожжи.

7. Продолжайте «рубить» ножом. Слегка (не вымешивая) соберите тесто в шар, накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 1 час.

//-- Начинка --//

Секрет начинки для самсы: мясо не прокручивать на мясорубке, а резать вручную.

1. Подготовьте мясо: вымойте его, обсушите на бумажном полотенце и нарежьте мелкими кубиками.

2. Очистите лук и нарежьте мелкими кубиками.

3. Курдючный (говяжий) жир нарежьте мелкими кубиками и отложите отдельно, не смешивая с остальными ингредиентами начинки.

4. В емкость положите нарезанное мясо, добавьте лук, перец, соль, зиру и воду. Все перемешайте.

//-- Сбор самсы --//

1. Достаньте тесто и разделите его на 4 части.

2. Пока работаете с одной частью, остальные три уберите в холодильник и доставайте по одной.

3. Раскатайте в «колбаску», разделите ее на 5–6 частей.

4. На разделочную доску насыпьте муку и раскатайте лепешку.

5. Положите на нее готовый фарш, а сверху – 1 ч. ложку курдючного жира.

6. Загните одну сторону лепешки, затем внахлест другую, затем третью. Защипните края между собой. Должен получиться треугольник.

7. Повторите эту операцию со всеми полученными лепешками.

8. Уложите швом вниз на противень.

9. Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут при температуре 160 градусов.

Самса с мясом из пресного теста

Ингредиенты

//-- Тесто --//

- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 5 стаканов муки высшего сорта;
- ✓ 4 ст. ложки сливочного масла.

//-- Начинка --//

- ✓ 0,5 кг мякоти баранины (говядины);
- ✓ 0,05 г курдючного (говяжьего) жира – можно купить на рынке;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ ½ ч. ложки черного перца;
- ✓ 2 ч. ложки соли;
- ✓ 1 ч. ложка кунжута;
- ✓ 1 ст. ложка растительного масла.

Приготовление

//-- Тесто --//

1. В емкость насыпьте просеянную муку, соль и тщательно перемешайте. Тонкой струйкой влейте воду. Перемешайте.
2. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и руками вымесите его со всех сторон. Оно должно быть ровным, однородным по консистенции, эластичным.
3. Накройте готовое тесто полотенцем и поставьте в холодильник на 1 час.

//-- Начинка --//

1. Подготовьте мясо: вымойте его, обсушите на бумажном полотенце и нарежьте мелкими кубиками.
2. Очистите лук и нарежьте мелкими кубиками.
3. Курдючный (говяжий) жир нарежьте мелкими кубиками и отложите отдельно, не смешивая с остальными ингредиентами начинки.
4. В емкость положите нарезанное мясо, добавьте лук, перец, соль, воду и перемешайте.

//-- Подготовка лепешек из теста --//

1. Достаньте тесто и разделите его на 5 частей.
2. Каждую раскатайте в тонкий блин и кондитерской кисточкой смажьте его сливочным маслом. Дайте ему «схватиться».
3. Туго заверните блин в трубочку.
4. Закройте трубочки пищевой пленкой и оставьте на 30 минут, чтобы тесто пропиталось маслом и каждый слой был отдельно от другого.

5. Поочередно разрежьте трубочки на 5–6 частей.

6. На разделочную доску насыпьте муку, поставьте «колбаски» (они должны получиться размером 3–4 см) вертикально, сначала прижмите их рукой, а затем раскатайте в круглые лепешки.

//-- Сбор самсы --//

1. Положите в центр круга готовый фарш, а сверху на него 1 ч. ложку курдючного жира.

2. Загните одну сторону лепешки, потом внахлест другую, затем третью. Защипните края между собой. Должен получиться треугольник.

3. Повторите эту операцию со всеми полученными лепешками.

4. Смажьте противень растительным маслом.

5. Уложите самсу швом вниз, сверху посыпьте кунжутом.

6. Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут при температуре 180 градусов.

Экспресс-самса с тыквой

Для этого вида самсы можно приготовить дрожжевое рубленое или пресное тесто, а можно купить готовое слоеное.

Рассмотрим вариант с готовым слоеным тестом.

Ингредиенты

//-- Тесто --//

✓ 1 кг готового слоеного теста.

//-- Начинка --//

✓ 400 г мякоти тыквы (четвертая часть небольшой тыквы);

✓ 100 г курдючного жира (для вегетарианской самсы – сливочного масла);

✓ 3 головки репчатого лука;

✓ 1 ч. ложка сахара;

✓ 1 ст. ложка соли;

✓ ½ ч. ложки черного молотого перца;

✓ 1 ст. ложка кунжута;

✓ ½ стакана воды.

Приготовление

//-- Начинка --//

1. Очистите тыкву от кожуры и нарежьте мелкими кубиками.

2. Очистите лук и также нашинкуйте мелкими кубиками.

3. Смешайте тыкву с луком, добавьте сахар, соль, перец и воду.

//-- Тесто --//

1. Выложите тесто из упаковки и нарежьте его на квадратики размером 5 × 5 см.

2. Раскатайте тесто в тонкие лепешки.

//-- Сбор самсы --//

1. В центр лепешки выложите начинку.

2. Добавьте или мелко нарезанного курдючного жира, или сливочного масла.

3. Соедините противоположные края лепешки по диагонали и защипните края. Должен получиться четырехугольник.

4. На противень выложите кондитерскую бумагу, смажьте ее растительным маслом.

5. Уложите самсу швом вниз. Сверху присыпьте кунжутом.

6. Выпекайте в предварительно нагретой духовке в течение 20 минут при температуре 180 градусов.

Самса по-казахски

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 30 штук

//-- Тесто --//

✓ 4–5 стаканов муки;

✓ 1,5 стакана воды;

✓ 1 ст. ложка соли;

✓ 1 яйцо.

//-- Начинка --//

✓ 1 кг мякоти баранины;

✓ 4 головки репчатого лука;

✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;

✓ 1,5 ч. ложки соли;

✓ 2 ст. ложки риса;

✓ 1 яйцо.

//-- Фритюр --//

✓ 3 стакана растительного масла.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.

2. Вбейте яйцо в воду, смешайте и влейте все тонкой струйкой в муку с солью, перемешивая массу.

3. Замесите тесто.
 4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
 5. Накройте его пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
 6. Прокрутите мясо и очищенный лук на мясорубке, обжарьте, добавьте соль, черный молотый перец и сваренный рис, в конце влейте воду и тщательно все перемешайте.
 7. Достаньте тесто, разделите его на 4–5 частей. Возьмите одну из них, остальные накройте пленкой.
 8. Раскатайте тесто в «колбаску» толщиной 3–4 см. Разрежьте на 8 частей («столбиков»).
 9. На разделочную доску насыпьте муку, поставьте столбик вертикально и рукой прижмите его к доске.
 10. Раскатайте подготовленный таким образом «столбик» скалкой в лепешку толщиной 2–3 мм.
 11. Края готовой лепешки смажьте сырым яйцом и с одного края положите фарш с рисом.
 12. Сложите лепешку пополам – получится полумесяц.
 13. Повторите эту процедуру со всем тестом и фаршем.
 14. Налейте в сковородку с высокими бортами растительное масло.
 15. Разогрейте его до высокой температуры. Это позволит вам быстро приготовить самсу, и она сильно не пропитается жиром.
 16. Партиями постепенно обжарьте самсу по 2–3 минуты с каждой стороны.
- Подавать самсу можно с зеленым чаем.

Глава 4. Лаваш

Лаваш – древнейший хлеб на планете.

Слово «лаваш» имеет ассирийские корни, оно произошло от слова «луаш», что означает «замешивать».

Лаваш является традиционным хлебом народов Ближнего Востока и Кавказа, и в России он пользуется большой популярностью.

У этого хлеба нет корки и мякиша, он всегда гибкий и мягкий.

Лаваш из дрожжевого теста

Ингредиенты

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1,5 стакана воды;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 1 ч. ложка сахара;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла (без запаха);
- ✓ 1 ст. ложка кунжута.

Приготовление:

1. В емкость насыпьте просеянную муку, добавьте сухие дрожжи, соль, сахар.
2. Вилкой все тщательно перемешайте и влейте теплую воду.
3. Перемешайте тесто.
4. На разделочную доску насыпьте муку. Выложите тесто и вымесите его со всех сторон. Оно должно быть однородным.
5. Накройте готовое тесто и поставьте в теплое место на 20 минут, чтобы оно поднялось.
6. Через 20 минут достаньте тесто. Смажьте руки растительным маслом и еще раз вымесите.
7. Оставьте еще на 20 минут в теплом месте.
8. Разделите тесто на 5 частей. Скатайте каждую в колобок, подминая тесто вниз.
9. Расплющите руками или раскатайте скалкой каждый колобок в лепешку толщиной 0,5 см.
10. Посыпьте каждую сверху кунжутом.
11. Вилкой внутри каждой лепешки сделайте наколы.
12. Для получения красивой корочки слегка смочите поверхность лаваша водой.
13. Выпекайте 20 минут при температуре 190 градусов.

Армянский лаваш

Выпекать армянский лаваш по этому рецепту можно на противне в духовке или на сковороде с антипригарным покрытием – это очень просто и быстро.

Любому тесту – и для армянского лаваша в том числе – после замеса нужно дать немного времени отстояться, тогда оно станет более эластичным и будет легче раскатываться.

Ингредиенты

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ ½ ч. ложки соли.

Приготовление

1. Нагрейте воду до температуры 70 градусов и растворите в ней соль.
 2. В емкость насыпьте горкой просеянную муку и тонкой струйкой налейте воду.
 3. Замесите тесто. Оно должно быть гладким, однородным, не прилипать к рукам.
 4. Накройте его полотенцем и дайте отстояться 20–30 минут для набухания клейковины.
 5. Разделите тесто на 8 кусков и раскатайте каждый в тонкий блин.
 6. Разогрейте на среднем огне сковородку и положите на нее блин.
 7. Как только появятся пузырьки и темные пятна, переворачивайте лепешку на другую сторону.
 8. Готовые лавашы выложите на деревянную доску, сбрызните холодной питьевой водой и накройте полотенцем.
 9. Приготовьте таким же образом оставшиеся лавашы.
 10. Сложите их стопкой, как блины.
- Лаваш можно подавать горячими с супом или вторым блюдом, а также использовать как основу для рулетов с начинкой.
- Ниже представлен рецепт, основа (оболочка) которого – армянский тонкий лаваш.

Мексиканская закуска буррито

Очень напоминает свернутый рулетом тонкий армянский лаваш с различными начинками. Это блюдо можно сделать вегетарианским, исключив из ингредиентов колбасу (курицу).

Ингредиенты

Тесто

- ✓ армянский лаваш – 8 шт.

Начинка

- ✓ 100 г полукопченой колбасы;
- ✓ 2 средних помидора;
- ✓ 1 головка репчатого лука;
- ✓ 1 зубчик чеснока;
- ✓ ½ стакана консервированной фасоли;
- ✓ 1 небольшой кабачок цуккини;
- ✓ ½ стакана консервированной кукурузы;
- ✓ 6 ст. ложек сыра;
- ✓ 3 ст. ложки оливкового масла;
- ✓ ½ ч. ложки сушеного орегано;
- ✓ ¼ ч. ложки молотого перца чили;
- ✓ 5 ст. ложек кетчупа;
- ✓ 1 ст. ложка зелени.

Приготовление

1. Нарезьте колбасу соломкой.
2. У помидоров и цуккини удалите плодоножку и нарежьте их мелкими кубиками.
3. Очистите лук и чеснок и также нарежьте мелкими кубиками.
4. Разогрейте на сковороде оливковое масло, обжарьте лук и чеснок до полуготовности и добавьте нарезанную колбасу. Готовьте в течение 1–2 минут.
5. Положите помидоры и цуккини. Продолжайте тушить в течение 3 минут.
6. Добавьте консервированную фасоль, кукурузу, орегано и перец чили и все перемешайте.
7. На развернутые лепешки армянского лаваша уложите приготовленную массу.
8. Полейте кетчупом, посыпьте натертым сыром и сверните рулетом.
9. Выложите буррито на противень, смазанный оливковым маслом.
10. В предварительно разогретой духовке выпекайте в течение 5 минут.
11. Подавать можно и целиком, и нарезанным на порции.

Глава 5. Шаверма (шаурма)

В последнее время стали популярны такие блюда восточной кухни, как шаверма (шаурма), родиной которой считается Турция и азиатские страны. В зависимости от страны-изготовителя она может носить другие названия,

такие как денер-кебаб, карси-хоровац, пита-дюрюм или просто кебаб.

Шаверма готовится из тонкого лаваша и начиняется мелко рубленным жареным мясом и овощами. Для ее приготовления выбирают жирные сорта мяса: баранину, курятину, телятину, индюшатину, в редких случаях свинину. Готовится шаверма традиционно с применением огромного количества различных специй, соусов и свежих или маринованных овощей.

Шаверма – простая уличная пища. Если вы равнодушны к этому блюду, приготовление шавермы дома станет вашим любимым занятием, поскольку не занимает много времени.

Как же сделать шаверму дома? Это совсем не сложно, если все делать по правилам.

Шаверма домашняя с курицей

Время приготовления – 15 минут.

Ингредиенты на 4 шавермы

- ✓ 2 бедра курицы без костей;
- ✓ 1 филе курицы;
- ✓ 4 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 2 свежих помидора;
- ✓ 1 средний огурец;
- ✓ 1 головка репчатого лука (лучше салатного красного);
- ✓ 2 тонких армянских лаваша (можно заменить 4 питами);
- ✓ 5 ст. ложек майонеза;
- ✓ 4 ст. ложки кетчупа;
- ✓ 4 ст. ложки кефира;
- ✓ ½ ч. ложки хмели-сунели;
- ✓ ½ ч. ложки черного молотого перца;
- ✓ ¼ ч. ложки сушеного базилика;
- ✓ 1–2 веточки свежего укропа;
- ✓ 1–2 зубчика чеснока;
- ✓ ½ ч. ложки соли.

Приготовление

1. Подготовьте курицу: вымойте ее и обсушите на бумажном полотенце, с бедрышек снимите шкуру.
2. Нарезьте все части курицы тонкой соломкой.
3. Прокалите сковородку.
4. Обжаривайте в течение 5–7 минут курицу, посыпанную солью, перцем,

базиликом. Тщательно все перемешайте.

5. Подготовьте соус: соедините майонез, кетчуп и кефир, добавьте мелко нарубленный чеснок, нашинкованный укроп, хмели-сунели.

6. Лаваш или питу заверните в мокрую кондитерскую бумагу и поставьте в предварительно разогретый духовой шкаф на 5 минут при температуре 200 градусов (мокрая бумага не даст им засохнуть).

7. Очистите лук и нарежьте его тонкими полукольцами, а помидор и огурец соломкой. Овощи перемешайте.

8. Сбор шавермы: достаньте лаваш, разрежьте на 2 части (питу используйте целиком).

9. На край уложите курицу, полейте ее соусом и сверху положите свежие овощи.

10. Заверните в плотный рулетик. Чтобы соус не вытек с одной из сторон, край лаваша заверните вовнутрь.

Шаверма с бараниной

Время приготовления – 40 минут.

Ингредиенты на 4 шавермы

- ✓ 400 г мякоти баранины;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ ½ ч. ложки черного молотого перца;
- ✓ ½ ч. ложки карри;
- ✓ ½ ч. ложки красного молотого перца;
- ✓ 1 ст. ложка уксуса;
- ✓ ¼ ч. ложки сахара;
- ✓ 4 ст. ложки оливкового масла;
- ✓ 1 соленый огурец;
- ✓ 2 помидора;
- ✓ 4 листика салата «Айсберг»;
- ✓ 1 головка репчатого лука (красного салатного сорта);
- ✓ 2 армянских лаваша или 4 питы.

Соус

- ✓ 6 ст. ложек сметаны;
- ✓ 6 ст. ложек натурального йогурта;
- ✓ 1–2 веточки петрушки;
- ✓ 1–2 веточки укропа;
- ✓ 1–2 зубчика чеснока;

✓ ¼ ч. ложки черного молотого перца;

✓ ¼ ч. ложки соли.

Приготовление

1. Подготовьте баранину: вымойте ее, обсушите на бумажном полотенце, нарежьте тонкой соломкой, добавьте соль, красный и черный перец, карри, уксус и сахар.

2. Поставьте в холодильник на 30 минут, чтобы все промариновалось.

3. Сделайте соус: смешайте сметану с йогуртом, добавьте мелко нарубленную зелень (укроп и петрушку), черный молотый перец и соль.

4. Подготовьте овощи: вымойте помидоры, удалите плодоножки, нарежьте соломкой. Огурцы очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Очистите и нарежьте тонкими полукольцами репчатый лук. Салат нарвите руками на небольшие кусочки.

5. Разогрейте сковородку и обжаривайте мясо до золотистой корочки в течение 5 минут.

6. Накройте крышкой, убавьте огонь и тушите еще в течение 10–15 минут.

7. Лаваш заверните в мокрую кондитерскую бумагу и поставьте в духовой шкаф на 5 минут при температуре 200 градусов.

8. Сбор шавермы: достаньте лаваш, разрежьте его на 2 части (питу используйте целиком), на край уложите баранину, полейте ее соусом и сверху положите овощи.

9. Заверните плотно рулетики. Чтобы соус не вытек с одной из сторон, край лаваша заверните вовнутрь.

Шаверма с индейкой

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 4 шавермы

✓ 400 г мякоти индейки;

✓ 1,5 ст. ложки уксуса;

✓ 2 ч. ложки сахара;

✓ 3 ст. ложки растительного масла;

✓ ½ ч. ложки сухого орегано;

✓ 2 маринованных огурца;

✓ 100 г корейской морковки (готовой);

✓ 1 небольшая банка консервированных шампиньонов;

✓ 100 г мягкого сыра («Альмете»);

✓ 1–2 веточки кинзы;

- ✓ 1–2 веточки укропа;
- ✓ 1 веточка базилика;
- ✓ 3 ст. ложки сметаны;
- ✓ 3 ст. ложки майонеза;
- ✓ 1–2 зубчика чеснока;
- ✓ 2 армянских тонких лаваша (4 питы).

Приготовление

1. Подготовьте мясо индейки: вымойте его, обсушите на бумажном полотенце, нарежьте мелкой соломкой, добавьте соль, 1 ч. ложку сахара, 1 ст. ложку уксуса, 1 ст. ложку растительного масла, орегано. Тщательно перемешайте и поставьте в холодильник на 30 минут, чтобы все промариновалось.
2. Достаньте шампиньоны, вымойте, слейте воду, нарежьте соломкой.
3. Разогрейте сковородку и слегка обжарьте шампиньоны, добавьте 1 ч. ложку уксуса и ½ ч. ложки сахара. Таким образом шампиньоны промаринуются.
4. Очистите от кожуры маринованные огурцы и нарежьте их соломкой.
5. Сделайте соус: смешайте сметану с майонезом, добавьте размятый вилкой сыр, мелко нарубленную зелень (укроп, кинзу, базилик), черный молотый перец, соль и нашинкованный чеснок. Тщательно все перемешайте.
6. Разогрейте сковородку и обжаривайте мясо до золотистой корочки в течение 5 минут.
7. Накройте крышкой, убавьте огонь и тушите еще в течение 5 минут.
8. Лаваш заверните в мокрую кондитерскую бумагу и поставьте в духовой шкаф на 5 минут при температуре 200 градусов.
9. Сбор шавермы: достаньте лаваш, разрежьте его на 2 части (питу используйте целиком), на край уложите индюшатину, полейте ее соусом и сверху положите морковь по-корейски и маринованные шампиньоны.
10. Заверните плотно рулетик. Чтобы соус не вытек с одной из сторон, край лаваша заверните вовнутрь.

Глава 6. Чебуреки

У чебурека красивая хрустящая золотая корочка, покрытая небольшими пузырьками, ароматная мясная начинка и густой вкусный бульон, который из него капает.

Вам трудно пройти мимо жарящихся чебуреков? Может, все-таки попробовать приготовить их самим?

Мы предлагаем несколько вариантов рецептов популярнейшего блюда не только на Кавказе, но и в России.

Чебуреки с мясом

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 30 чебуреков

//-- Тесто --//

- ✓ 4–5 стаканов муки;
- ✓ 1 стакан горячей воды;
- ✓ 5 ст. ложек растительного масла.

//-- Начинка --//

- ✓ 0,5 кг свиного фарша;
- ✓ 0,5 кг говяжьего фарша;
- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ ½ ч. ложки мускатного ореха;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли.

//-- Фритюр --//

- ✓ 3 стакана растительного масла.

Приготовление

1. В емкость насыпьте просеянную муку, соль и тщательно перемешайте вилкой. Добавьте растительное масло и еще раз перемешайте.
2. Влейте тонкой струйкой горячую воду и быстро замесите тесто.
3. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
4. Накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
5. Приготовьте начинку: прокрутите через мясорубку мясо и лук, перемешайте. Добавьте соль, черный молотый перец, мускатный орех, воду и снова перемешайте.
6. Тесто разделите на 4–5 частей, возьмите одну, остальные накройте пленкой.
7. Раскатайте тесто в «колбаску» толщиной 3–4 см и разрежьте ее на 6

«столбиков».

8. На разделочную доску насыпьте муку. Поставьте «столбик» вертикально и рукой прижмите его к доске.

9. Раскатайте подготовленный таким образом кусок теста скалкой в лепешку толщиной 2–3 мм.

10. На готовую лепешку с одного края положите начинку и сложите ее пополам – получится полумесяц.

11. Вилкой прижмите края чебурека по контуру полумесяца.

12. Налейте в сковородку с высокими бортами растительное масло. Разогрейте его до высокой температуры, тогда чебуреки не пропитаются жиром.

13. Обжаривайте их по 3–4 минуты с каждой стороны.

Подайте с зеленым чаем или томатным соком.

Домашние чебуреки из теста с добавлением водки

У чебуреков, которые вы приготовите по следующему рецепту, обязательно будет очень красивая и хрустящая корочка.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 30 чебуреков:.

//-- Тесто --//

- ✓ 4–5 стаканов муки;
- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ 2 ст. ложки водки;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла;
- ✓ ½ ч. ложки соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ 1 кг фарша (свинина с говядиной);
- ✓ 1–2 зубчика чеснока;
- ✓ 1–2 веточки петрушки;
- ✓ 1–2 веточки кинзы;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли;
- ✓ ½ ч. ложки черного молотого перца;
- ✓ ½ ч. ложки кардамона;
- ✓ 1 стакан кефира.

//-- Фритюр --//

✓ 3 стакана растительного масла.

Приготовление:

1. В емкость налейте воду, вбейте яйцо, венчиком все тщательно перемешайте.
2. Добавьте соль, растительное масло и водку. Перемешайте до однородной консистенции.
3. Постепенно всыпьте просеянную муку.
4. На разделочную доску выложите тесто и тщательно вымесите руками. Оно должно получиться мягким, однородным, гладким.
5. Накройте его пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
6. Приготовьте начинку: прокрутите через мясорубку мясо и лук, перемешайте. Добавьте соль, черный молотый перец, кардамон, мелко нарубленный чеснок и зелень, затем кефир, снова тщательно перемешайте.
7. Достаньте тесто, разделите его на 4–5 частей, возьмите одну, остальные накройте пленкой.
8. Раскатайте тесто в «колбаску» толщиной 3–4 см и разрежьте ее на 6 «столбиков».
9. На разделочную доску насыпьте муку. Поставьте «столбик» вертикально и рукой прижмите его к доске.
10. Раскатайте подготовленный таким образом кусок теста скалкой в лепешку толщиной 2–3 мм.
11. На готовую лепешку с одного края положите начинку и сложите ее пополам – получится полумесяц.
12. Вилкой прижмите края чебурека по контуру полумесяца.
13. Повторите всю процедуру с тестом и фаршем.
14. Налейте в сковородку с высокими бортами растительное масло.
15. Разогрейте масло до высокой температуры, тогда чебуреки не пропитаются жиром.
16. Обжарьте чебуреки по 3–4 минуты с каждой стороны.
17. Чтобы убрать лишний жир, можно выложить их на бумажное полотенце.

Чебуреки с сыром по-абхазски

По легенде, идея приготовления чебуреков с сыром принадлежит пастухам, которые, уходя в горы, брали с собой лишь скудный набор продуктов: сыр, муку, вяленое мясо, виноградную чачу. Постепенно сыр терял свежесть, и

чтобы продлить жизнь этому продукту, пастухи наскоро готовили чебуреки с сыром.

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 25 чебуреков

//-- Тесто --//

- ✓ 4 стакана муки;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ 3 ст. ложки водки;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла;
- ✓ ½ ч. ложки соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 300 г рассольного сыра (сулугуни);
- ✓ 200 г. твердого сыра (гауда, голландский, российский);
- ✓ 1 ст. ложка кинзы;
- ✓ 1 ст. ложка укропа;
- ✓ 1 ст. ложка петрушки;
- ✓ 2 ст. ложки сметаны;
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла.

//-- Фритюр --//

- ✓ 3 стакана растительного масла.

Приготовление

1. Вскипятите воду с солью и маслом.
2. Перенесите емкость с огня на рабочую поверхность. Постепенно добавьте половину нормы муки. По мере ее высыпания перемешивайте деревянной лопаткой полученную смесь, чтобы не было комков.
3. Добавьте водку и яйцо, предварительно взбитое венчиком в отдельной емкости. Деревянной лопаткой все тщательно перемешайте.
4. Всыпьте оставшуюся муку и вымесите тесто.
5. На разделочную доску выложите тесто и тщательно его вымесите руками.
6. Накройте его пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
7. Приготовьте начинку: оба сорта сыра натрите на крупной терке и перемешайте.
8. Нарезьте мелко зелень – укроп, кинзу, петрушку.

9. Добавьте в сыр нарубленную зелень, сметану, мягкое сливочное масло и тщательно перемешайте начинку.
10. Достаньте тесто, разделите его на 4–5 частей, возьмите одну, остальные накройте пленкой.
11. Раскатайте тесто в «колбаску» толщиной 4–5 см и разрежьте ее на 6 «столбиков».
12. На разделочную доску насыпьте муки. Поставьте «столбик» вертикально и рукой прижмите его к доске.
13. Раскатайте подготовленный таким образом кусок теста скалкой в лепешку толщиной 2–3 мм.
14. На готовую лепешку с одного края положите начинку и сложите ее пополам – получится полумесяц.
15. Вилкой прижмите края чебурека по контуру полумесяца.
16. Налейте в сковородку с высокими бортами растительное масло. Разогрейте его до высокой температуры, тогда чебуреки не пропитаются жиром.
17. Обжарьте их по 2–3 минуты с каждой стороны.
18. Чтобы убрать лишний жир, выложите на бумажное полотенце.

Глава 7. Рецепты из теста восточной кухни

Мчади и чвиштари (кукурузный хлеб)

Хлеб мчади для грузин, как рис для китайцев. Он вкусен и любим, и некоторые блюда невозможно представить без мчади (к примеру, сыр или лобио).

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 10 штук

- ✓ ½ стакана кукурузной муки;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ ч. ложки соли;
- ✓ 8 ст. ложек растительного масла для жарки.

Приготовление

1. В емкость насыпьте кукурузную муку, добавьте соль и тщательно перемешайте вилкой.
2. Постепенно тонкой струйкой влейте холодную воду.

3. Замесите тесто. Оно должно стать мягким и эластичным, не прилипать к рукам.

4. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 15 минут.

5. Разделите на 10 частей и из каждой сформируйте овальный пирожок.

6. На разогретую сковородку выложите мчади следующим образом: один кладете на сковородку и, пока он жарится, лепите второй и выкладываете рядом.

7. Жарьте с двух сторон при средней температуре в течение 3–5 минут до золотистого цвета.

8. Выложите готовые мчади на бумажную салфетку для удаления лишнего жира.

Подают это блюдо горячим.

Чвиштари

Чвиштари – разновидность мчади, готовится по тому же рецепту, что указан выше, но после того, как замесили тесто, в него добавляют сыр.

Время приготовления – 30 минут

Ингредиенты на 10 штук

✓ 2 стакана кукурузной муки;

✓ ½ стакана воды;

✓ ½ ч. ложки соли;

✓ 200 г сыра (брынзы);

✓ 8 ст. ложек растительного масла для жарки.

Приготовление

1. В емкость насыпьте кукурузную муку, добавьте соль и тщательно перемешайте вилкой.

2. Постепенно тонкой струйкой влейте холодную воду.

3. Замесите тесто.

4. Нарезьте брынзу кубиками и введите в тесто. Оно должно стать мягким и эластичным, не прилипать к рукам.

5. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 15 минут.

6. Разделите на 10 частей и из каждой сформируйте овальный пирожок.

7. Жарьте чвиштари на разогретую сковородку выкладывая чвишари с двух сторон при средней температуре в течение 3–5 минут до золотистого цвета.

8. Выложите готовые изделия на бумажную салфетку для удаления лишнего жира.

9. Подают чвиштари горячими.

Пита

Пита полая внутри, поэтому ее можно разрезать и начинить разными начинками или салатом.

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 10 штук

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

1. В емкость насыпьте муку, добавьте соль, сахар и дрожжи. Все тщательно перемешайте вилкой, сделайте лунку и постепенно влейте подогретую воду. Замесите тесто.

2. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и вымесите его руками.

3. Поставьте в теплое место на 20 минут, затем разделите на 10 частей и скатайте шарики.

4. Каждый шарик раскатайте скалкой в плоскую лепешку толщиной 0,5 см.

5. Уложите питы на сухой противень и выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 10 минут.

Азербайджанские кутабы

Это прекрасное летнее блюдо. Его можно готовить на даче, когда на грядках много зелени и ее не нужно специально покупать. При желании добавьте в начинку брынзу или сулугуни.

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 10 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 2 стакана пшеничной муки;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ ч. ложки соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 4–5 веточек укропа;
- ✓ 4–5 веточек кинзы;
- ✓ 4–5 веточек петрушки;
- ✓ 10–15 листиков щавеля;
- ✓ 3–4 шт. зеленого лука с белой частью;
- ✓ 1 головка репчатого лука;
- ✓ ½ ч. ложки соли;
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление

1. В емкость насыпьте просеянную муку, соль и тщательно перемешайте вилкой.
 2. Тонкой струйкой влейте воду, перемешивая с мукой, в самом конце добавьте растительное масло.
 3. На разделочную доску насыпьте муку и выложите тесто.
 4. Вымешивайте его руками, оно должно стать крутым, но эластичным.
 5. Накройте тесто полотенцем и оставьте на 20 минут для набухания клейковины.
 6. Вымойте зелень и положите в дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода.
 7. Очистите репчатый лук и нарежьте мелкими кубиками.
 8. Зеленый лук вместе с белой частью мелко нашинкуйте.
 9. Разогрейте растительное масло и обжарьте репчатый лук до золотистого цвета, затем слегка обжарьте зеленый лук.
 10. Уберите сковородку с огня и положите на нее всю нарезанную зелень – ей хватит оставшегося тепла сковородки. Затем всю полученную смесь перемешайте.
 11. Достаньте тесто, раскатайте его в «колбаску» диаметром 3 см и разрежьте ее на 10 частей.
 12. Каждую полученную «колбаску» обваляйте в муке, расплющьте рукой.
 13. Раскатайте подготовленные таким образом «колбаски» скалкой.
 14. На край лепешки положите начинку, подсолите ее. Накройте второй частью – получится полумесяц. Вилкой прижмите края между собой.
 15. Разогрейте сковородку (лучше чугунную) и без масла обжарьте кутабы с двух сторон.
 16. Готовые кутабы смажьте сливочным маслом.
- Отдельно подайте натуральный йогурт или сметану.

Татарский чак-чак

Чак-чак – татарское национальное блюдо. Это обжаренная лапша из теста, засахаренная в меду. В настоящее время его можно приобрести практически в любом магазине, он стал поистине одним из символов татарской кухни.

Когда-то чак-чак не был простым и повседневным блюдом – его готовили к праздникам, им украшали новогодний стол. В чак-чак можно добавить обжаренные орехи, но даже без них это божественное кушанье.

Чак-чак, как и пельмени, делают всей семьей.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3 большие тарелки

//-- Тесто --//

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 4 яйца;
- ✓ 2 ст. ложки сахара;
- ✓ ½ ч. ложки соли;
- ✓ 3 ст. ложки водки;
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла.

//-- Сироп --//

- ✓ 300 г меда;
- ✓ 1 стакан сахара.

//-- Фритюр --//

- ✓ 1 л растительного масла без запаха.

Приготовление

1. В емкость насыпьте просеянную муку, добавьте сахар, соль и перемешайте вилкой.

2. По одному разбейте 4 яйца. Перемешивайте смесь венчиком.

3. В полученную смесь тонкой струйкой влейте холодную воду и водку. Продолжайте перемешивать. В самом конце добавьте сливочное масло.

4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и руками вымесите его до однородного состояния. Оно должно быть мягким и эластичным.

5. Положите тесто в емкость, накройте полотенцем и в течение 20 минут дайте набухнуть клейковине.

6. Достаньте тесто, отрежьте кусочек размером со сливу и раскатайте тоненькую «колбаску» толщиной с карандаш.

7. Нарезьте полученную «колбаску» на кусочки длиной 5 мм. Мука для этих целей не нужна. Раскатывайте «колбаску» на сухом столе.

8. Поставьте сковородку с высокими бортами (или казан, или вок) на плиту, налейте растительное масло и сильно разогрейте.

9. Опустите в кипящее масло кусочки теста партиями. Готовьте их 1–2

минуты. Шумовкой достаньте готовые шарики из фритюра. Можно выложить их на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир.

10. В отдельной емкости на медленном огне растопите мед, добавьте сахар и сварите сироп. Он должен быть насыщенного коричневого цвета. За ним нужно следить и постоянно перемешивать.

11. Готовность сиропа определяется следующим образом. Каплю помещают между подушечками пальцев, и при раскрытии пальцев должна получиться тоненькая нить (карамельная).

12. Варится сироп 20–30 минут.

13. Готовые шарики теста залить горячим карамельным сиропом.

14. Уложить шарики с сиропом в плоскую тарелку. Придать форму горки. Чтобы сильно не обжечь руки, их можно смочить в холодной воде.

15. Поставить готовый чак-чак в холодильник на 30 минут.

Казахский беляш

Беляши – сытная еда, которая способна утолить голод любого человека. Главное отличие казахских беляшей – их начинка. Она может быть из рыбы, говядины, мяса утки или курицы.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 10 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 2,5 стакана пшеничной муки;
- ✓ 1 стакан воды или молока;
- ✓ 1 пачка (10 г) сухих дрожжей;
- ✓ 1 ч. ложка сахара;
- ✓ 1 ч. ложка соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 2 головки репчатого лука;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 600 г мяса утки или курицы;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли.

//-- Фритюр --//

- ✓ 1 л растительного масла.

Приготовление

1. В емкость насыпьте просеянную муку, добавьте дрожжи, соль, сахар, тщательно перемешайте вилкой и постепенно влейте теплую воду.

2. Замесите тесто.
 3. На разделочную доску насыпьте муку, выложите подготовленное тесто и вымесите его руками. Оно должно быть более жидким, чем для пирогов или пирожков, выпекаемых в духовом шкафу.
 4. Поставьте тесто в теплое место на 30 минут.
 5. Через 30 минут обомните и оставьте на 10–15 минут подходить.
 6. Подготовьте мясо: отделите его от костей, прокрутите филе на мясорубке (используйте решетку с крупным отверстиями). Лук тоже пропустите через мясорубку.
 7. Перемешайте мясо с луком, добавьте воду, соль и черный молотый перец.
 8. Разделите тесто на порции, скатайте шарики.
 9. На разделочную доску насыпьте муку и раскатайте шарик в лепешку.
 10. Положите в центр лепешки мясной фарш. Защипните края так, чтобы в центре осталась дырочка. Классическая форма беляша круглая.
 11. Возьмите сковородку с высокими бортами, налейте растительное масло и сильно его нагрейте.
 12. Сначала выложите беляши дырочкой вниз, обжаривайте в течение 2–3 минут, переверните и готовьте еще 2–3 минуты.
- Блюдо подают на стол в горячем виде.
- Отдельно можно предложить бульон с зеленью.

Кюрга (открытые пирожки с мясом, жаренные во фритюре)

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 30 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 3–4 стакана муки;
- ✓ 1,5 стакана воды;
- ✓ 1 ст. ложка соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 1 кг мякоти баранины;
- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли;
- ✓ ½ ч. ложки корицы.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, соль. Тщательно перемешайте

вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.

2. Влейте тонкой струйкой воду и перемешайте массу. Замесите тесто.

3. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.

4. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.

5. Приготовьте начинку: прокрутите мясо и очищенный лук через мясорубку, обжарьте фарш с луком, добавьте соль, черный молотый перец.

6. Достаньте тесто и разделите его на 4–5 частей. Возьмите одну часть, остальные накройте пленкой.

7. Раскатайте тесто в «колбаску» толщиной 2–3 см, разрежьте ее на «столбики» по 2 см.

8. На разделочную доску насыпьте муку, поставьте «столбик» вертикально и рукой прижмите его к доске.

9. Раскатайте подготовленный таким образом «столбик» скалкой в лепешку толщиной 2–3 мм.

10. С одного края положите обжаренный фарш с луком. Сложите лепешку пополам – получится полумесяц. С одного конца оставьте отверстие.

11. Повторите эту процедуру со всем тестом и фаршем.

12. Варите кюргу в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут, затем выложите ее на дуршлаг.

13. При подаче готовую кюргу положите в глубокую тарелку, сверху выложите оставшуюся часть фарша, посыпьте корицей.

14. Отдельно подайте мацони (кефир).

Гиймя хинкал (отварное пресное тесто, нарезанное ромбиками, с мясом)

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 10 порций

//-- Тесто --//

✓ 3–4 стакана муки;

✓ 1,5 стакана воды;

✓ 1 ст. ложка соли;

✓ 1 яйцо.

//-- Начинка --//

✓ 1 кг мякоти баранины;

- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли;
- ✓ ½ ч. ложки лимонной кислоты.

//-- Соус --//

- ✓ 1 стакан мацони;
- ✓ 2–3 зубчика чеснока;
- ✓ ½ ч. ложки корицы;
- ✓ 4 ст. ложки брынзы;
- ✓ 2 ст. ложки кинзы.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.
2. Вбейте яйцо в воду, смешайте и влейте все тонкой струйкой в муку с солью, перемешивая массу.
3. Замесите тесто.
4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
5. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
6. Приготовьте начинку: прокрутите мясо и очищенный лук через мясорубку, обжарьте фарш с луком, добавьте соль, черный молотый перец, лимонную кислоту.
7. Достаньте тесто, разделите его на 4–5 частей. Возьмите одну, остальные накройте пленкой.
8. Раскатайте тесто в тонкую лепешку толщиной 1–2 мм и нарежьте ромбиками (хинкал).
9. Повторите эту процедуру со всем тестом и фаршем.
10. Варите хинкал в течение 5–7 минут в кипящей подсоленной воде, аккуратно выложите его на дуршлаг.
11. При подаче положите хинкал в глубокую тарелку, сверху выложите фарш (гыймя), натертую на крупной терке брынзу, посыпьте корицей.
12. Отдельно подайте соус: мелко нарубите чеснок и кинзу и добавьте в мацони (можно заменить кефиром или сметаной).

Губадия с яйцами и сухофруктами (дрожжевой пирог с мясом, рисом, яйцом и сухофруктами)

Время приготовления – 1,5 часа

Ингредиенты на 1 пирог

//-- Тесто --//

- ✓ 2,5 стакана пшеничной муки;
- ✓ 1 стакан воды или молока;
- ✓ 1 пачка (10 г) сухих дрожжей;
- ✓ 1 ч. ложка сахара;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 2 головки репчатого лука;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 400 г говядины или баранины;
- ✓ 5–6 ст. ложек растительного масла;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли;
- ✓ 8 яиц;
- ✓ 100 г изюма;
- ✓ 100 г кураги;
- ✓ 100 г чернослива;
- ✓ 100 г сливочного масла;
- ✓ 1 ст. ложка соли;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте дрожжи, соль, сахар и тщательно перемешайте вилкой.
2. Постепенно влейте теплую воду. Замесите тесто.
3. На разделочную доску насыпьте муку, выложите подготовленное тесто и вымесите его руками.
4. Поставьте тесто в теплое место на 30 минут.
5. Через 30 минут обомните его и оставьте подходить еще на 10–15 минут.
6. Займитесь начинкой: мясо и лук прокрутите на мясорубке (возьмите решетку с крупным отверстиями). Перемешайте мясо с луком, добавьте соль и черный молотый перец, обжаривайте в растительном масле в течение 3–4 минут, затем потушите в течение 10 минут.
7. Рис отварите до полуготовности и выложите на дуршлаг, чтобы стекла излишняя жидкость.
8. Сухофрукты замочите в теплой воде.
9. Яйца отварите, очистите и нарежьте кубиками.
10. Смажьте форму растительным маслом.

11. Сбор губадии: разделите тесто на 2 части (колобка). Колобок для нижнего слоя должен быть больше, чем для верхнего.
12. Раскатайте один колобок в лепешку, уложите ее в подготовленную форму.
13. Начинку укладывайте слоями: рис, отварные яйца, мясной фарш с луком, снова рис, затем сухофрукты.
14. Сверху полейте все слои растопленным сливочным маслом.
15. Раскатайте вторую лепешку и закройте пирог. Тщательно защипните края.
16. Выпекайте в течение 35 минут при температуре 160–180 градусов.

Баурсаки

Баурсаки считаются традиционным блюдом казахской кухни. Их делают в виде небольших пончиков круглой или квадратной формы.

Баурсаки подаются холодными на стол к чаю, бульону. Их можно употреблять с молоком.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 20 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 пачка (15 г) сухих дрожжей;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 3 ст. ложки маргарина;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 2 ст. ложки сахарной пудры.

//-- Фритюр --//

- ✓ 0,5 л растительного масла.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость муку, добавьте соль, сахар и дрожжи. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы ингредиенты распределились равномерно.
2. Подогрейте воду и молоко.
3. В муке с солью, сахаром и дрожжами сделайте лунку и постепенно налейте воду с молоком, перемешивая муку. В конце добавьте мягкий маргарин.

4. Замесите тесто.
5. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и вымесите его руками.
6. Поставьте в теплое место на 40 минут.
7. Достаньте тесто, отрежьте небольшой кусок, скатайте его «колбаской» и разрежьте на куски по 3–4 см. Оставьте для выдержки на 15 минут.
8. Эту процедуру повторите со всем тестом.
9. Разогрейте растительное масло (фритюр). Обжарьте подготовленные куски до золотистого цвета.
10. Готовые баурсаки выложите на дуршлаг, чтобы стек лишний жир.
11. Перед подачей присыпьте сахарной пудрой (если собираетесь подавать баурсаки к бульону, этого делать не нужно).

Токаш (казахская лепешка из дрожжевого теста)

Время приготовления – 1,5 часа

Ингредиенты на 20 штук

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 пачка (15 г) сухих дрожжей;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ст. ложка сахара.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль, сахар и дрожжи. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы ингредиенты распределились равномерно.
2. Подогрейте воду и молоко.
3. В муке с солью, сахаром и дрожжами сделайте лунку и постепенно влейте воду с молоком, перемешивая муку, в конце добавьте растительное масло.
4. Замесите тесто.
5. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и вымесите его руками.
6. Поставьте в теплое место на 40 минут.

7. Отделите от теста небольшую часть. Раскатайте ее «колбаской» диаметром 5 см и разрежьте на части по 2 см.

8. Раскатайте лепешки толщиной 0,5 см, в середине сделайте несколько наколов вилкой.

9. Далее есть три способа приготовления лепешек:

- 1) обжаривайте на сковороде с двух сторон в течение 2–3 минут;
- 2) выпекайте в духовом шкафу в течение 5 минут при температуре 200 градусов;
- 3) отварите в подсоленной воде, а затем обжарьте в жарочном шкафу.

Гокай (десерт, разновидность хвороста)

Время приготовления – 1 час

Ингредиенты на 20 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 пачка (15 г) сухих дрожжей;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 2 ч. ложки соды;
- ✓ 1 ст. ложка сахарной пудры.

//-- Фритюр --//

- ✓ 2 стакана растительного масла.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль, сахар и дрожжи. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы ингредиенты распределились равномерно.

2. Подогрейте воду и молоко, вбейте в них яйца и перемешайте.

3. В муке с солью, сахаром и дрожжами сделайте лунку и постепенно влейте воду с молоком и яйцом, перемешивая муку, в конце добавьте растительное масло и соду.

4. Замесите тесто.

5. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и вымесите его руками.

6. Поставьте в теплое место на 40 минут.
7. Разделите тесто на части. Раскатайте одну часть в тонкую лепешку (как на лапшу) и разрежьте на полоски 6–7 см.
8. Полоски вытяните и скатайте в трубочку, затем снова раскатайте в виде лепешки.
9. Готовые лепешки обжарьте с двух сторон в разогретом растительном масле.
10. При подаче посыпьте сахарной пудрой.

Женмомо (пончики из дрожжевого и пресного теста, приготовленные на пару)

Время приготовления – 1,5 часа

Ингредиенты на 20 штук

//-- Тесто дрожжевое --//

- ✓ 2 стакана муки;
- ✓ ½ пачки (7 г) сухих дрожжей;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 2 ч. ложки соды.

//-- Тесто пресное --//

- ✓ 2 стакана муки;
- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ ½ ст. ложки соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 1 ст. ложка соды;
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла.

//-- Соус --//

- ✓ 4 ст. ложки сметаны;
- ✓ 1 ст. ложка сахара или готовых взбитых сливок.

Приготовление

//-- Дрожжевое тесто --//

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль, сахар и дрожжи.

Тщательно перемешайте вилкой, чтобы ингредиенты распределились равномерно.

2. Подогрейте воду и молоко, вбейте в них яйца и перемешайте.

3. В муке с солью, сахаром и дрожжами сделайте лунку и постепенно влейте воду с молоком и яйцом, перемешивая муку, в конце добавьте растительное масло и соду.

4. Замесите тесто.

5. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и вымесите его руками.

6. Поставьте в теплое место на 40 минут.

//-- Пресное тесто --//

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.

2. В воду вылейте яйцо, смешайте и вливайте тонкой струйкой в муку, перемешивая массу.

3. Замесите тесто.

4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.

5. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 15 минут для набухания клейковины.

//-- Сбор женмомо --//

1. Соедините дрожжевое и пресное тесто, натрите содой и растительным маслом.

2. Обваляйте в муке, еще раз натрите содой и растительным маслом.

3. Разрежьте тесто на несколько частей.

4. Скатайте шарики размером с яйцо.

5. Готовьте на пару в течение 40–45 минут. Решетку предварительно смажьте сливочным маслом.

Подают женмомо к чаю. Отдельно можно предложить сметану, смешанную с сахаром, или взбитые сливки.

Самбуса (пирожки с мясом, жареные во фритюре)

Самбуса – одно из самых популярных изделий таджикской национальной кухни. Они имеют самую различную форму – миндаля, прямоугольника, треугольника. Общим для всех видов самбусы является то, что их готовят из тонкого теста и предварительно обжаренного фарша.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 30 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 4–5 стаканов муки;
- ✓ 1,5 стакана воды;
- ✓ 1 ст. ложка соли;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла.

//-- Начинка --//

- ✓ 1 кг мякоти баранины;
- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли;
- ✓ 2 ст. ложки кинзы.

//-- Фритюр --//

- ✓ 3 стакана растительного масла.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.
2. Вбейте яйцо в воду, смешайте и влейте все тонкой струйкой в емкость, перемешивая массу.
3. Замесите тесто.
4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
5. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 30 минут.
6. Прокрутите мясо и очищенный лук на мясорубке, обжарьте, добавьте соль, черный молотый перец.
7. Разделите тесто на части. Одну раскатайте в лепешку толщиной 1–2 мм.
8. Смажьте раскатанную лепешку растопленным сливочным маслом.
9. Скатайте лепешку в рулет, разрежьте его на «столбики» по 2–3 см.
10. Подготовленные «столбики» раскатайте поперек в лепешку толщиной 1–2 мм.
11. На середину лепешки уложите фарш и защипните в форме треугольника.
12. Обжарьте готовые пирожки в сильно разогретом растительном масле.

Шима (лапша с мясом)

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 30 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 4–5 стаканов муки;
- ✓ 1,5 стакана воды;
- ✓ 1 ст. ложка соли;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла.

//-- Начинка --//

- ✓ 1 кг мякоти баранины;
- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли;
- ✓ 2 ст. ложки кинзы;
- ✓ 2–3 зубчика чеснока;
- ✓ 2 средних помидора или 4 ст. ложки томатной пасты;
- ✓ ½ стакана воды.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.
2. Вбейте яйцо в воду и перемешайте. Влейте тонкой струйкой в емкость, перемешивая массу.
3. Замесите тесто.
4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
5. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
6. Прокрутите мясо (можно нарезать вручную мелкими кубиками) и очищенный лук на мясорубке, обжарьте, добавьте соль, черный молотый перец, нарезанные кубиками помидоры и воду и тушите в течение 10–15 минут.
7. Разделите тесто на 4 части. Раскатайте в лепешку толщиной 1–2 мм, смажьте сливочным маслом, затем скатайте в рулет.
8. Нарезьте рулет на тонкие полоски (лапшу) толщиной 2–3 мм. Отварите в кипящей подсоленной воде.
9. Выложите готовую лапшу на дуршлаг, дайте стечь излишней жидкости, добавьте растительное масло и встряхните ее, чтобы не слиплась.
10. В глубокую тарелку выложите лапшу, сверху добавьте мясной соус.

11. Посыпьте мелко нарубленными чесноком и кинзой.

Пешме (печенье)

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 30 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 пачка (15 г) сухих дрожжей;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 2 ст. ложки сахарной пудры.

//-- Фритюр --//

- ✓ 0,5 л растительного масла.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль, сахар и дрожжи. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы ингредиенты распределились равномерно.
2. Подогрейте воду и молоко.
3. В муке с солью, сахаром и дрожжами сделайте лунку и постепенно влейте воду с молоком, перемешивая муку, в конце добавьте растительное масло.
4. Замесите тесто.
5. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и вымесите его руками.
6. Поставьте в теплое место на 40 минут.
7. Достаньте тесто, разделите его на 3 части, раскатайте одну часть в лепешку, затем нарежьте ее на ромбы.
8. Эту процедуру повторите со всем тестом.
9. Разогрейте растительное масло (фритюр) и обжарьте подготовленные лепешки до золотистого цвета.
10. Перед подачей присыпьте пешме сахарной пудрой.

Ятоза (пирожки из пресного и дрожжевого теста с начинкой из мяса и капусты, отваренные на пару)

Время приготовления – 1,5 часа

Ингредиенты на 20 штук

//-- Дрожжевое тесто --//

- ✓ 2 стакана муки;
- ✓ ½ пачки (7 г) сухих дрожжей;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 2 ч. ложки соды.

//-- Тесто пресное --//

- ✓ 2 стакана муки;
- ✓ 1 стакан воды;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ ½ ст. ложки соли.

//-- Начинка --//

- ✓ 0,7 кг мягкой части баранины;
- ✓ ¼ кочана капусты;
- ✓ 2 головки репчатого лука;
- ✓ 1 ст. ложка соли;
- ✓ ½ ч. ложки черного молотого перца;
- ✓ ½ стакана воды.

//-- Соус --//

- ✓ 4 ст. ложки сметаны;
- ✓ 2–3 зубчика чеснока;
- ✓ 2–3 ст. ложки петрушки.

Приготовление

//-- Дрожжевое тесто --//

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль, сахар и дрожжи. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы ингредиенты распределились равномерно.
2. Подогрейте воду и молоко, вбейте в них яйца и перемешайте.
3. В муке с солью, сахаром и дрожжами сделайте лунку и постепенно влейте воду с молоком и яйцами, перемешивая муку, в конце добавьте растительное масло.

4. Замесите тесто.

5. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и вымесите его руками.

6. Поставьте в теплое место на 40 минут.

//-- Пресное тесто --//

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.

2. В воду вбейте яйцо, смешайте и влейте тонкой струйкой в муку, перемешивая массу.

3. Замесите тесто.

4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.

5. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 15 минут для набухания клейковины.

//-- Начинка --//

1. Прокрутите мясо (можно нарезать вручную мелкими кубиками) и очищенный лук на мясорубке, добавьте соль, черный молотый перец, нашинкованную соломкой капусту и воду. Все перемешайте.

//-- Сбор ятозы (пирожка) --//

1. Соедините дрожжевое и пресное тесто, разделите его на части.

2. Скатайте колобки размером с грецкий орех и раскатайте в лепешку.

3. В центр лепешки выложите фарш и защипните в форме четырехугольника.

4. Можно выпекать в духовом шкафу в течение 30 минут при температуре 160 градусов или в пароварке в течение 40–45 минут.

5. Подавайте с соусом из сметаны, мелко нарубленного чеснока и зелени.

Фитчи (пирог с мясом из пресного теста)

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 5 пирогов

//-- Тесто --//

✓ 4–5 стаканов муки;

✓ 1,5 стакана воды;

✓ 1 ст. ложка соли;

✓ 1 яйцо.

//-- Начинка --//

- ✓ 1 кг мякоти баранины;
- ✓ 4 головки репчатого лука;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 1,5 ч. ложки соли;
- ✓ ¼ стакана воды.

//-- Соус --//

- ✓ 5 ст. ложек сметаны;
- ✓ 5–6 веточек укропа;
- ✓ 2–3 зубчика чеснока.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.
 2. В воду вбейте яйцо, смешайте, влейте тонкой струйкой в муку и перемешивайте массу.
 3. Замесите тесто.
 4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
 5. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
 6. Прокрутите мясо и очищенный лук на мясорубке, обжарьте, добавьте соль, черный молотый перец, в конце влейте воду и тщательно перемешайте. Тушите 10 минут.
 7. Достаньте тесто, разделите его на 10 частей. Возьмите одну, остальные накройте пленкой.
 8. Скатайте тесто в колобок. Раскатайте его в лепешку толщиной 2–3 мм (используйте муку, чтобы тесто не прилипало) и диаметром чуть больше формы, в которой пирог будет выпекаться. Это может быть чугунная сковородка или форма для пиццы.
 9. Смажьте форму растительным маслом.
 10. Выложите нижний слой пирога, на него положите фарш.
 11. Раскатайте верхний слой пирога и накройте им фарш, защипните края.
 12. Сделайте несколько наколов вилкой в верхнем слое пирога.
 13. Выпекайте в разогретой духовке в течение 15 минут при температуре 160–180 градусов.
 14. Повторите эту процедуру со всем оставшимся тестом и фаршем.
- В качестве соуса можно подать сметану с чесноком и укропом.

Лепешка слоеная

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 10 штук

//-- Тесто --//

- ✓ 4–5 стаканов муки;
- ✓ 1,5 стакана воды;
- ✓ 1 ст. ложка соли;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ 2 ст. ложки сахарной пудры.

//-- Фритюр --//

- ✓ 2–3 стакана растительного масла.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.
2. В воду вбейте яйцо, смешайте, влейте тонкой струйкой в муку и перемешивайте массу.
3. Замесите тесто.
4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
5. Накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
6. Разделите тесто на 10 частей. Возьмите одну и скатайте в колобок, затем, присыпая мукой, раскатайте в лепешку толщиной 1–2 мм.
7. Смажьте лепешку растопленным сливочным маслом и сверните ее в рулет.
8. Поставьте рулет вертикально, прижмите его рукой, затем раскатайте в лепешку.
9. Жарьте в предварительно разогретом масле до образования золотистой корочки.
10. При подаче посыпьте сахарной пудрой.

Лагман

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 8 порций

//-- Тесто --//

- ✓ 1–2 стакана муки;
- ✓ ½ стакана воды;
- ✓ ½ ст. ложки соли;
- ✓ 1 яйцо.

//-- Мясной соус (ваджа) --//

- ✓ 0,7 кг мякоти баранины;
- ✓ 1 головка репчатого лука;
- ✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
- ✓ 1 болгарский перец;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 1 небольшая редька;
- ✓ 2–3 средние картофелины;
- ✓ 1,5 ст. ложки соли;
- ✓ 7 ст. ложек растительного масла;
- ✓ 2–3 зубчика чеснока;
- ✓ 1 средний помидор;
- ✓ 2 ст. ложки кинзы.

Приготовление

1. Насыпьте в емкость просеянную муку, добавьте соль. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы соль распределилась равномерно.
2. В воду вбейте яйцо, смешайте, влейте тонкой струйкой в муку и перемешайте массу.
3. Замесите тесто.
4. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и тщательно вымесите его руками. Оно должно получиться однородным, мягким и эластичным.
5. Накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут для набухания клейковины.
6. Приготовьте начинку: баранину нарежьте мелкими брусочками, обжаривайте в растительном масле до образования румяной корочки, добавьте нарезанные соломкой морковь и полукольцами репчатый лук. Продолжайте обжаривать в течение 2–3 минут.
7. Положите болгарский перец и редьку, нарезанные соломкой, и обжаривайте еще 2–3 минуты.
8. Затем добавьте очищенный и нарезанный брусочками картофель, помидоры, влейте воду и тушите в течение 25–30 минут.
9. Достаньте тесто и разделите его на несколько частей.
10. Одну часть раскатайте в тонкую лепешку, немного ее подсушите, чтобы лапша не слиплась.

11. Сверните лепешку в рулет и нарежьте полоски по 2–3 мм толщиной.
12. Прodelайте такую же операцию со всем тестом.
13. Подготовленную лапшу варите в кипящей подсоленной воде в течение 5–7 минут.
14. Выложите на дуршлаг, дайте стечь излишней жидкости, добавьте растительное масло и встряхните.
15. В глубокую тарелку или пиалу выложите лапшу, сверху положите мясной соус, мелко рубленые чеснок и кинзу.

Послесловие

Основой любого теста является мука. Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.

Долгое время люди употребляли зерна дикорастущих пшеницы, ржи, овса, ячменя в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу. Так появились первые жернова и первая мука.

За много лет рецепт простейшего теста остается неизменным – мука, вода, соль, ну и, конечно, огонь.

В современном городе с его скоростями, расстояниями, пробками, дорогами, где все так загружены, легче купить готовый пирог. Но он не сравнится с тем, который вы сделали своими руками.

Хотя бы изредка побалуйте своих родных изысканным блюдом. Сделайте приготовление пирога (любого из перечисленных в этой книге, да и не только) своей визитной карточкой.

Не бойтесь экспериментировать. Дерзайте, смешивайте. Как и везде, успех зависит от частоты повтора операций – иначе говоря, от опыта.

Автор: Елена Товкун

Издательство: Питер

ISBN: 978-5-496-00233-2

Год: 2013

Страниц: 96

