



ШАШЛЫКИ ПЛОВЫ *чебуреки*





*Шашлыки. Пловы.
Чебуреки*

Содержание



4. Салат «Хазар»
5. Салат из сыра с виноградом
6. Кабачки с мацони
7. Перец фаршированный
8. Кебаби
9. Икра баклажанная
10. Суп-гуляш по-азербайджански
11. Армянский суп
12. Суп из баранины
13. Пити
14. Томатно-огуречный суп
с чесночными гренками
15. Кюфта-бозбаш
16. Ярлаг-долмасы
17. Хинкали
18. Чахохбили из курицы
19. Плов «Парча-дошамя»
20. Плов с курицей
21. Курица с фасолью
22. Тушеные окорочка по-грузински
23. Рагу из баранины или свинины
24. Бастурма
25. Шашлык с яблоками
26. Шашлык из говядины
27. Отварная рыба
28. Рыба на вертеле
29. Пахлава
30. Чебуреки
31. Шакер-бура



САЛАТ «ХАЗАР»

- 400 г отварной осетрины или белуги
- 50 г малосольной горбуши или семги
- 1 ст. ложка черной икры
- 2 клубня отварного картофеля
- 2 огурца, свежих или малосольных
- 2–3 ст. ложки сметаны
- 2–3 листа салата зеленого
- 1 лимон
- по 1 пучку тархуна и регана
- соль

Рыбу отварить.

Картофель и огурцы нарезать кубиками, посолить, заправить сметаной. Все смешать и уложить горкой в глубокий салатник.

Украсить сверху длинными ломтиками отваренной рыбы, листьями салата, зеленью тархуна и регана. В ломтики семги или горбуши, свернутые кулечками, поместить черную зернистую икру и уложить их у основания салатной горки. Сверху горку украсить маслинами и дольками лимона.





САЛАТ ИЗ СЫРА С ВИНОГРАДОМ

- 400 г эмментальского сыра
- 250 г черного винограда
- 100 г грецких орехов
- 1 луковица
- 1 пучок петрушки

Для соуса

- 30 мл белого винного уксуса
- 3 ст. ложки масла из грецких орехов
- соль
- молотый черный перец
- мускатный орех

Сыр нарезать соломкой и положить в миску. Добавить виноград



Несколько капель лимонного сока или уксуса, добавленные в салат сразу же после его приготовления, сохраняют в нем витамин С.

без косточек, измельченные орехи и перемешать.

Зелень петрушки и мелко порубленный лук добавить в салат. Салат полить соусом и перемешать.

Соус:

Взбить густой соус из белого винного уксуса, масла из грецких орехов, соли, молотого перца и свеженатертого мускатного ореха.



КАБАЧКИ С МАЦОНИ

- 500 г кабачков
- 5 ст. ложек растительного масла
- 2 стакана мацони
- 1 ст. ложка сахарной пудры
- соль

Кабачки очистить от кожуры, нарезать ломтиками и посолить.

Подготовленные таким образом кабачки положить в один ряд на горячую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. При подаче на стол залить отжатым и затем тщательно взбитым мацони и посыпать сахарной пудрой.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

- 3–4 перца
- 30 г томата-пасты
- 5 ст. ложек сметаны
- зелень петрушки или укропа
- 1 ст. ложка муки
- 20 г сливочного масла

Для начинки

- 200 г мясного фарша
- 100 г отварного риса
- 2 луковицы
- соль
- перец черный молотый

Перец разрезать пополам вдоль, удалить сердцевину, уложить в смазанную жиром форму и каждую половинку заполнить начинкой.

Заполненные начинкой половинки перца залить смесью из муки, сметаны и томата-пасты, сверху положить кусочек масла.

Противень с перцем поместить в хорошо разогретую духовку. При подаче сверху посыпать зеленью.

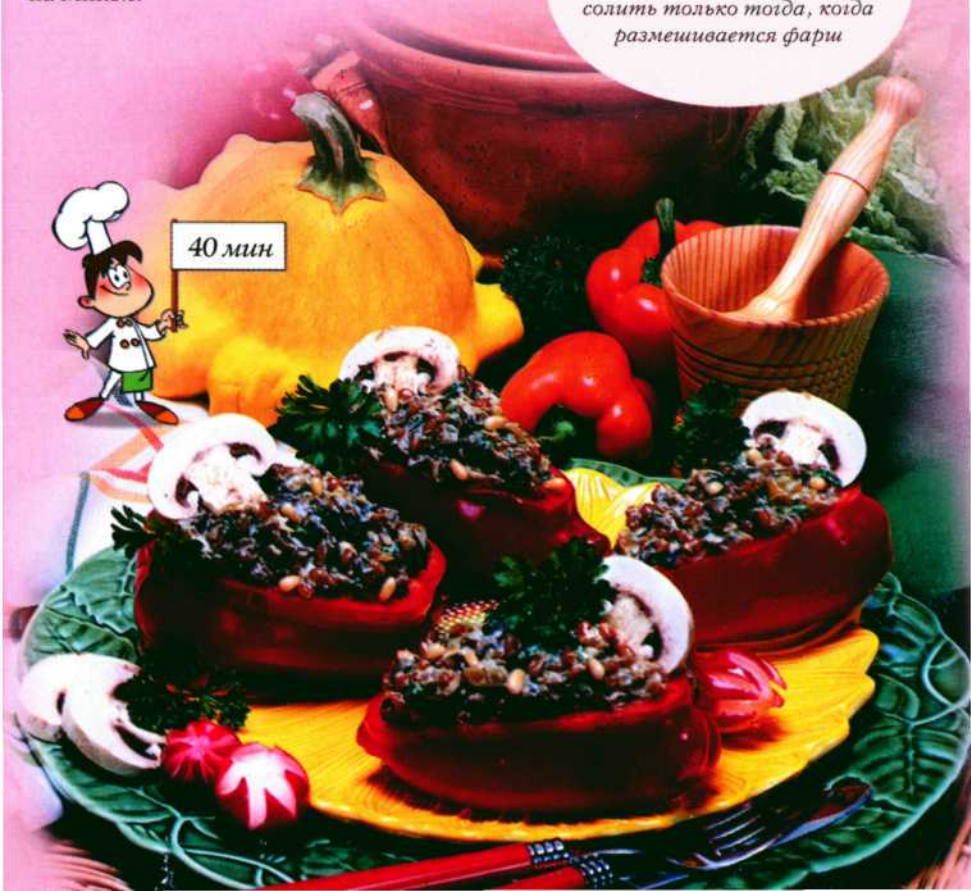
Начинка: отварной рис смешать с фаршем, мелко нарезанным луком, солью, перцем.



Пропущенное через мясорубку мясо следует солить только тогда, когда размешивается фарш



40 мин



- 500 г баранины
- 75 г курдючного сала
- 1 яйцо
- 1/4 ч. ложки черного перца
- лук
- барбарис и соль по вкусу

Мякоть баранины вместе с репчатым луком, курдючным салом с небольшим количеством барбариса пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый черный перец, взбитое яйцо, перемешать.

Над раскаленными углями сильно разогреть маленькие вертеле, обернуть каждый из них предварительно разделанным на порции провернутым мясом и жарить, все время поворачивая над раскаленными углями. Готовый кебаби завернуть рулетом в тонкий лаваш. Сверху можно посыпать мелко нашинкованным репчатым или зеленым луком и толченым барбарисом.

КЕБАБИ



ИКРА БАКЛАЖАННАЯ



50 мин

- 3 баклажана
- 2 помидора
- 1 долька чеснока
- 20 г очищенных грецких орехов (толченых)
- лук репчатый
- сахар и соль по вкусу

Обмытые баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить спелые сырые помидоры, пропущенные через сито, толченые очищенные грецкие орехи, толченый чеснок, сахар, соль и все хорошо перемешать. Затем переложить на тарелку и сверху посыпать мелко нарезанным репчатым луком.



СУП-ГУЛЯШ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

- 200 г копченых свиных ребрышек
- 250 г филе говядины
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 2 клубня картофеля
- 30 г томат-пасты
- 1 помидор
- 4 ч. ложки паприки
- 30 г сливочного масла
- 1 л говяжьего бульона
- соль
- перец черный молотый
- веточки укропа

Филе говядины нарезать небольшими кусочками.

В кастрюле раскалить сливочное масло и обжарить измельченный репчатый лук и свиные ребрышки. В обжаренные ребрышки положить томатную пасту и перемешать. Затем туда же добавить паприку и готовить еще 3 минуты. Добавить нарезанную говядину, измельченный помидор, соль, перец и рубленый чеснок. Все залить бульоном и готовить примерно 2 часа. После чего в суп-гуляш положить очищенный и нарезанный кубиками картофель. Варить еще 20 минут.

АРМЯНСКИЙ СУП

- 250 г куриной грудки
- 150 г чернослива
- 100 г риса
- 1 лавровый лист
- 2 л воды
- 1 луковица
- 1 стебель лука-порея
- соль
- перец черный молотый

Куриную грудку очистить от шкурки, натереть солью и перцем. Выложить мясо в кастрюлю.

Курицу залить 2 л холодной воды, добавить соль, специи и поставить на несильный огонь. Предварительно вымытый чернослив на 2 часа замочить в теплой воде и, когда он набухнет, еще раз промыть и нарезать тонкой соломкой. В кипящий куриный бульон всыпать рис и варить до полуготовности. После этого ввести чернослив, измельченный лук-порей и спассерованный репчатый лук. Суп варить на несильном огне 15–20 минут.



2,5 ч

СУП ИЗ БАРАНИНЫ

- 300 г бараньих ребрышек
- 1 морковь
- 1,5 л воды
- 100 г сельдерея
- 1 помидор
- 1/2 болгарского перца
- 1/2 луковицы
- 200 г консервированной кукурузы
- 100 г ячневой крупы
- соль
- перец черный молотый
- зеленый лук

Болгарский перец нарезать небольшими кусочками.
Бараньи ребрышки залить водой и варить до готовности.
Морковь и лук нарезать мелкими кубиками. Помидор измельчить.



При приготовлении супа из баранины в бульон рекомендуется добавлять больше специй

Сельдерей нарезать небольшими полукольцами.

В готовый бараний бульон ввести все нарезанные овощи, консервированную кукурузу, посолить, поперчить и варить еще 5 минут. После этого добавить ячневую крупу и довести суп до готовности. Перед подачей к столу посыпать суп зеленью лука.





ПИТИ

- 650 г баранины
- 2 л воды
- 1/2 стакана гороха «нохут»
- 2–3 ст. ложки курдючного жира
- 1–2 средние головки репчатого лука
- 5–6 клубней картофеля
- 2–3 шт. свежей алычи
- шафран
- сушеная мята
- соль и черный перец горошком по вкусу

В каждую питишницу уложить небольшое количество промытого

и предварительно замоченного гороха, два-три кусочка баранины, залить все холодной водой. Когда бульон закипит, положить лук, нарезанный мелкими кубиками, небольшие картофелины в целом виде, алычу, соль по вкусу. За 15 минут до готовности добавить мелко нарезанный курдючный жир. Перед подачей на стол пити заправить специями и настоем шафрана, посыпать мелко порубленной сушеной мятой.

- 2 огурца
- 2 помидора
- 1 болгарский перец
- 1 луковица
- 800 мл томатного сока
- соль

Для гренек:

- 300 г черствого белого хлеба
- 20 г сушеного чеснока

Репчатый лук мелко нарезать.
Болгарский перец нарезать мелкими кусочками.

Помидоры и огурцы нарезать небольшими кубиками.

Все ингредиенты сложить в миску и перемешать. Посолить и влить томатный сок.

Отдельно подать чесночные гренки.

Гренки:

черствый хлеб нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовке, периодически посыпать гренки сухим молотым чесноком. Когда гренки станут золотистого цвета, вынуть их из духовки и подавать к столу.

ТОМАТНО-ОГУРЕЧНЫЙ СУП С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ



К холодному супу
отдельно можно подать
кусочки пищевого льда,
особенно в жаркое время.



КЮФТА-БОЗБАШ



- 650 г баранины
- 2,5 л воды
- 2–3 ст. ложки курдючного жира
- 30 г риса
- 3–4 шт. алычи
- 1/2 стакана гороха «нохут»
- 6–7 средних картофелин
- 2–3 головки репчатого лука
- шафран на кончике ножа
- 4 г сушеной мяты
- соль и черный перец горошком по вкусу

Из костей сварить бульон. Мякоть пропустить через мясорубку с добавлением лука. В фарш

добавить рис, перец и соль, после чего перемешать и сформовать шарики. В середину каждого шарика поместить 1–2 шт. промытой сушеной или свежей алычи.

В готовый процеженный бульон положить предварительно замоченный в воде горох и варить до полуготовности, после чего туда же опустить шарики из фарша, целый картофель, мелко нашинкованный лук и, за 15 минут до готовности, нарубленный курдючный жир, настой шафрана, перец и соль, все довести до кипения.



ЯРЛАГ-ДОЛМАСЫ

- 400–500 г баранины без костей
- 2 головки репчатого лука
- 30 г риса
- 1/2 стакана молодого гороха
- по 1 пучку зелени кинзы, укропа, мяты
- 200 г свежих виноградных листьев
- соль и молотый черный перец

Мякоть баранины с репчатым луком пропустить через мясорубку.

В фарш добавить рис, мелко нарезанную зелень, зерна гороха, соль и перец. Тщательно перемешать. На виноградный лист, с внутренней его стороны, уложить фарш и завернуть в виде голубца. Подготовленную долму тушат в течение часа до готовности. При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони или простоквашей.

ХИНКАЛИ

Для фарша:

- 500 г жирной баранины или свинины
- 3 луковицы
- соль
- молотый черный перец

Для теста:

- пшеничная мука
- соль

Мясо с жиром нарезать кусками и вместе с луком промолоть в мясорубке.

Всыпать перец, посолить и перемешать, добавив теплой воды. Из 1 стакана воды, муки и соли замесить крутое тесто. Тонким слоем раскатать тесто, сделать из него кружки, положить на каждый ложку фарша и, собрав края, придать требуемую форму. Затем сделанные таким образом хинкали опустить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении 10–15 минут, пока они не всплывут. Подают на стол горячими.

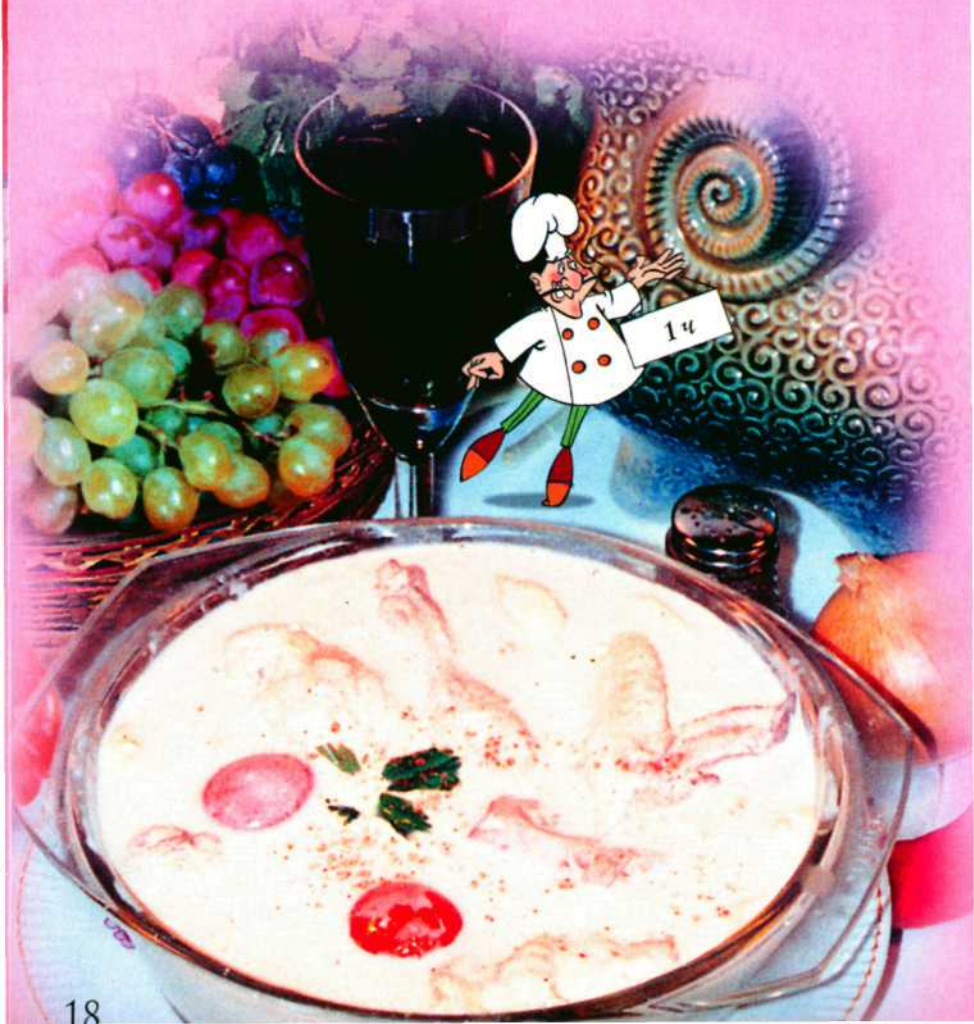


ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

- 1 куриная тушка
- 4–5 луковиц
- 4–5 клубней картофеля
- 5–6 помидоров
- 4 дольки чеснока
- 1 ч. ложка семян кинзы
- 1 ч. ложка имеретинского шафрана
- 2 ч. ложки сухих сунели
- стручкового перца и соли по вкусу

Очищенную и промытую куриную тушку нарезать на части, положить в кастрюлю и тушить. Затем

добавить масло, нарезанный репчатый лук и прожарить. Отварить помидоры, протереть через дуршлаг, присоединить к поджаренной курице и варить. Отдельно в небольшом количестве воды отварить нарезанный картофель, а затем жидкость добавить в кастрюлю с курицей. Под конец положить толченый стручковый перец, чеснок, сухие сунели, семена кинзы и имеретинский шафран.





ПЛОВ «ПАРЧА-ДОШАМЯ»

- 1 кг баранины
- 200 г риса
- 4–5 ст. ложек сливочного или топленого масла
- 1–2 головки репчатого лука
- 5–6 шт. кураги
- 3–4 шт. алычи
- 1 горсть кишмиша
- 5–6 каштанов
- тмин и корица – на кончике ножа
- соль и молотый черный перец по вкусу
- 1 ст. ложка шафранного соуса
- казмаг

Баранину без костей обжарить целым куском на жире или топленом масле. За 15 минут до приготовления

мясо посолить и поперчить, а к нему добавить пассерованный лук, сухофрукты, очищенные и заранее обжаренные в масле каштаны, тмин, долить немного воды и тушить до готовности. На плоское и широкое блюдо горкой уложить отдельно отваренный рис. На рис по кругу рядами укладывают готовое мясо, разделанное на небольшие куски, фрукты, каштаны и нарезанный треугольниками казмаг. Промежутки между мясом и фруктами пересыпают окрашенным рисом. Всю горку заливают растопленным сливочным маслом и посыпают корицей.

- 400–500 г курицы
- 200 г риса
- 2–3 луковицы
- 2–3 моркови
- 150 г сливочного масла
- 40 г томата-пасты
- зелень петрушки
- приправа для плова
- перец черный молотый
- соль

Курицу нарубить крупными кусками. Морковь нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать кольцами. Куски курицы посолить, посыпать приправой, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом.

Мясо обжаривать на сильном огне, затем переложить в кастрюлю. Морковь и лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Жарить в течение 5–7 минут, добавить к мясу.

В кастрюлю положить рис, поперчить, влить воду, довести до кипения. Добавить томатную пасту. Плов собрать горкой к середине кастрюли, заправить оставшимся сливочным маслом.

Плов оставить упревать в кастрюле под крышкой на 10 минут. Плов выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

ПЛОВ С КУРИЦЕЙ



КУРИЦА С ФАСОЛЬЮ



Молодые куры лучше всего подходят для жаренья, старые – для варки и рубленых котлет.



40 мин



- 200 г филе курицы
- 2 луковицы
- 2 помидора
- растительное масло
- 200 г консервированной фасоли
- соль
- перец черный молотый
- зелень петрушки

Филе курицы нарезать небольшими кусочками.

Лук измельчить.

На сковороде раскалить растительное масло и обжарить курицу, добавить лук, все посолить, поперчить

и тушить до готовности.

Помидоры нарезать тонкими кружочками.

Филе курицы выложить в огнеупорную посуду, разровнять поверхность. Сверху поместить консервированную фасоль. Последним слоем поместить кружочки помидоров. После чего поставить посуду в духовку и тушить в течение 10–15 минут.

При подаче к столу курицу с овощами выложить в блюдо и украсить петрушкой.



ТУШЕННЫЕ ОКОРОЧКА ПО-ГРУЗИНСКИ

- 3 куриных окорочка
- 100–150 г чернослива
- 4 помидора
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 100–150 мл красного вина
- 5–6 ст. ложек растительного масла
- 1 стручок горького перца
- 1 яблоко
- 1/4 ч. ложки молотого тмина
- 1/4 ч. ложки молотого кориандра
- листья салата
- приправа для птицы
- перец красный молотый, соль

Помидоры и яблоки протереть через сито. Горький перец пропустить через мясорубку. Лук нарезать полукольцами, чеснок нарубить.

Протертые помидоры смешать с яблочным пюре, горьким перцем. Довести до кипения. Добавить кориандр, тмин, чеснок, лук, соль, нагревать на слабом огне в течение 5–7 минут. Окорочка вымыть, посолить, поперчить, посыпать приправой. Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить с обеих сторон. Добавить приготовленный соус, влить вино. Положить предварительно замоченный чернослив. Тушить в течение 20–25 минут. Листья салата вымыть. Тушеные окорочка и чернослив выложить на блюдо на листья салата, полить оставшимся соусом.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ ИЛИ СВИНИНЫ

- 650 г мяса баранины с костями или 550 г свинины
- вода
- 60 г животного топленого жира для обжаривания
- 150 г картофеля
- 100 г моркови
- 50 г петрушки (корень)
- 150 г лука репчатого
- 100 г томата-пюре
- 15 г муки
- соль
- зелень петрушки или укропа

Специи:

- перец горошком
- лавровый лист
- молотый перец

Мясо нарубить на кусочки, посолить, поперчить и обжарить на сковороде до образования корочки. Затем мясо залить горячей водой, добавить томатное пюре и тушить 30–40 минут. Обжаренную без жира муку развести бульоном, в котором варилось мясо, процедить и ввести в тушеное мясо. Положить нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, корень петрушки, репчатый лук, а также перец горошком, лавровый лист и тушить до готовности овощей. Перед окончанием тушения можно положить дольки свежих помидоров, отваренную цветную капусту, зеленый горошек.



БАСТУРМА

- 350 г говядины
- 30 г репчатого лука
- 20 мл винного уксуса
- специи
- соль
- перец по вкусу

Для гарнира:

- 50 г репчатого лука
- 2 ч. ложки зелени
- 2 кружка лимона

Говяжью вырезку очистить от пленок и сухожилий, положить

в керамическую или эмалированную посуду, посыпать черным молотым перцем, рубленным луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня. Замаринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными углями. Подают на стол с гарниром, украсив мелко нарезанным репчатым луком, петрушкой и ломтиками лимона. Соус ткемали подают отдельно.





ШАШЛЫК С ЯБЛОКАМИ

- 1 кг филе баранины
- 5 луковиц
- 1 ст. ложка 3%-ного уксуса
- 1 ст. ложка сахара
- 4 яблока
- 250 мл сладкого вина
- 2 яичных белка
- 2 ч. ложки сахарной пудры
- соль
- перец черный молотый

Филе баранины нарезать кусками, посолить, поперчить и полить

уксусом. Затем добавить немного нарезанного лука и сахар, посуду накрыть крышкой и поставить мариноваться на 5–7 часов. Яблоки нарезать кружками. Уложить их поверх нарезанного мяса, залить вином и оставить еще на полчаса. Затем яблоки вынуть, обмакнуть во взбитые с сахарной пудрой белки. На шампуры нанизать поочередно кусочки мяса и кружочки яблок.

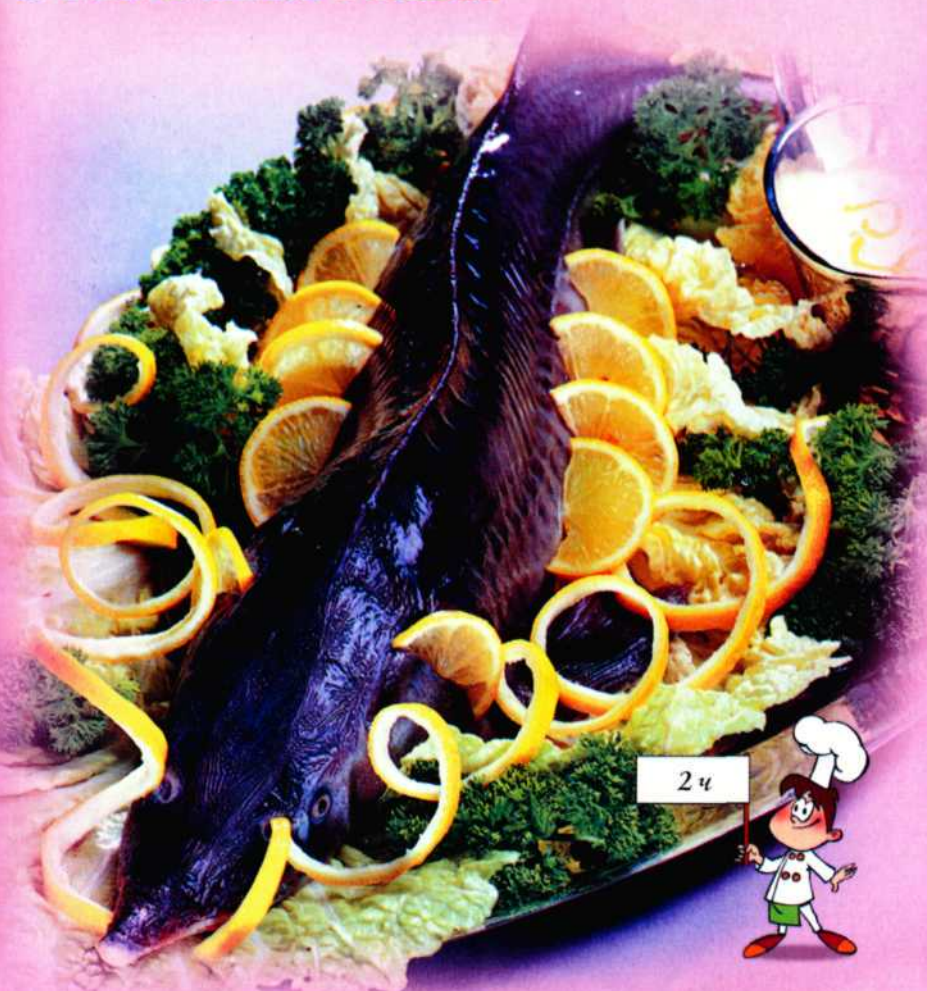
- 500 г мяса
- 3 луковицы
- 3–4 свежих помидора
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка уксусной эссенции
- 150 мл вина
- лавровый лист
- перец
- соль
- гвоздика
- корица по вкусу
- 50 мл мадеры
- сладкий перец

Мясо нарезать кусочками и замочить в вине на 3 часа, уложить слоями в кастрюлю, каждый слой посыпать перцем, измельченными лавровым листом и гвоздикой, солью, корицей, перекладывая кольцами лука, сбрызгивая вином (мადерой), к которому добавлены уксус и сахар. Сверху положить груз и мариновать не менее 2 суток. Затем кусочки мяса, помидоры и перец посадить на шампуры и жарить на горячих углях.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ



ОТВАРНАЯ РЫБА



- 500 г рыбы
- 100 мл винного уксуса
- 5–6 веточек зелени кинзы
- 2 головки репчатого лука
- 1–2 шт. лаврового листа
- 2 моркови
- соль по вкусу

Подготовленную рыбу положить целым куском в неглубокую кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Добавить лавровый лист, очищенную морковь, репчатый лук

(1 головка) и варить 30–40 минут. Готовую рыбу остудить, нарезать на куски, уложить на блюдо, залить подливкой и посыпать репчатым луком, нарезанным кружками.

Для подливки уксус немного разбавить жирным рыбным бульоном, добавить мелко нарезанную зелень кинзы и перемешать.

Можно приготовить соус и без зелени кинзы.



РЫБА НА ВЕРТЕЛЕ

- 600 г рыбы
- 30 г маргарина
- 400 г свежих помидоров
- 100 г зеленого лука
- 1 лимон
- зелень петрушки
- перец черный молотый
- соль
- репчатый лук

Подготовленную куском рыбу промыть, ошпарить, опуская

в кипящую воду на 3–5 минут, промыть, очистить, вновь промыть, посыпать солью, перцем, нанизать на шпажки, смазать маргарином и жарить на мангале. Жареную рыбу положить на блюдо или тарелку, сбоку — дольки свежих помидоров, нарезанный кольцами репчатый и зеленый лук. Украсить дольками лимона и зеленью петрушки.

ПАХЛАВА

- 250 г муки
- 60 г масла топленого
- 4 ст. ложки молока
- 1 яйцо
- 8 г дрожжей
- 200 г миндаля очищенного или грецких орехов
- 1/2 стакана сахара-песка
- 1/2 ч. ложки ванилина
- 1/2 ч. ложки шафрана
- 20 г меда

В слегка подогретое молоко вводят дрожжи и соль, размешивают, добавляют яйцо, топленое масло и замешивают крутое тесто. Через

1–1,3 часа тесто раскатывают в пласт. На противень, смазанный маслом, кладут слой теста, сверху посыпают измельченными орехами, смешанными с сахаром, и закрывают вторым слоем теста, смазывают маслом и снова посыпают начинкой. Так составляют несколько слоев. Затем разрезают пахлаву на ромбы, смазывают желтком, смешанным с шафраном. В середину каждого ромба помещают половинку ядра ореха. Выпекают 35–40 минут. За 15 минут до готовности глазируют пахлаву сверху сиропом или медом.



2 ч

ЧЕБУРЕКИ

Фарш:

- баранина – 400 г мякоти и 100 г сала
- 2–3 головки репчатого лука
- перец и соль по вкусу
- зелень петрушки
- 50 мл воды

Тесто:

- 500 г пшеничной муки
- 150 мл воды
- 1 яйцо
- 1/2 ч. ложки соли
- 200 г топленого жира для жарки

Баранину вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить холодную воду. Тесто приготовить из муки, воды, яйца и соли. Раскатать, вырезать круги величиной с чайное блюдце. На половину каждого положить фарш, накрыть другой половиной, соединить. Жарить в сковороде на топленом жире.





ШАКЕР-БУРА

- 300–400 г пшеничной муки высшего сорта
- 200 г растопленного сливочного масла
- 1 стакан жирного молока или сливок
- 2 сырых яйца
- 20 г дрожжей
- соль

Для начинки:

- 1 стакан обжаренных ядер грецких орехов или миндаля
- 1 стакан сахарного песка
- 1 ч. ложка корицы
- 1/2 ч. ложки кардамона
- ваниль на кончике ножа

В теплых сливках или молоке растворить дрожжи и соль, яйцо и масло. Добавить муку до получения крутого теста. Тесто поставить в теплое место.

Грецкие орехи или миндаль пропустить через мясорубку с добавлением сахарного песка, корицы, кардамона и ванили. Через 1–1,5 часа, когда тесто подойдет, его раскатать в пласт и вырезать кружки.

На одну половинку кружка выложить готовую начинку и защипнуть его в виде пирожка. Выпекать в духовке при температуре 160–180°C в течение 25–30 минут.

Принятие пищи на Кавказе представляет собой особый ритуал, а если в дом приходят гости, то обед или ужин превращается в роскошное пиршество и могут длиться часами. Кухня Кавказа всегда воспринималась как нечто экзотическое, не схожее ни с чем. Щедрая природа Кавказа, обилие рецептов, богатых пряными травами и соусами, тонкий вкус местных кулинаров и древние национальные традиции — главные ингредиенты кавказской кухни. Именно они делают ее блюда легко узнаваемыми и любимыми. В этой книге собраны национальные рецепты народов Кавказа, приготовив которые вы непременно удивите своих гостей.

УДК 641/642

ББК 36.99

ISBN 978-5-699-16821-7

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ШАШЛЫКИ. ПЛОВЫ. ЧЕБУРЕКИ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Н. Симкин*
Корректор *Л. Никифорова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»

E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at
foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении
обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми

и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:

Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «Н КП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел./факс: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:

В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:

Центральный магазин — Москва, Сухарева пл., 12. Тел. 937-85-81.

Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.

Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 22.02.2007

Формат 60х100^{1/16}. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная.

Усл. печ. л. 1,8. Доп. тираж 7000. Заказ 84.

Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альянс «Югполиграфиздат»,

Полиграфкомбинат «Офсет». 400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.

Тел./факс (8442) 97-48-21, 97-49-40. E-mail: ipk-ofset@t-k.ru