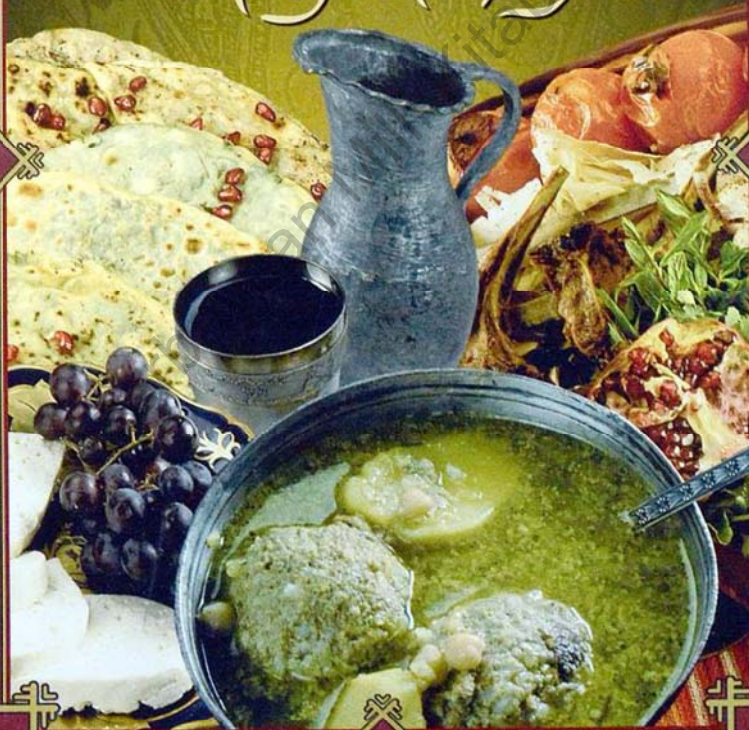


Хадиса Кашкай
Азербайджанская
Кухня



Sorğu informasiya xidməti şöbəsi

Х. Кашкай



Азербайджанская
кухня

М.Ф.Ахундов adına
Azərbaycan Milli
Kitabxanası



МОСКВА
ОЛМА Медиа Групп
2011

Azərbaycan Milli Kitabxanası

3-102251

УДК 641
ББК 36.997
К 31

Исключительное право публикации книги
«Азербайджанская кухня» принадлежит
ЗАО «ОЛМА Медиа Групп».
Выпуск произведения без разрешения издателя
считается противоправным и преследуется по закону.

Фотосъемка
С. АНТОНОВА

Кашкай Х.

К 31 Азербайджанская кухня. — М.: ОЛМА Медиа Групп,
2011. — 264 с.: ил. — (Кулинария подарочная).
ISBN 978-5-373-03779-2

В книге Хабибы Кашкай представлены лучшие рецепты национальной кухни, отражающие традиции, наиболее характерные для всех регионов Азербайджана. Среди разнообразных рецептов — от супов до десертов — представлены блюда как для праздничной трапезы, так и для повседневного стола. Для широкого круга читателей.

УДК 641
ББК 36.997

ISBN 978-5-373-03779-2

© Кашкай Х., 2005
© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», издание, 2011

Дорогие читатели!

Традиции кулинарного искусства, так же как и любые другие традиции, веками бережно хранятся в народе. Азербайджан не исключение. Азербайджанская кухня разнообразна, вкусна и полезна. Географическое местоположение Азербайджана — древний шелковый путь, наличие гор и лесов, моря и рек, полупустынь и субтропиков — позволило создать необыкновенно широкую гамму блюд. Они могут войти в обиход практически любого народа. Каждый найдет для себя нужную вкусовую палитру.



Эта кухня привлекательна как для мясоеда, так и для вегетарианца, приверженца диетического питания, любителя хорошо, сытно и вкусно поесть, а также ценителя изысканной деликатесной кулинарии. Практически круглый год используются свежая зелень и травы, овощи и фрукты. Специи, пряности, сушеные фрукты и зелень — сочетание их в блюдах придает азербайджанским кушаньям не только необычный вкус, но и очень красивый вид. Поэтому, приготовив то или иное блюдо, очень важно сохранить его эстетическую красоту, созданную столетиями культурой потребления пищи, которая также выработала и ритуал ее подачи на стол.

Азербайджанская кухня богата региональными традициями (бакинская, гянджинская, шекинская, карабахская, нахичеванская, ленкоранская, шемахинская и т.д.). Я постаралась отразить в этой книге наиболее характерные традиции приготовления азербайджанских блюд, а также воспроизвела ряд старинных рецептов, сохранившихся в моей семье.

Не буду уходить в исторический экскурс, ведь те, кто обращается к кулинарной книге, — хочет приготовить нечто новое и вкусное.

В этой книге помимо парадных блюд собраны более 80 процентов рецептов для ежедневного приготовления. Многие из них готовили моя прабабушка, бабушка, мама, а теперь и я. Поэтому я и хочу посвятить эту книгу светлой памяти моей бабушки Алмаз, которая хранила традиции в своей повседневной домашней работе и передала их своим внукам. Наряду с трудоемкими обедами, есть множество рецептов быстрого приготовления, которые пригодятся любой хозяйке. Разнообразие таково, что практически из любого имеющегося дома продукта можно приготовить вкусное и полезное блюдо.

Хочу только добавить, что азербайджанская кулинария имеет кисло-сладкую вкусовую гамму, поскольку используются разные фрукты и пряная зелень, поэтому и солить блюда нужно совсем немного. Особое место в кулинарии Азербайджана занимает гранат, свежая зелень, которая подается к любому столу. Тарелка зелени и свежих овощей на столе — это замечательный вкусовой штрих к блюду и залог хорошего пищеварения.

Несмотря на то, что в азербайджанской кухне важное место занимают сладости, ни один азербайджанский обед не считается законченным без тарелки хорошей овечьей или козьей брынзы.

Мне очень хотелось бы, чтобы эта книга стала точкой отправления для вашей собственной фантазии и вы смогли бы создать новые блюда на основе вкусовой палитры азербайджанской кулинарии. Ведь умение готовить с удовольствием и фантазировать — это всегда волшебство!



Салаты,
холодные
и горячие
закуски



Салаты, холодные и горячие закуски

Салаты в азербайджанской кухне очень своеобразны. Они готовятся с уксусом, гранатовым соком, вишней и вишневым соком, вытяжкой из алычи. Характерно использование большого количества зелени. Интересны горячие и холодные закуски с яйцами, жареным луком, печеными овощами. Необычны также запеканки из зелени, баклажанов.

Томидор-кешниш салаты







- Помидоры — 2 шт. ◆
кинза, укроп, ◆
тархун — по 1/2 пучка ◆
перец болгарский — 2 шт. ◆
зеленый лук — 3-4 пера ◆
сметана — 100 г ◆
соль, перец — по вкусу ◆
- ☞ Помидоры нарезать дольками, укроп, кинзу, зеленый лук мелко порубить. Болгарский перец нарезать кольцами.
- ☞ Смешать со сметаной, сверху украсить любой зеленью, посолить, поперчить. Зелень во всех салатах взаимозаменяема, но основную пикантность придают кинза и тархун.

Тоз-бадам салаты

- Петрушка — 1 1/2 пучка ◆
укроп — 1/2 пучка ◆
миндаль или грецкие ◆
орехи — 1/2 стакана ◆
помидор или гранат — ◆
1 шт. ◆
лимон — 1 шт. ◆
растительное масло — ◆
2 ст. ложки ◆
перец, соль — по вкусу ◆
- ☞ Зелень вымыть, обсушить и измельчить, немного помять рукой. Добавить измельченные орехи, зерна граната (или мелко нарезанный помидор), все смешать и подсолить.
- ☞ Сок лимона перемешать с оливковым маслом и заправить этим соусом салат.














Тендир-помидор салаты









- Помидоры — 2 шт.  Помидоры нарезать поперек кругами, засыпать тертой брынзой, мелко нарезанным базиликом или кинзой.
- брынза — 100 г 
- базилик (рейхан)  или фиолетовый, или кинза — по 1/2 пучка 
- зеленый  Солить не нужно, поскольку в брынзе соли достаточно. 


















Салат «Аловлу»

- Помидоры — 2 шт.  Помидоры нарезать кубиками, перец и лук — тонкими  кольцами. 
- острый перец — 2 шт. 
- лук репчатый  Смешать, слегка посолить, сверху присыпать кинзой или  мятой. Ничем не заправлять, так как овощи дают свой собственный сок. 
- (сладкий) — 1 головка 
- кинза или мята —  по 1/2 пучка 
- соль — по вкусу 











Вогал салаты

- Зрелый кизил — 500 г  Кизил очистить от косточек и размять в кашу, затем мелко  нарезать кинзу, зеленый лук, укроп и смешать с кизило-вой массой, посолить. 
- кинза, зеленый лук 
- и укроп — по 1 пучку 
- соль — по вкусу 
-  Этот салат можно подавать и в качестве гарнира к любому мясу, рыбе, птице и овощным блюдам. 

Аз салаты

- Лук репчатый — 1 шт.  Тонко нарезать салат, лук, огурцы, помидоры,  салат Айсберг — 1/4 кочана  редис, кинзу. 
- несколько веточек 
- кинзы или сельдерея  Все овощи выложить слоями как пирог,  подсолить и добавить винный уксус и оливковое масло. 
- огурцы — 2 шт. 
- помидор — 1 шт. 
- редис — 2-3 шт.  Посыпать сверху зеленью. 
- уксус и масло оливковое — 
- по 2 ст. ложки 
- соль, перец — по вкусу 

Келем салаты

- Капуста — 500 г  Капусту тонко нашинковать, огурец мелко нарезать  кубиками, зелень мелко нарубить, посолить. 
- огурец — 1 шт. 
- кинза — 1 пучок  Заправить смесью уксуса и оливкового масла  и смешать. 
- уксус и растительное 
- масло — по 2 ст. ложки 
- соль — по вкусу 





Туршигилас салаты

- Вишня — 500 г ✦ Из вишни вынуть косточки, ягоды примять.
 кинза и базилик — ✦ по 1 пучку ✦ Лук нарезать кольцами, залить вишневой массой, слегка посолить.
 мята — 1/2 пучка ✦ Затем измельчить зелень и смешать все вместе.
 лук репчатый — ✦ 1 головка ✦ Зимой можно использовать замороженную вишню.
 соль — по вкусу ✦

Хас салаты

- Салат Айсберг — ✦ 1/2 кочана ✦ Салат нарезать кольцами, смешать с мелко нарубленными зеленью и чесноком.
 сметана — 100 г ✦ Заправить сметаной или катыком, посолить.
 кинза и укроп — ✦ по 1/2 пучка ✦ Салат, заправленный катыком, получается очень легким.
 чеснок — 2 зубчика ✦
 соль — по вкусу ✦



Томидор-хыйар салаты

- Помидоры — 2 шт. ✦ Помидоры нарезать дольками, огурцы — кружочками,
 огурцы — 2 шт. ✦ лук — кольцами, кинзу — мелко порубить.
 сладкий лук — 1 головка ✦
 кинза — 1 пучок ✦ Все смешать и посолить (ничем не заправлять, так как подсолненные помидоры дают свой собственный сок).
 соль — по вкусу ✦

Сиркя-соган салаты

- Лук репчатый — ✦ 2 головки ✦ Лук очистить, ошпарить кипятком, нарезать тонкими кольцами, посолить, полить уксусом и перемешать.
 винный, яблочный ✦
 или виноградный ✦ Можно подавать к любому горячему мясному или рыбному блюду.
 уксус — 4 ст. ложки ✦
 соль — по вкусу ✦

Нар-соган салаты

- Лук репчатый — 2 головки
сок 1 граната
соль — по вкусу
- ✦ Лук нарезать тонкими кольцами.
✦ Заправить соком граната и посолить. Подавать к любым блюдам.

Тей-нар салаты

- Лук репчатый — 1 шт.
помидор — 1 шт.
кинза, тархун,
базилик — по 1 пучку
гранат — 2 шт.
соль — по вкусу
- ✦ Нарезать лук кольцами, помидор — дольками.
✦ Зелень мелко порубить, все смешать.
✦ Залить соком граната, посолить.



Тей-сирке салаты

- Лук репчатый — 1 шт.
кинза, укроп,
мята — по 1/2 пучка
уксус и оливковое
масло — по 1 ст. ложке
соль, перец — по вкусу
- ✦ Лук нарезать кольцами.
✦ Зелень мелко порубить, посолить, смешать с луком.
✦ Заправить смесью уксуса и оливкового масла.



Лобья салаты

- Стручковая фасоль (зеленая, плоская) — 300 г
уксус и растительное
масло — по 2 ст. ложки
перец, соль — по вкусу
- ✦ Фасоль сварить до готовности, уложить в плоское блюдо.
✦ Заправить смесью фруктового уксуса и оливкового масла, посолить, поперчить.

Эвеликли кюкю

- Сухая косичка
листовника — 200 г
яйца — 2 шт.
лук репчатый — 2-3 головки
растительное масло — 3 ст. ложки
соус сарымсаглы катык
соль, перец — по вкусу
- ✦ Листовник сколопендровый (эвелик) отварить в течение 15-20 мин в подсоленной воде. Вынуть, остудить, отжать и нарезать.
✦ Мелко нарезанный лук поджарить в масле, положить в него подготовленный листовник и немного потушить, залить взбитыми яйцами и накрыть крышкой, чтобы яйца прожарились.
✦ К столу подавать с катыком, заправленным чесноком.



Кюкю

- Зелень петрушки, укропа, перья зеленого лука или лук-порей, сельдерей, мята, кинза — по 1 пучку
яйца — 9 шт.
лимонная кислота — 1/2 ст. ложки
сумах (специя из плодов сумаховых) — 2 ст. ложки
масло топленое или любое растительное — 3 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, вбить яйца, добавить лимонную кислоту, хорошо смешать, посолить, поперчить.
 - ✦ В глубокую, хорошо разогретую сковороду вылить 2 ст. ложки масла, выложить подготовленную массу и накрыть крышкой.
 - ✦ Через пять минут, когда яйца «схватятся», крышку снять, сковороду потрясти из стороны в сторону, чтобы масса поскользилась в ней, и вновь накрыть крышкой. Огонь уменьшить.
 - ✦ Через 15–20 мин содержимое сковороды пропечется как пирог (верх не должен быть жидким). Затем накрыть сковороду плоской тарелкой и, перевернув сковороду, выложить кюкю на тарелку.
 - ✦ Влить оставшуюся ложку масла и переложить кюкю опять в сковороду.
 - ✦ Жарить еще 5 мин, не накрывая крышкой, чтобы обратная сторона также подрумянилась. Накрыв сковороду тарелкой, перевернуть ее и выложить кюкю на блюдо, посыпать сверху сумахом и разрезать на дольки.
 - ✦ Кюкю получается высотой 2–3 см.
 - ✦ Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Кюкю с рыбой

- Рыба (вяленая или копченая) — 200 г
петрушка, укроп, сельдерей, кинза, перья зеленого лука
- ✦ Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить яйца, взбитые с лимонным соком или лимонной кислотой и 1 ст. ложкой сумаха.
 - ✦ Рыбу отварить, разобрать на мелкие кусочки, выбрать кости, в глубокой миске тщательно перемешать с подготовленной зеленью, поперчить.



или лука-порея — \diamond
по 1 пучку
яйца — 8 шт. \diamond
лимон — 1 шт. \diamond
(или лимонная
кислота —
 $\frac{1}{3}$ чайной ложки)
сумах — 2 ст. ложки \diamond
оливковое (топленое
или растительное
масло) — 3 ст. ложки
перец — по вкусу \diamond

- \oplus В хорошо разогретую глубокую сковороду (лучше антипригарную) вылить 2 ст. ложки масла и содержимое миски, накрыть крышкой.
- \oplus Через 5 мин, когда яйца «схватятся», крышку снять, сковороду потрясти из стороны в сторону, чтобы масса поскользила, и вновь накрыть крышкой.
- \oplus Через 15–20 мин содержимое сковороды пропечется как пирог (верх не должен быть жидким).
- \oplus Затем накрыть сковороду плоской тарелкой и, перевернув, выложить кюкю на тарелку.
- \oplus В сковороду влить оставшуюся ложку масла, разогреть его и переложить кюкю в сковороду.
- \oplus Жарить еще 10 мин, не накрывая крышкой, чтобы обратная сторона подрумянилась, накрыть тарелкой и, перевернув сковороду, выложить кюкю, обсыпать сверху сумахом.
- \oplus Подавать на стол, разрезав как пирог, с помидорами, овощами и хлебом.

Кюкю с баклажанами

Баклажаны — 2 шт. \diamond
лук репчатый — \diamond
2 головки
яйца — 8 шт. \diamond
масло растительное — \diamond
6 ст. ложек
соль, \diamond
перец — по вкусу \diamond

- \oplus Баклажаны вымыть, нарезать кубиками и жарить в сковороде в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета. Выложить в миску, лук нарезать кольцами и пассеровать в 2 ст. ложках масла.
- \oplus Пассерованный лук и баклажаны тщательно перемешать со взбитыми яйцами, посолить, поперчить.
- \oplus Выложить всю массу на горячую сковороду, положив в нее 1 ст. ложку масла, накрыть крышкой. Когда яйца «схватятся», сковороду потрясти, чтобы масса поскользила, и накрыть крышкой.
- \oplus Через 15–20 мин кюкю пропечется как пирог. Надо выложить его на тарелку (перевернув сковороду), добавить масло и поджарить на нем обратную сторону пирога. Затем накрыть тарелкой и, перевернув сковороду, выложить кюкю. Разрезать на порционные куски.



Дондалан дозартмасы

Грибы — 2 трюфеля \diamond
или шампиньоны
картофель — 1 шт. \diamond
лук репчатый — 1 шт. \diamond
альбухара \diamond
или чернослив — 4 шт.
мука — 1 ст. ложка \diamond
сметана — 200 г \diamond
соль, перец — по вкусу \diamond

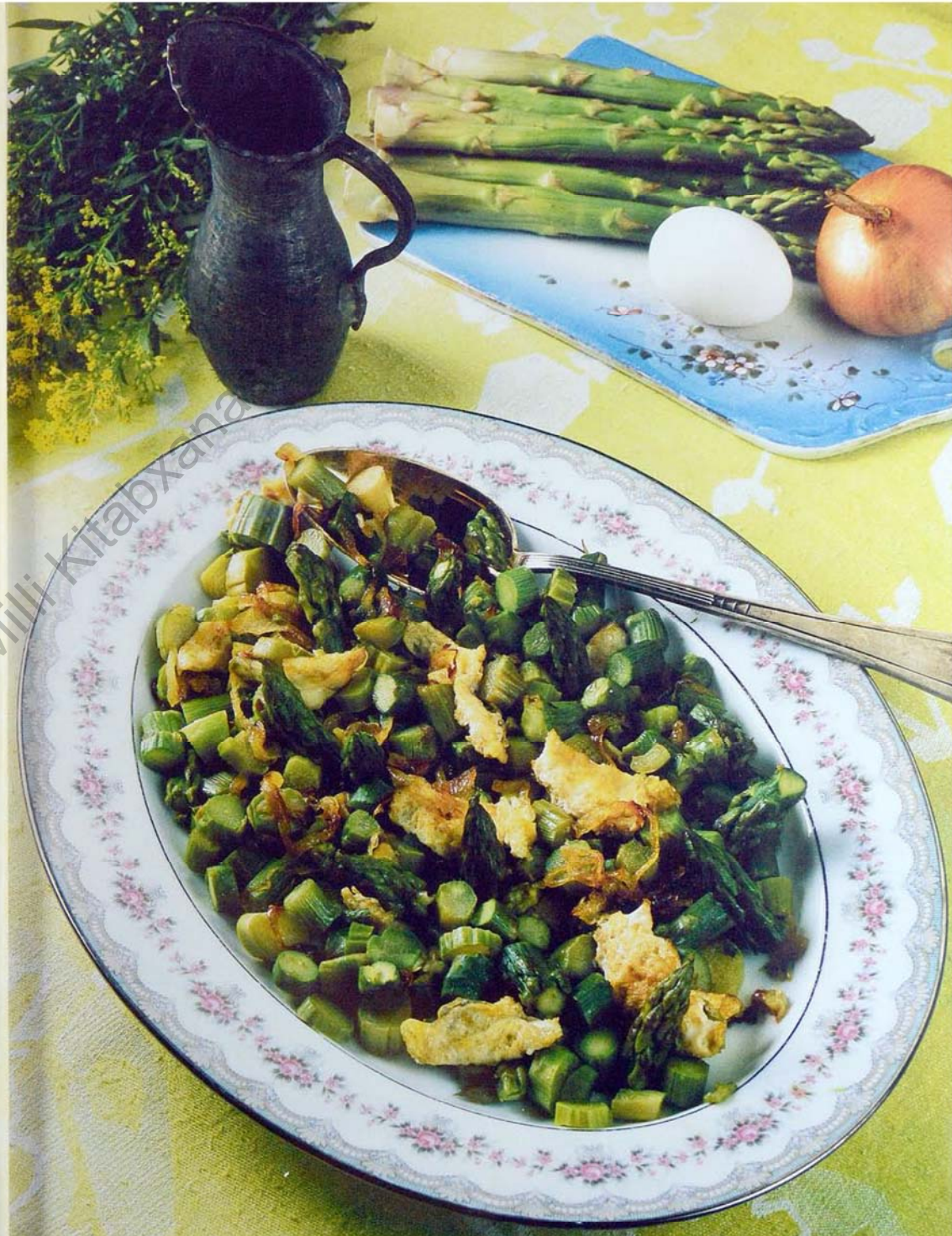
- \oplus Грибы вымыть, нарезать на несколько частей, картофель — на 4 части, сливу — целиком, лук нарезать кольцами и уложить в глиняный порционный горшочек (кюп).
- \oplus Сметану с мукой взбить и залить содержимое горшочка. Томить в духовке в течение 30 мин.
- \oplus К столу подавать с овощами и маринадами.

Кюкю с куриным мясом

- Куриное мясо без костей — 200 г
петрушка,
укроп,
сельдерей,
зеленый лук,
лук-порей,
кинза — по 1 пучку
яйца — 8 шт.
лимон — 1 шт.
или 1/3 ложки лимонной кислоты
сумах — 2 ст. ложки
оливковое масло — 3 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Подготовленную зелень мелко нарезать, добавить яйца, взбитые с лимонным соком или лимонной кислотой и 1 ст. ложкой сумаха.
 - ✦ Куриное мясо отварить, разобрать на кусочки и в глубокой миске перемешать с зеленью, поперчить.
 - ✦ В хорошо разогретую высокую сковороду вылить 2 ст. ложки масла и содержимое миски, накрыть крышкой.
 - ✦ Через 5 мин, когда яйца «схватятся», снять крышку и потрясти сковороду из стороны в сторону так, чтобы масса поскользилась, и вновь накрыть крышкой.
 - ✦ Через 15–20 мин содержимое сковороды пропечется как пирог (верх не должен быть жидким). Затем накрыть сковороду плоской тарелкой и, перевернув ее, выложить кюкю на тарелку. В сковороду влить оставшуюся ложку масла, разогреть его и переложить кюкю в сковороду.
 - ✦ Жарить еще 10 мин, не накрывая крышкой, чтобы обратная сторона подрумянилась, тем же способом выложить кюкю на тарелку и обсыпать сверху сумахом.
 - ✦ Подавать на стол, разрезав как пирог.

Туланчар говурмасы

- Спаржа — 2 пучка
лук репчатый — 1 шт.
яйца — 2 шт.
масло — 3 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Спаржу (туланчар) нарезать на мелкие кусочки (по 1 см), основание не использовать, залить 1/4 стакана воды, тушить 5–10 мин до готовности (вода должна выпариться, а спаржа не потерять цвет).
 - ✦ Лук нарезать кольцами, пассеровать, соединить со спаржей. Яйца взбить и в масле, оставшемся от пассеровки лука, сделать омлет, не высушивая, затем, разделив на куски, положить сверху лук и спаржу. Тушить все вместе 10 мин.
 - ✦ Подавать в горячем виде с овощами и любым салатом или как холодную закуску.





Туланчар соютмасы

- Спаржа — 1–2 пучка
 уксус яблочный
 или бальзамико —
 2 ст. ложки
- ✦ Основания спаржи отрезать и не использовать, оставшуюся часть варить не более 10 минут, выложить на блюдо, залить уксусом и оливковым маслом.
 - ✦ Подавать как в горячем, так и в холодном виде в качестве закуски.

Штава-кебаб из картофеля

- Картофель — 6–8 шт.
 лук репчатый —
 2 головки
 помидоры — 4 шт.
 яйца — 5 шт.
 укроп — 1 пучок
 масло любое — 3 ст.
 ложки или бараний
 курдюк — 100 г
 куркума —
 1/2 ст. ложки
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Картофель очистить, вымыть, посолить, поперчить, разрезать каждый на пять частей кругами, обжарить в сковороде с курдюком или маслом до розовой корочки (но не до готовности).
 - ✦ Тонкими кольцами нарезать лук и помидоры, добавить к картофелю и тушить до готовности лука и помидор (около 20 мин).
 - ✦ Затем взбить яйца, залить ими содержимое сковороды, посыпать куркумой и поставить в духовку на 5–10 мин.
 - ✦ Готовое блюдо посыпать свежим укропом.

Бадынджан-помидор гызартмасы

- Баклажаны,
 помидоры,
 перец зеленый —
 по 6 шт.
 масло растительное —
 4 ст. ложки
 соль — по вкусу
- ✦ Баклажаны очистить от кожуры и разрезать в длину на 4 части, каждый кусок посолить, обмазать растительным маслом, уложить в сковородку в один слой, обжарить с двух сторон под крышкой. Выложить на блюдо.
 - ✦ Помидоры целиком уложить в сковороду, под крышкой пропарить, слегка поджарить (но чтобы не расплозлись), посолить и также выложить на блюдо. Перец разрезать пополам, обжарить под крышкой с двух сторон, посолить и выложить на блюдо. Подать горячим к столу с маринадом, свежей зеленью и мягким хлебом.



Тюль кэлэм соютмасы

- Цветная капуста — 1 кочан
 катык — 500 г
 соль — по вкусу
- ☞ Цветную капусту вымыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Остудить, разобрать на соцветья.
 - ☞ Подавать к столу, полив катыком, посыпанным сухой или свежей мятой. К этой закуске можно подавать брынзу с юхой или лавашом и сок.



Балгадаг говурмасы

- Тыква — 1 кг
 масло растительное — 3-4 ст. ложки
 лук репчатый — 2 шт.
 соль — по вкусу
- ☞ Тыкву очистить, нарезать кубиками и обжарить в масле.
 - ☞ Лук мелко нарезать и пассеровать в масле.
 - ☞ Объединить лук и тыкву, посолить и тушить вместе около 10 мин.





Кебаб мезеси

- Баклажаны — 6 шт.
 (больших)
 помидоры —
 6 шт. (средних)
 лук репчатый —
 2 головки
 кинза, базилик —
 по 1 пучку
 соль — по вкусу
- ✦ Нанизать баклажаны на шампуры и на большом огне жарить до обугливания. Так же и помидоры. Очистить баклажаны и помидоры, порубить. Мелко нарезать репчатый лук, зелень измельчить и тщательно перемешать.
- ✦ В домашних условиях баклажаны можно обуглить в старой сковороде, помидоры испечь в духовке, засыпав лук и зелень прямо в горячую смесь баклажанов и помидоров. Подавать к столу как закуску.

Тенджар

- Шпинат — 500 г
 яйца — 2 шт.
 масло (любое) — 3 ст. ложки
 лук репчатый — 2 головки
 соус сарымсаглы катык или катык
 соль — по вкусу
- ✦ Шпинат крупно нарезать, вымыть, опустить в кипяток и сразу откинуть на дуршлаг. Остывший шпинат отжать. Лук нарезать кольцами и пассеровать до золотистого цвета.
- ✦ Яйца взбить, приготовить омлет и отложить на тарелку.
- ✦ Отжатый шпинат смешать с жареным луком, сверху уложить разрезанный на небольшие куски омлет. Посолить по вкусу и тушить в сковороде около 10 мин на небольшом огне. Выложить на блюдо. Отдельно подать соус сарымсаглы катык.



Терпетеюн гызартмасы

- Портулак — 500 г
лук репчатый — 2 головки
масло растительное — 2–3 ст. ложки
катык — 1 стакан
соль, перец — по вкусу
- ✦ Портулак (перпетеюн) вымыть и нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду на 5 мин, затем откинуть на дуршлаг. Остывший портулак слегка отжать и нарезать.
 - ✦ Лук пассеровать, нарезав кольцами, смешать с портулаком и тушить около 15 мин. Затем выложить на блюдо и подавать к столу с катыком.



Айва гызартмасы

- Айва — 2 шт.
картофель — 3 шт.
масло растительное — 4 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Каждую айву разрезать на 10–12 долек, удалить сердцевину. Равномерно уложить в сковороду, налить 1/4 стакана воды и тушить. Когда айва станет мягкой и вода выпарится, добавить 2 ст. ложки масла и слегка обжарить.
 - ✦ Картофель нарезать соломкой и жарить как обычно. Выложить на одно блюдо, можно смешать. Фруктово-овощную закуску можно использовать как гарнир к птице.











Ер кёку гобурмасы

- Морковь — 500 г
лук репчатый — 2 головки
томатная паста — 1 ст. ложка
масло растительное — 2–3 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Лук мелко нарезать и жарить в масле до розового цвета. Морковь (ер кёку) нашинковать, положить в лук, смешать вместе с томатной пастой и тушить, помешивая, 15 мин.
 - ✦ Подавать как горячую закуску, со свежей зеленью, несоленой брынзой.


























Сарымсаглы гайганаг

- Яйца — 2 шт. 
масло топленое 
или растительное — 
2 ст. ложки 
соус сарымсаглы катък 
соль, перец — по вкусу 
-  В разогретое на сковороде масло разбить яйца, не разрушая желтка, посолить, поперчить и жарить в течение 3–5 мин.
 -  Аккуратно переложить на тарелку.
 -  Полить соусом.
 -  Подавать к столу с хлебом и маринадом.

Плююглу чалма гайганаг

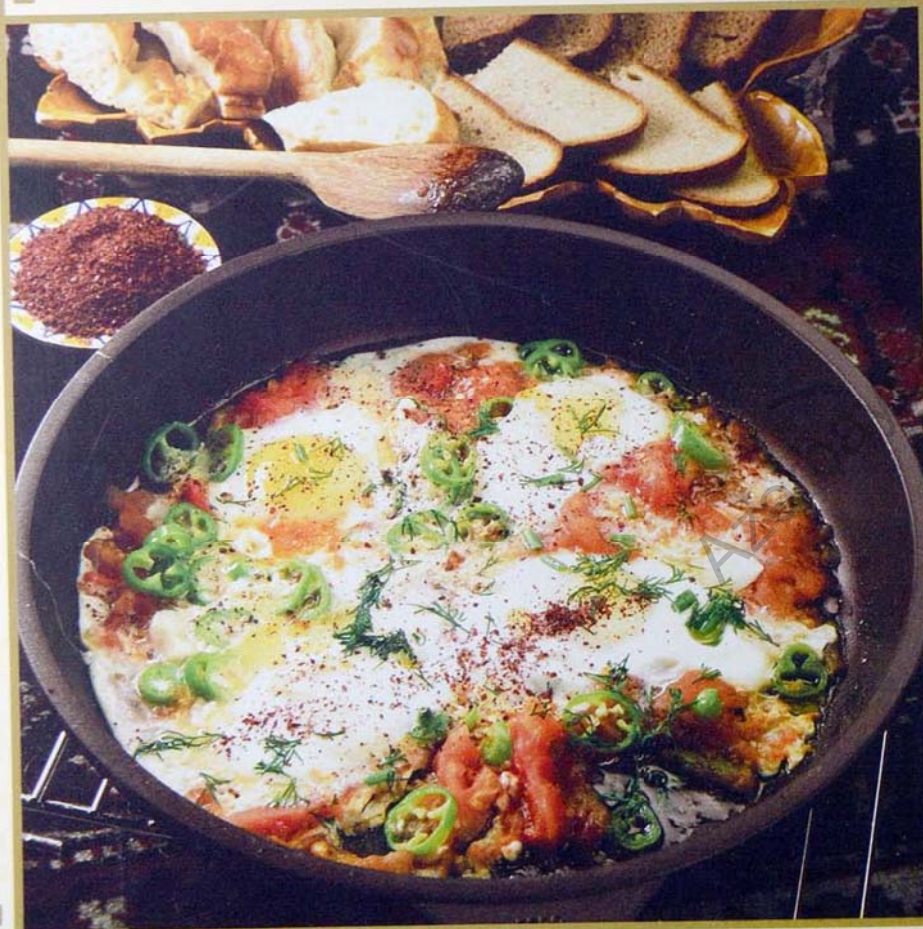
- Яйца — 2 шт. 
лук репчатый — 
 $\frac{1}{4}$ головки 
перец зеленый — 
 $\frac{1}{2}$ стручка 
отварная курица — 50 г 
масло растительное — 
1 ст. ложка 
соль, перец — по вкусу 
-  Яйца взбить, посолить, поперчить, смешать с измельченным луком, перцем и мелко нарезанным куриным мясом (или ветчиной, или отварным мясом).
 -  В разогретое на сковороде масло вылить приготовленную смесь и накрыть крышкой. Когда блюдо будет готово, выложить его на большую тарелку.
 -  Подавать с нарезанными огурцами и помидорами.

Чалма гайганаг

- Яйца — 4 шт. 
зеленый лук — 
8–10 перьев 
чеснок — 3 зубчика 
соль, перец — по вкусу 
-  Зеленый лук и чеснок мелко нарезать.
 -  Яйца взбить и смешать с подготовленными луком и чесноком, посолить, поперчить.
 -  В разогретое на сковороде масло вылить яичную смесь, накрыть крышкой.
 -  Когда блюдо будет готово, выложить его на большую тарелку и подавать с нарезанными огурцами и помидорами.

Томидор гайганагы

- Яйца — 3 шт. ◆
 помидоры — 3 шт. ◆
 перец сладкий — 1 шт. ◆
 укроп — 2–3 веточки ◆
 масло растительное —
 2 ст. ложки ◆
 соль, перец — по вкусу ◆
- ◆ Помидоры и перец нарезать кольцами и тушить около 10 мин в сковороде, затем добавить масло, вбить яйца и посолить. Накрыть крышкой и через 5 мин снять с огня.
- ◆ Посыпать мелко нарезанным укропом и вновь накрыть крышкой. Через 5 мин можно подавать к столу с хлебом, маринадом, овощами.



Жеделек чыгыртмасы

- Грибы — 1 кг ◆
 яйца — 2 шт. ◆
 айва — 1 шт. ◆
 масло растительное —
 3 ст. ложки ◆
 соль — по вкусу ◆
- ◆ Грибы целиком или половинками потушить 5 мин. Айву разрезать на мелкие кубики или дольки, обжарить и потушить в течение 10–15 мин (пока айва не станет мягкой).
- ◆ Из яиц приготовить омлет, посолить. Грибы и айву выложить на блюдо, а сверху — омлет, разрезанный на кусочки.

Лобья чыгыртмасы

- Зеленая стручковая
 фасоль — 1 кг ◆
 лук репчатый —
 2 головки ◆
 яйца — 2 шт. ◆
 масло растительное —
 4 ст. ложки ◆
 соус сарымсаглы катык ◆
 соль — по вкусу ◆
- ◆ Нарезать стручки фасоли на мелкие кусочки, промыть в дуршлаге, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.
- ◆ Лук нарезать кольцами, пассеровать в масле, затем выложить из сковороды. На масле, в котором жарился лук, приготовить омлет.
- ◆ В неглубокую кастрюлю или глубокую сковороду положить приготовленную фасоль, лук, перемешать, а сверху — омлет, нарезанный кусочками. Тушить всю массу около 15 мин. Готовое блюдо выложить и подать к нему соус.



Бадынджан гатламасы

- Баклажаны — 4 шт.
 помидоры — 6 шт.
 чеснок — 1 головка
 перец острый — 1 шт.
 перец болгарский — 1 шт.
 укроп и петрушка — по 1 пучку
 масло растительное — 4–5 ст. ложек
- ☞ Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см и обжарить на сковороде. Помидоры разрезать на 4 части и тушить в другой сковороде. Перец, нарезанный кружочками, обжарить.
- ☞ Затем выложить на блюдо слой баклажанов, на него — 1 ст. ложку помидоров, размазать, подсыпать немного обжаренного перца, выдавить чеснок, посолить. И так послойно выкладывать, придавая блюду форму пирога.
- ☞ Верхний слой посыпать мелко нарезанной зеленью и дать постоять 1 ч, затем можно подавать на стол, раскладывая лопаткой для пирога.

Ттеревез чыгыртмасы

- Картофель — 5 шт.
 лук репчатый — 1 головка
 помидоры — 3 шт.
 яйца — 4 шт.
 укроп — 2–3 веточки
 сумах — 1 чайная ложка
 соль, перец — по вкусу
- ☞ Картофель очистить, вымыть, разрезать на 4 части, обжарить до полуготовности, добавить нашинкованный лук и помидоры, разрезанные на 5–6 частей, и тушить в течение 5–10 мин до готовности.
- ☞ Хорошо взбитыми яйцами залить тушеные овощи, перемешать, накрыть крышкой и поставить в духовку на 10 мин. Готовую чыгыртму выложить на блюдо, посыпать сумахом или укропом и подавать к столу с зеленью, маринадами, хлебом.

Бадынджан-помидор гиймасы

- Баклажаны большие — 4 шт.
 лук репчатый — 1 головка
 масло растительное — 4 ст. ложки
 соль — по вкусу
- ☞ Баклажаны и лук мелко нарезать кубиками, жарить на сковороде под крышкой в разогретом масле, время от времени помешивая.
- ☞ Через 20 мин готовые баклажаны и лук выложить на блюдо. К столу подавать, украсив помидорами, красным перцем или мелко нарезанной зеленью.





Хевте-Беджер

- Цуксини — 1 шт.
 баклажаны — 1 шт.
 помидоры — 3 шт.
 лук репчатый —
 1 головка
 перец сладкий — 1 шт.
 перец острый — 1 шт.
 чеснок — 5 зубчиков
 масло растительное —
 3 ст. ложки
 соль — по вкусу
- ☞ Овощи нарезать мелкими кубиками и тушить в глубокой сковороде, пока вода не выпарится полностью, затем влить масло и немного прожарить.
- ☞ Если это блюдо подавать как холодную закуску, — тушить надо до полного выпаривания овощного сока, а если как горячее или гарнир к мясу — то оставить с соком.



Шыпыртылыз

- Баклажаны — 2 кг
 катык — 500 г
 чеснок — 2-3 зубчика
 (для соуса
 сарымсаглы катык)
 масло растительное —
 2-3 ст. ложки
 вода — 1/2 стакана
 соль — по вкусу
- ☞ Баклажаны нарезать тонкой соломкой, залить маслом и водой, посолить.
- ☞ Плотно накрыть крышкой, время от времени помешивать, чтобы овощи не пригорели, тушить около 30 мин.
- ☞ При подаче к столу — полить соусом сарымсаглы катык.



Лобья эзмеси

- Фасоль (темно-красная
 или рябая) — 300 г
 лук репчатый —
 1 головка
 лимон — 1 шт.
 растительное масло —
 3 ст. ложки
 кинза — 1 пучок
 соус наршараб — 2 ст.
 ложки
 соль, перец — по вкусу
- ☞ Фасоль залить кипятком на 10 часов. Дать набухнуть, сварить до очень мягкого состояния.
- ☞ Затем вместе с сырым репчатым луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить сок 1 лимона, масло, мелко нарезанную кинзу, наршараб, смешать.
- ☞ Чтобы холодная закуска не была твердой, надо добавить отвар от фасоли (консистенция мягкого паштета).

Бадам эзмеси

- Фасоль (красная или рябая) — 300 г
лук репчатый — 1 головка
кинза — 1 пучок
миндаль дробленый — 1/2 стакана
растительное масло — 1 ст. ложка
соус из сливы или алычи, или наршараб — 2 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- Фасоль сварить до готовности, остудить, вместе с луком и миндалем пропустить через мясорубку.
- Кинзу мелко порубить, положить соус из сливы или алычи, или наршараб, посолить, поперчить.
- Хорошо перемешать, добавить масло, посыпать кинзой (консистенция мягкого паштета или каши).
- Для того чтобы паштет был мягким, надо добавить отвар от фасоли.

Гоз эзмеси

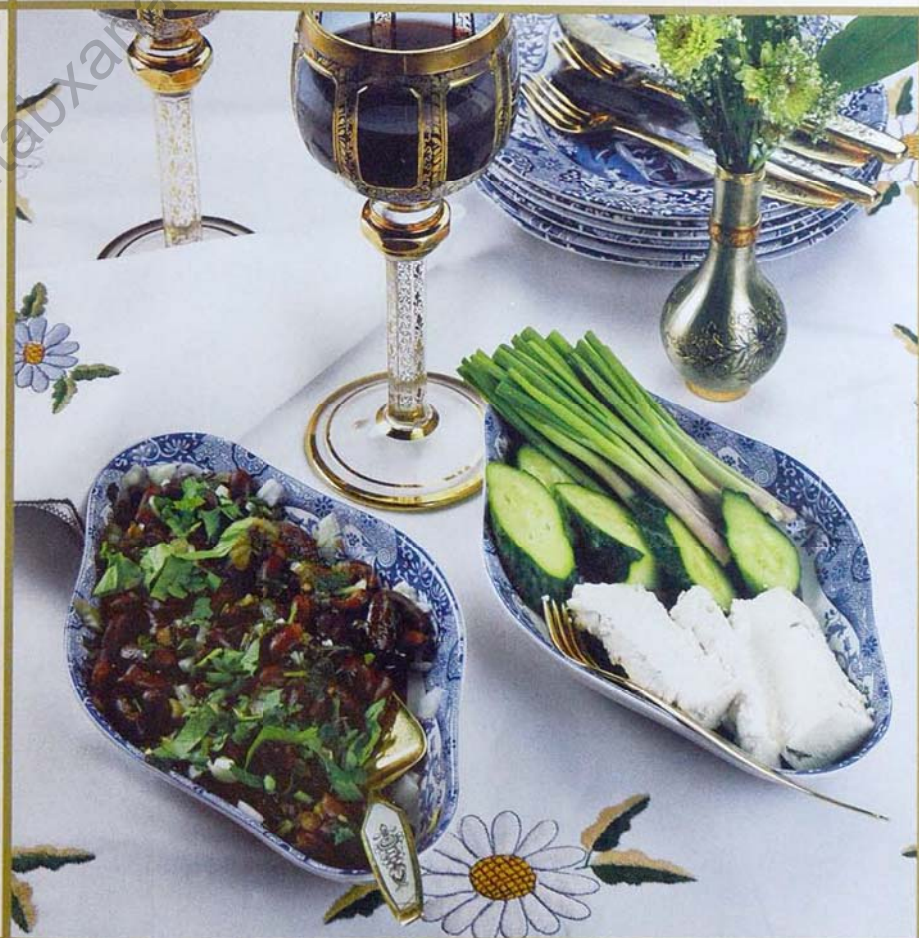
- Фасоль (красная или рябая) — 300 г
лук репчатый — 2 головки
растительное масло — 3 ст. ложки
ядра грецких орехов — 1 стакан
наршараб,
сок лимона или соус из алычи — 2 ст. ложки
петрушка — 1 большой пучок
соль, перец — по вкусу
- Фасоль варить до полной готовности (бульон не выливать), пропустить через мясорубку или хорошо размять.
- Лук пассеровать на растительном масле, орехи пропустить через мясорубку.
- Смешать все вместе, добавить наршараб, сок лимона или соус из алычи, поперчить, посолить, смешать с мелко нарезанной петрушкой.
- Должна получиться консистенция мягкого паштета (можно добавить отвар от фасоли).

Бадымджан эзмеси

- Баклажаны — 4 шт.
оливковое масло — 2 ст. ложки
соль, перец,
любая зелень — по вкусу
- Испечь баклажаны в кожуре до обугливания в сковороде под крышкой. Кожуру снять, мелко порубить баклажаны и выложить в салатницу.
- Посолить, поперчить, смешать с оливковым маслом и посыпать любой зеленью (лучше кинзой или рейханом).

Гырмызы лобья салаты

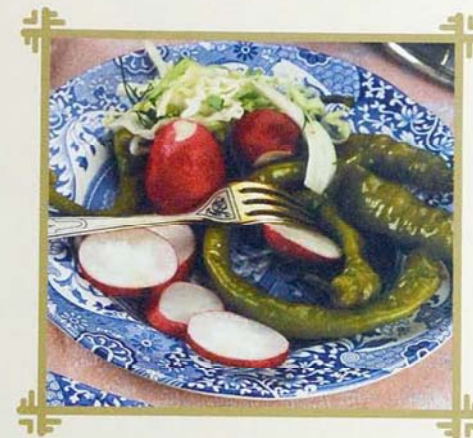
- Фасоль — 200 гр.
лук репчатый — 2 головки
наршараб и масло растительное — по 2 ст. ложки
кинза — 1 пучок
соль — по вкусу
- Фасоль сварить до готовности, лук поджарить кольцами на масле, кинзу мелко нарезать.
- Все смешать, затем полить наршарабом и сверху присыпать кинзой.
- Хорошо подать также брынзу с зеленью.





Салат из морепродуктов в бакинском стиле

- Крабовое мясо \diamond \oplus Крабовое мясо или креветки очистить и измельчить, маринованный красный перец и кинзу нарезать, перемешать, заправить сметаной, поперчить, добавить уксус и поставить на 30 мин в холодильник.
 (или креветки) — 250 г \diamond
 красный перец \diamond
 маринованный — 300 г \diamond
 сметана — 100 г \diamond
 кинза — \diamond \oplus Подать к столу, посыпав кинзой. Не солить.
 1 большой пучок
 красный острый \diamond
 молодой перец — \diamond
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки
 (или сладкий красный \diamond
 перец — \diamond
 3 чайные ложки)
 уксус винный \diamond
 или фруктовый — \diamond
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки



Союдуллиш тоюг

- Курица — 1 шт. \diamond \oplus Курицу, разрезанную на 10–12 частей, посолить, нашинковать лук и выложить все в сковороду, налить $1\frac{1}{2}$ стакана воды, добавить лавровый лист, перец душистый и варить на медленном огне до готовности курицы и загустения бульона.
 лавровый лист — 6 шт. \diamond
 лук репчатый — \diamond
 1 головка \diamond
 душистый перец \diamond
 (горошек) — 8–10 шт. \diamond \oplus Готовую курицу выложить на блюдо и залить бульоном из сковороды. Остудить, поставить в холодильник.
 соус сирке-сарымсаг \diamond
 (уксус с чесноком) \diamond
 соль — по вкусу \diamond \oplus Подавать на стол с соусом сирке-сарымсаг или наршарабом.

Союдулмуш балыг

- Осетровая рыба — 1 кг
куркума —
1 чайная ложка
лавровый лист —
5-6 шт.
перец душистый
горошком — 10 шт.
морковь — 1 шт.
вода — 1 л
уксус — 2 ст. ложки
соус сирке-сарымсаг
соль — по вкусу
- В воду положить рыбу, куркуму, лавровый лист, перец душистый, нарезанную кружочками морковь, уксус и посолить.
- Варить до загустения бульона около 30 мин.
- Остывшую рыбу нарезать на куски толщиной в 1 см, выложить на блюдо, залить загустевшим бульоном и подавать на стол с соусом сирке-сарымсаг.



Соютма из осетровых

- Осетр (белуга севрюга) — 1 кг
уксус (винный, виноградный, яблочный) —
2 ст. ложки
лавровый лист —
3-4 шт.
перец душистый (горошек) — 10 шт.
куркума —
2 чайные ложки
соль — по вкусу
- Подготовленную рыбу залить подсоленной холодной водой (вода должна закрывать рыбу доверху), добавить перец, лавровый лист, 1 чайную ложку куркумы, уксус и варить на большом огне до готовности (около 20 мин).
- Выложить готовую рыбу на блюдо, посыпать оставшейся куркумой.
- Остывшую рыбу разрезать на порционные куски, на гарнир подать отварной картофель, посыпанный мелко нарезанным укропом или луком, нарезанным кольцами, и сумахом.





Тузлы балыг мезеси

- Филе лосося — 1 кг
морская соль — 200 г
- ✦ Филе вымыть, обсушить, уложить на кусок хлопчатобумажной ткани, густо обсыпать морской солью и завернуть.
 - ✦ Оставить при комнатной температуре на сутки. Затем стряхнуть соль, завернуть в фольгу и положить в холодильник на 2 ч.
 - ✦ Готовую рыбу нарезать ломтиками и подавать с отварным картофелем, соусом турши из алычи или баклажанами, маринованными в уксусе.

Теревез мезеси

- Кабачки мелкие — 4 шт.
лук репчатый — 2 головки
помидоры — 4 шт.
масло растительное — 3 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Все овощи нарезать кружками, влить масло и $1/2$ стакана воды, тушить до полного упаривания воды.
 - ✦ Посолить, поперчить по вкусу.

Деймя бадыджан

- Баклажаны — 2 кг
перец зеленый — 2 шт.
лук репчатый — 2 головки
помидоры — 6 шт.
масло растительное — 4 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Баклажаны нарезать кружочками, перец — кольцами, лук мелко нашинковать и все овощи тушить в сковороде. Когда баклажаны осядут, — нарезать помидоры и влить масло, время от времени помешивая, чтобы овощи не пригорели.
 - ✦ Через 30–40 мин, когда вся влага выпарится, посолить по вкусу.
 - ✦ Подавать к столу как холодную закуску, посыпав кинзой, а можно в горячем виде положить в стерилизованные банки и закатать крышками.



Кисломолочные
блюда



Кисломолочные блюда

В азербайджанской кухне широко распространены блюда, приготовленные из свежего и кислого молока, например, айран, сузьма, пендир и т. д.

Это вкусные и полезные блюда, особенно катык. Они очень важны для пищеварения, освежают в жару и используются с очень многими блюдами в качестве приправы и основных ингредиентов.

Не зря через века дошла до наших дней поговорка: «...пей кислое молоко и проживешь долго».

Катык

- Молоко (3,5% жирности и выше) — 2 л
закваска — 2 чайные ложки
- ☞ Молоко нагреть до 40°C, разлить по банкам.
 - ☞ Банки поставить на полотняное полотенце, пальцем попробовать температуру.
 - ☞ Молоко должно чуть обжигать палец.
 - ☞ Влить в каждую банку по чайной ложке закваски (закваску в первый раз сделать из простокваши (йогурта) со сметаной, в дальнейшем для закваски оставлять немного катыка).
 - ☞ Закрывать банки крышками, укутать чем-нибудь шерстяным и не двигать.
 - ☞ Через 5 ч открыть и, остудив до комнатной температуры, поставить в холодильник, для того чтобы масса окрепла.



Айран

- Катык — 500 г
укроп — 1/2 пучка
вода — 200 г
соль — по вкусу
- Катык развести с водой, мелко накрошить укроп, посолить по вкусу.
 - Хорошо охладить и подавать к любым блюдам, а также в качестве холодного напитка.



Сузьма

- Катык — 5–6 л
соль — по вкусу
- Катык вылить в полотняный мешочек и подвесить.
 - Сыворотка постепенно стечет, и останется масса, похожая на диетический творог. Ее можно переложить в стеклянную или эмалированную посуду или оставить в мешочке, посолить и подавать к завтраку.
 - Хранится она хорошо и долго.
 - С сузьмой можно делать бутерброды.

Сузьма с огурцами

- Сузьма — 300 г
свежие огурцы — 3 шт.
соль — по вкусу
- Огурцы мелко нарезать и перемешать с сузьмой, посолить.
 - Подавать к столу как закуску или закусочные бутерброды, намазав на лаваш, хлеб или сухарики.

Сузьма с зеленью

- Сузьма — 300 г
укроп, тархун
соль — по вкусу
- Сузьму смешать с мелко нарубленной зеленью, посолить.
 - Подать к столу с чуреком или лавашем (можно с любым хлебом).



Шор

- Творог — 400 г
укроп, сельдерей — по 1 пучку
чеснок — 4 зубчика
сливочное масло — 1 ст. ложка
зерна тмина или толченый тмин — 2 чайные ложки
соль — 1/2 чайной ложки
- ✦ Творог перемешать с зернами тмина, мелко нарезанным укропом, сельдереем и натертым чесноком, хорошо посолить.
 - ✦ Полученную массу тщательно перемешать со сливочным маслом.
 - ✦ Подавать как закуску к праздничному столу или к завтраку.

Пендир

В азербайджанской кухне предпочтение отдают белым сырам (пендир). Их делают из овечьего, коровьего и буйволиного молока.

Способ приготовления сыра определяет и степень жирности, и другие вкусовые качества, даже название. Сыры отличаются также степенью зрелости — молодые сыры (несоленные), средние и дозревшие.

Сырами, вместе с разнообразной свежей зеленью, сервируется как повседневный, так и праздничный стол, с ними делают разнообразные закуски, сырами заканчивают обед.

Мотал

Один из самых вкусных и оригинальных сыров — мотал — сыр, дозревший в бараньей шкуре. В зависимости от величины бараньей шкуры он бывает от 5 до 60 кг. После того как сняли шкуру с барана (она должна быть плотной и без порезов), посолить вывернутую сторону и развесить ее, чтобы высохла.

После этого вывернуть шкуру шерстью наружу, хорошенько подстричь и тщательно расчесать, иногда поливая водой и смывая мелкие волосики, до тех пор, пока шерсть не перестанет литься.

Затем повесить, чтобы шкура снова подсохла. Снова вывернуть ее шерстью внутрь, хорошенько задраить все дырки (лапки крепко завязать, заднюю часть зашить так, чтобы воздух туда не поступал) и начать тщательно заполнять подсоленным молодым сыром через горловину, не оставляя пустых мест.

После заполнения шкуру так же герметично завязать и уложить на доску в прохладное место, через каждые 4–5 дней переворачивать. Обычно мотал делают летом, а дозревает он до осени. Приготовить мотал в домашних условиях трудно.



Юха

- Юха — очень тонкое хлебное изделие, тоньше лаваша
брынза или мотал — 20 г
перо лука
кинза, тархун, базилик, мята — по одной веточке
- ✦ Делается порциями.
 - ✦ На половинку юхи раскрошить сыр (брынзу), сверху положить зеленый лук, разрезанный на несколько кусочков, тархун или базилик (рейхан) или кинзу и завернуть в трубочку (с одной стороны ее завернуть так, чтобы не было дырки).
 - ✦ Можно подать как закуску перед обедом или к сладкому чаю.
 - ✦ Юха — очень тонко раскатанное бездрожжевое тесто на соли и воде, выпеченное на раскаленной перевернутой специальной сковороде (не путать с лавашем, который более толстый). То же самое можно делать с лавашем.



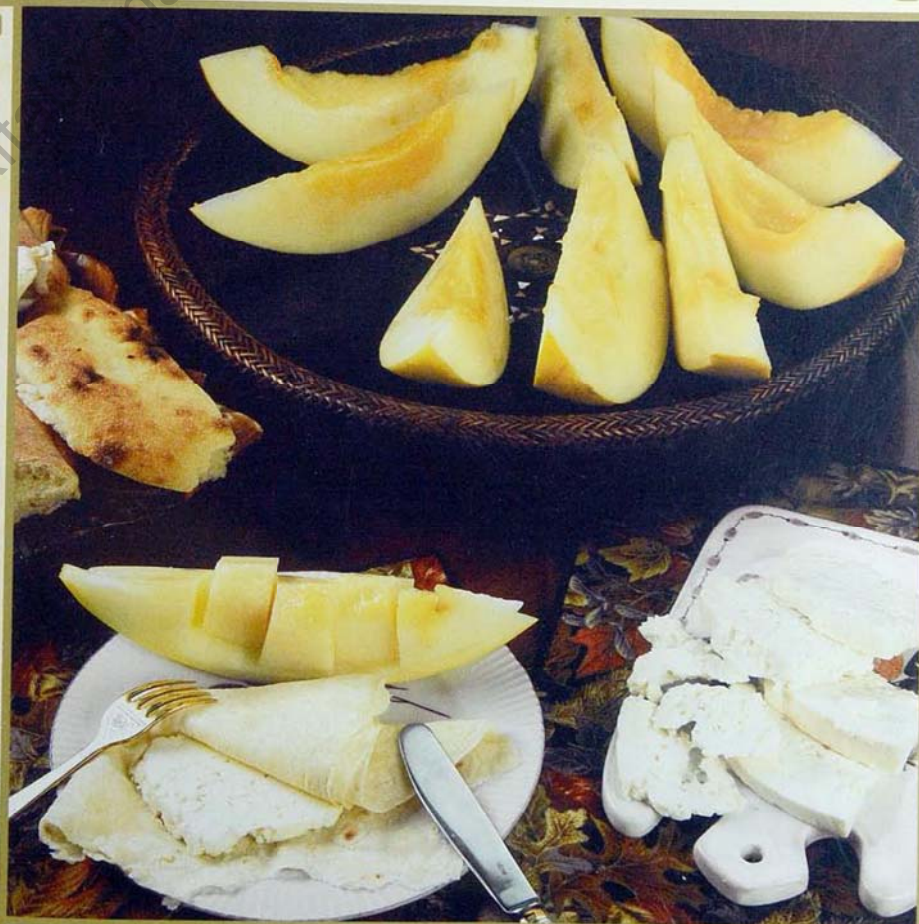


Гарпыз-пендир мезеси






Арбуз Сыр завернуть в лаваш или юху и есть с арбузом, а можно
 брынза или мотал и без лаваша, с хорошим красным вином.
 юха или лаваш

Емиш-пендир мезеси







Дыня Дыню разрезать ломтиками.
 брынза или мотал Сыр завернуть в лаваш или юху.
 юха или лаваш Подавать как закуску.
 красное сухое вино —
 по вкусу Дыню и сыр (любой белый) можно подавать и без лаваша
 или юхи, с красным сухим вином.











Изюм-пендир мезеси

- Виноград   Сыр завернуть в лаваш, юху или чурек.
брынза   Подавать с виноградом и красным вином.
мотал или иной белый сыр
лаваш или юха — 
по вкусу

Шабалыг говурмасы

- Каштаны — 500 г   Каштаны надрезать и отварить в подсоленной воде до полуготовности (10 мин), очистить горячими.
лук репчатый — 2 головки
масло растительное —   Лук нарезать кольцами, посолить, обжарить в масле и туда же положить каштаны и потушить вместе 10 мин.
2 ст. ложки
соль — по вкусу   Можно подать как закуску или как гарнир к плову.

Шабалыг, эрик, кишмиш говурмасы

- Каштаны — 500 г   Каштаны отварить, очистить горячими, положить в сковороду вместе с предварительно вымытой курагой и кишмишем, добавить $\frac{1}{4}$ стакана воды, посолить.
курага — 100 г 
кишмиш — 100 г 
масло растительное (оливковое) —   Тушить под крышкой 10–15 мин на небольшом огне до полного выпаривания воды, добавить масло, перемешать.
1 ст. ложка
соль — по вкусу   Охлажденное блюдо подавать к столу в качестве десерта или как гарнир к плову.





Первые блюда



Первые блюда









Традиционно в азербайджанской кухне большое количество первых блюд, как правило, очень сытных и густых, после них второе блюдо можно не подавать. Некоторые из них готовятся как в кастрюле, так и порционно в глиняных горшочках, в печи или духовке. Блюда из катыка особенно хороши в летнюю жару.


Мучные блюда на воде или на бульоне готовят в основном зимой, они незаменимы при простудных заболеваниях (особенно супы с ариштой, так как чудодейственно смягчают кашель). Для мучных блюд приводится рецепт приготовления теста и изделий из него, однако для экономии времени можно использовать и готовую лапшу, вермишель. Но для некоторых блюд тесто требуется только что сделанное и раскатанное, например, для душбары.


В ряде блюд используется горох, поэтому рецепт его приготовления дается отдельно. Слово «шорпа», которое встречается в некоторых названиях первых блюд, можно перевести на русский язык как «похлебка».


Тесто


для горячих мучных блюд — душбары, аришты, гюрзы, сулу хангыла, хангыла


Мука — 2 стакана   Муку насыпать горкой, в середине сделать углубление, разбить туда яйцо, добавить воду и замесить тесто.
яйцо — 1 шт.  
вода — сколько войдет  
соль — по вкусу  

 Тесто разделить на небольшие комки, раскатывать очень тонко (1 мм) и дать немного обветриться.

 Аришту разрезать следующим образом: свернуть лист теста в несколько раз и нарезать тонко-тонко — 1–2 мм в ширину. Затем чуть-чуть обсыпать мукой и высушить. Ее можно использовать в течение нескольких месяцев.















 Для сулу хангыла тесто то же самое, тонко раскатанный лист нарезается на мелкие квадратики в 0,5 см и также высушивается и используется по мере надобности.


 То же — для хангыла (уже второго блюда), но листы раскатанного теста разрезаются на ромбы со сторонами в 3–4 см (удлиненные).


 Для душбары раскатанный лист теста, не обветривая, нарезают на квадраты (2×2 см) и лепят сразу, не давая высохнуть. То же и для блюда гюрза (второе).





Ханраши

Мясо: баранина,   телятина или говядина (с костями) — 500 г
лук — 2 головки  
растительное  
или топленое масло — 2 ст. ложки
фасоль — маш (мелкая  
соя розовато-коричневого цвета) или мелкая  
белая фасоль — $\frac{1}{2}$ стакана
ариста (лапша) — 2 горсти
кинза, укроп — по 1 пучку  
соль, перец — по вкусу  















 Мясо нарезать мелкими кусочками и слегка обжарить с луком до розоватости.

 Сою отварить в 1½ л воды до готовности, соединить с поджаренным мясом, довести до готовности мяса, всыпать 2 горсти лапши, варить 5 мин, потом добавить мелко нарезанную зелень.

 Отдельно подать соус сарымсаглы катык (2–3 зубчика чеснока размять в 500 г катыка) и фруктовый уксус.

















 Добавлять в каждую тарелку 1 ст. ложку соуса или 1 чайную ложку уксуса (также с размятым чесноком).

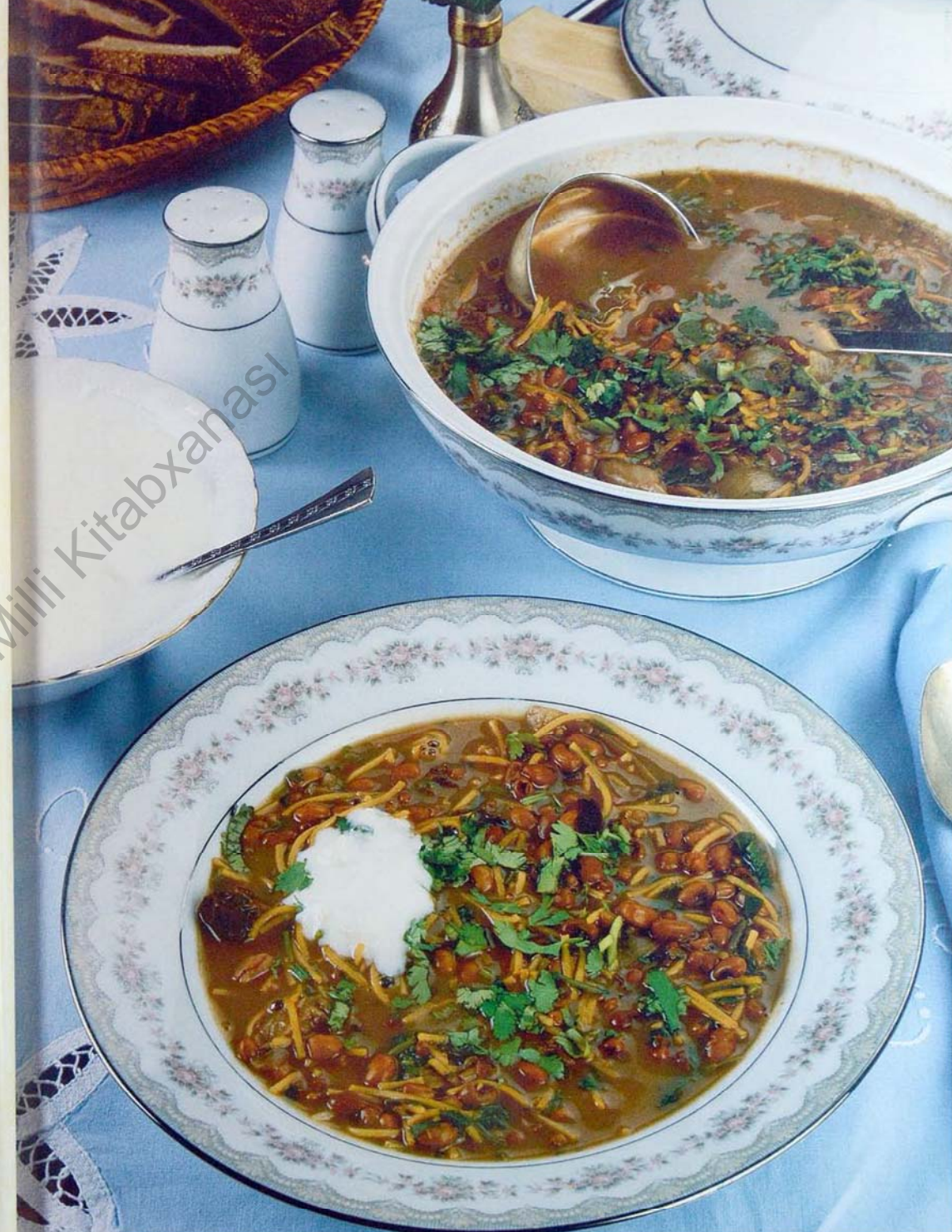
Шутмааш

- Фасоль маш   Сою замочить в 2 л воды и варить до готовности. Лук мелко нарезать, поджарить и положить в бульон.
- (мелкая соя розовато-коричневого цвета) — 1 стакан   Добавить три горсти лапши, посолить. Когда лапша будет готова, насыпать мелко нарезанную кинзу или сухую мяту.
- лапша аришта — 3 горсти   К столу подать соус сарымсаглы катык (2–3 зубчика чеснока размять в 500 г катыка) или фруктовый уксус, в который также добавляют чеснок.
- лук репчатый — 1 головка  
- масло растительное или топленое — 2 ст. ложки  
- кинза — 2 пучка  
- соль, перец — по вкусу  



Аришта на овощном бульоне

- Лапша — 3 горсти   Тонко нарезанный кольцами лук пассеровать.
- (или очень тонкая вермишель — 2 горсти)   Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками.
- лук репчатый — 2 головки   В 1½ л кипящей воды опустить морковь, когда она немного поварится, добавить пассерованный лук.
- растительное или сливочное масло — 2 ст. ложки   Готовое блюдо посыпать нарезанной кинзой и сушеной мятой, посолить.
- морковь — 1 шт.   К блюду подать сушеную мяту, соусы сирке-сарымсаг, сарымсаглы катык и свежие овощи.
- кинза — 1 пучок  
- сушеная мята — 2 ст. ложки  
- соль, перец — по вкусу  



Аришта с кюфтой

- Телятина или баранина — 500 г
лук репчатый — 1 головка
лапша аришта — 3 горсти (или очень тонкая вермишель — 2 горсти)
кинза и укроп — по 1 пучку
винный, виноградный и яблочный уксус
соль, перец — по вкусу
- Мясо вымыть, пропустить вместе с луком через мясорубку. Сформовать из фарша небольшие шарики, опустить их в 2 л кипящей воды и варить 15–20 мин, затем добавить лапшу, довести до готовности, посолить, поперчить.
- Зелень мелко нарубить и опустить в кастрюлю перед подачей к столу.
- К этому супу обычно подают соусы сирке-сарымсаг и сарымсаглы катык.



Аришта на курином бульоне

- Курица — 500 г
лук репчатый — 1 головка
аришта — 3 горсти (или тонкая вермишель — 2 горсти)
кинза — 1 пучок или сушеная мята — 1 ст. ложка
соль, перец — по вкусу
- Курицу сварить в 2 л воды, вынуть из бульона, остудить и нарезать кусочками.
- В кипящий бульон всыпать аришту (или вермишель), через 5 мин положить нарезанную на куски курицу и варить еще 10 мин.
- В готовый суп добавить мелко нарезанную кинзу.
- К столу подать мелко нарезанный укроп и соус сарымсаглы катык.

Сулу хангял

- Мясо (баранина, говядина, телятина) — 500 г
лук репчатый — 2 головки
тесто по рецепту, приведенному в начале раздела, нарезанное квадратиками (1x1 см) — 3 горсти
кинза, укроп — по 1 пучку
соль, перец — по вкусу
- Мясо мелко нарезать кусочками, лук нашинковать и пассеровать в кастрюле с мясом до розового цвета.
- Залить мясо с луком 2 л воды и довести до готовности мяса, затем опустить в суп три полные горсти квадратиков из теста. Когда они всплывут — это говорит о готовности супа — кастрюлю снять с плиты и сразу добавить мелко нарезанную зелень, соль.
- Отдельно подать на стол катык и соус сарымсаглы катык и положить каждому в тарелку по 1–2 ст. ложки или соус «уксус с чесноком».

Сулу хангял на овощном бульоне

- Лук репчатый — 2 головки
масло сливочное или растительное — 2 ст. ложки
морковь — 1 шт.
тесто (приготовление теста дано в начале раздела)
кинза, укроп — по 1 пучку
- Мелко нарезанные лук и морковь пассеровать в масле.
- Вскипятить 1½ л воды, всыпать туда пассерованную смесь, 2 горсти квадратиков из теста, посолить. Когда квадратики всплывут — суп готов.
- Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.
- Подавать с катыком и сарымсаглы катыком (в тарелку по 1–2 ст. ложки).



Пити но-ганджински

- Баранина \diamond или телятина (грудинка или лопатка) — 1 кг
картофель — 4 шт. \diamond
лук репчатый — 1 головка
горох нут — 1/2 стакана
помидоры — 2 шт. (по желанию)
альбухара (сушеная слива) — 8–10 шт.
куркума — 3 щепотки
укроп — 1 большой пучок
соль, перец — по вкусу \diamond
- \oplus Разрезать баранину (телятину) на крупные куски, положить в кастрюлю целую очищенную луковицу с хвостиком (чтобы не распадалась), заранее замоченный горох нут и альбухару, налить 4 стакана воды, добавить по вкусу соль.
 - \oplus Поставить вначале на большой огонь, снять пену и на очень малом огне под плотно закрытой крышкой варить до готовности гороха (2–3 ч).
 - \oplus Добавить картошку и разрезанные пополам помидоры и варить, пока картофель не сварится. Затем всыпать куркуму.
 - \oplus Пити готовится также порционно в глиняных горшочках (кюп).
 - \oplus Все продукты при этом следует разделить на 4 части, поставить в духовку в кюпе, плотно прикрыв крышкой на 3–4 ч при температуре 180°С.
 - \oplus Подавать порционно в горшочке или выложить в тарелки.
 - \oplus Сверху посыпать мелко нарезанным укропом. Пити можно подавать как два разных блюда.
 - \oplus Первый вариант подачи пити — разложить по тарелкам все, что было в кастрюле (мясо, картофель, горох и т. д.), и залить бульоном.
 - \oplus Второй вариант подачи пити называется ишкене.
 - \oplus Когда пити готово, из него вынуть мясо, горох, картофель и т. д., а бульон разлить по тарелкам, накрошить туда же чурек или обычный хлеб крупными кусками и посыпать свежим, мелко нарезанным укропом.
 - \oplus Нарезанный укроп можно подать и отдельно при сервировке.
 - \oplus Все, что было в супе, растереть деревянной ложкой, перемешать, посыпать мелко нарезанным укропом и подать как второе блюдо с маринадами и свежей зеленью.
 - \oplus Пити можно приготовить и по-шекински, заменив картофель каштанами.



Дюшбара

- Баранина (говядина или телятина) — 500 г
лук репчатый — 2 головки
тесто — по рецепту в начале раздела
сушеная мята — 1 ст. ложка
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, посолить по вкусу. Тесто раскатать на тонкие листы и нарезать квадратиками 2x2 или 2,5x2,5 см.
 - ✦ В каждый квадратик положить немного фарша и слепить угол в угол, два конца полученного треугольника также скрепить друг с другом (получатся ракушки).
 - ✦ Вскипятить 2 л воды, посолить, в кипящую воду всыпать всю дюшбару, когда она всплывет — суп готов. Перед подачей на стол добавить сушеную мяту, по вкусу — соус сирке-сарымсаг.
 - ✦ Это же блюдо можно приготовить на предварительно отваренном курином или мясном бульоне. На одной ложке должно помещаться в среднем 5-8 дюшбара, на любителя — в бульон можно натереть свежие помидоры (1-2 шт.).

Тарча-боздаш

- Баранина (телятина) — 1 кг (грудинка или лопатка)
лук — 2 головки
горох нут — 1/2 стакана
картофель — 4 шт.
помидоры — 4-5 шт.
куркума — 1/2 чайной ложки
укроп, сушеные мята или чабрец — 2 чайных ложки
перец, соль — по вкусу
- ✦ Заранее отварить горох. Мясо разрезать на большие куски, лук мелко нарезать и все вместе обжарить в кастрюле до румяной корочки.
 - ✦ Затем налить 4 стакана воды, положить помидоры, перец, соль и варить на медленном огне до готовности мяса, затем добавить картофель. Куркуму, чабрец и укроп засыпать в уже готовый густой суп.
 - ✦ Подать со свежими овощами или маринадами, с хлебом (чурек, лавашем, юхой, черным хлебом). Это блюдо можно приготовить в духовке в глиняных горшочках порционно. После обжаривания мяса все разложить в 4-5 горшочков и поставить в духовке на 4 ч.



Борщ по-азербайджански

- Грудинка (телячья, говяжья, баранья) — 1 кг
 морковь — 2 шт.
 перец — 2 шт.
 лук репчатый — 2 головки
 капуста — 500 г
 помидоры — 4 шт.
 или томатная паста — 2 ст. ложки
 картофель — 2 шт.
 лавровый лист — 5–6 шт.
 яйцо — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, сахар — 2 куска
 петрушка, сельдерей — по 1 пучку
 уксус и растительное (топленое) масло — по 2 ст. ложки
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Мелко нарезанные лук, морковь, перец, помидоры (по сезону) или томатную пасту пассеровать в растительном масле.
- ✦ Отварить грудинку до готовности в 2 л воды, снять пену с бульона, мясо вынуть.
- ✦ В бульон опустить картофель и рубленую капусту, пассерованную заправку.
- ✦ Желток яйца взбить с водой и мукой до однородной массы и при непрерывном помешивании влить в борщ.
- ✦ Добавить уксус (винный или яблочный) и положить сахар
- ✦ Выключить огонь, в бульон всыпать мелко нарезанную зелень, опустить мясо и накрыть кастрюлю крышкой.
- ✦ На стол подавать со сметаной.



Шила

- Баранина — 500 г
 лук репчатый — 2 средние головки
 рис — $\frac{3}{4}$ стакана
 петрушка, кинза, хвостики лука-порея, зеленого лука, петрушка, тархун — по 1 пучку
 кизил сушеный — 50 г или свежий — 150 г
 алыча сушеная или свежая — 150 г
- ✦ Баранину мелко нарезать и обжарить вместе с луком в кастрюле.
- ✦ Когда мясо и лук порозовеют, налить 2 л воды и варить до готовности мяса.
- ✦ Затем засыпать чисто вымытый рис и кизил и варить до готовности риса.
- ✦ Добавить всю зелень, мелко нарезав, снять сразу с огня и накрыть крышкой на 5–10 мин.
- ✦ Это же блюдо можно сварить из грудинки телятины, говядины или из курицы. Можно приготовить и на овощном бульоне.

Кузу шорпасы

- Мясо ягненка — 1 кг
лук репчатый — 2 головки
рис — 50 г
каштаны — 10–15 шт.
альбухара (или алыча) — 10–15 шт.
укроп — 1 пучок
чабрец — 2 ст. ложки
наришараб
сумах
соль — по вкусу
- Мясо ягненка нарезать на куски и с альбухарой или алычой отварить в 2 л воды, снимая пену. Готовое мясо посолить.
- Лук поджарить на курдючном или другом жире, положить его в бульон вместе с отваренными и очищенными каштанами.
- Через 15 мин добавить куски мяса ягненка и варить еще 10 мин. Затем засыпать мелко нарезанный укроп и чабрец. Мясо можно подать отдельно от бульона, а к нему — наришараб и сумах.
- Этот же суп можно сделать из баранины или телятины.

Кюфта ганджинская

- Баранина (мякоть) — 500 г
рис — 2 ст. ложки
лук-порей или зеленый лук — 5–10 перьев
рейхан (базилик), мята, петрушка, укроп, кинза — по 1 пучку
лук репчатый — 2 головки
горох нут — 1/2 стакана
альбухара или сушеная алыча — 10–15 шт.
помидоры (по желанию) — 2 шт.
яйца — 2 шт.
картофель — 2 шт.
куркума — 1 1/2 чайной ложки
соль, перец — по вкусу
- Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку.
- Сырой рис и мелко нарезанную зелень тщательно смешать с фаршем, поперчить. Отдельно отварить горох и яйца, яйца очистить.
- Из нескольких мясных косточек сварить бульон и положить в него уже отваренный горох.
- Из фарша сформовать 4 шарика, ввести в середину каждого алычу или сливу (оставшуюся — опустить в бульон) и половину крутого яйца.
- Шарики вместе с разрезанными пополам картофелинами опустить в кипящий бульон и — по желанию — добавить мелко нарезанные свежие помидоры.
- Варить до готовности картофеля и риса. Затем снять с огня, засыпать куркуму и немного свежего нарезанного укропа. Отдельно подавать маринады, свежую зелень и сумах.
- Шарики и картофель можно отварить не в бульоне, а в 2 л воды, — тогда блюдо получится более легким.
- Технология приготовления кюфты из говядины и телятины такая же.





Тянджа шорпасы

- Курица — 1 шт. Курицу (или мясо) отварить, выложить на тарелку.
- или мясо (говядина, телятина, баранина) — 500 г Лук мелко нарезать, поджарить, морковь нашинковать тонкими кружками, картофель разделить на две части и все овощи положить в бульон, варить до готовности картофеля.
- яйцо (желток) — 1 шт. Взбить желток с мукой в $\frac{1}{2}$ стакана воды до однообразной консистенции и влить, помешивая, в кипящий бульон.
- мука — 1 ст. ложка Влить сок 1 лимона (или положить лимонную кислоту).
- без верха Уже готовый суп заправить мелко нарезанной кинзой.
- кинза — 1 пучок Курицу или мясо использовать для второго блюда.
- картофель — 2 шт.
- лук репчатый —
- 1 головка
- морковь — 1 шт. (средняя)
- лимонная кислота —
- 2 щепотки или 1 лимон
- растительное масло —
- 2 ст. ложки
- вода — $1\frac{1}{2}$ л
- соль, перец — по вкусу



Мургутуш

- Курица — 1 тушка Курицу отварить, рис, альбухару (или алычу) положить в бульон и варить до готовности.
- или $\frac{1}{2}$ (в зависимости от величины)
- рис — 1 стакан Лук и помидоры мелко нарезать, пассеровать в масле и опустить в бульон.
- лук репчатый —
- 2 головки
- масло растительное Когда рис будет готов, поперчить, посолить.
- или топленое —
- 2 ст. ложки Разлить по тарелкам и посыпать чабрецом.
- куриный бульон — $1\frac{1}{2}$ л
- альбухара (или алыча) —
- 10–15 шт.
- помидоры — Это блюдо можно готовить и на мясном бульоне.
- 2 шт. (средние)
- перец —
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки
- чабрец, соль,
- перец — по вкусу

Чолпа шорпасы

- Цыпленок — 1 или 2 шт. Из цыплят сварить бульон.
- рис — 50 г
- масло растительное Цыплят выложить, посолить, поперчить, нарезать на куски.
- или топленое —
- 2 ст. ложки В бульон положить рис, мелко нарезанный и обжаренный лук, свежую или сушеную алычу, посолить по вкусу и варить до готовности риса.
- лук репчатый —
- 1 головка
- кинза — 2 пучка Затем опустить в бульон порционно разделанного цыпленка, поварить 10 мин, выключить огонь и засыпать куркуму и мелко нарезанную кинзу.
- алыча сушеная
- или свежая — 10–15 шт.
- вода — 2 л
- куркума на кончике
- ножа
- соль, перец — по вкусу
- Перчить по вкусу.
- Можно сделать все то же из курицы, но из цыпленка — вкуснее.





Кюфта бакинская

- Баранина (мякоть) — 500 г
рис — 3 ст. ложки
горох нут — 1/2 стакана
лук репчатый — 2 головки
сушеная алыча или кислая слива — 10–15 шт.
яйца, картофель, помидоры — по 2 шт.
куркума — 1/2 чайной ложки
сумах — 100 г
сушеная мята — 2 чайные ложки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, смешать с сырым рисом, посолить, поперчить, добавить куркуму.
 - ✦ Если есть косточки, можно сварить бульон, положить в него уже отваренный горох, разрезанные пополам картофель и свежие помидоры.
 - ✦ Если нет костей или необходимо получить легкое блюдо — все ингредиенты можно положить в 1 1/2 л воды.
 - ✦ Сформовать 4 шарика из фарша, ввести в середину каждого по половине вареного яйца и по паре алычи или сливы (оставшиеся сухофрукты также положить в суп).
 - ✦ Варить 20–30 мин до готовности картофеля. В снятый с огня суп засыпать сушеную мяту.
 - ✦ На стол подавать со свежей зеленью и маринадами.
 - ✦ Сумах подать отдельно.
 - ✦ Это блюдо можно приготовить также из телятины, говядины и мяса индейки.

Спанах шорпасы

- Бульон из мяса или курицы — 1 л
лук репчатый — 1 головка
зеленый лук, шпинат — по 1 пучку
яйцо — 1 шт.
масло (любое) — 2 ст. ложки
сметана — 100 г
алыча сушеная — 5–10 шт.
соль, перец — по вкусу
- ✦ Положить в бульон мелко нарезанный шпинат.
 - ✦ Репчатый лук мелко порезать и поджарить, вареное яйцо отварить и измельчить, все положить в бульон, добавить соль, перец.
 - ✦ Варить 20 мин.
 - ✦ Зеленый лук мелко нашинковать и добавить в кастрюлю перед подачей к столу.
 - ✦ Подавать со сметаной.

Балыг бозбашы

- Рыба (любая, лучше осетровая, филе кутума, сазана, жерега или судака) — 800 г
картофель — 4 шт.
лук репчатый — 1 головка
помидоры — 2 шт.
чабрец или сушеная мята — 1 чайная ложка
масло растительное или топленое — 4 ст. ложки
укроп — 1 пучок
лавровый лист — 5–6 шт.
перец душистый (горошек) — 10 шт.
соль — по вкусу
- ✦ Рыбу нарезать большими кусками, лук обжарить кольцами. Все выложить в кастрюлю, влить 1½ л воды, добавить лавровый лист, перец душистый, очищенный картофель, помидоры и варить до готовности картофеля. Солить по вкусу.
 - ✦ Подавать с хлебом и свежими или маринованными овощами.
 - ✦ Перед подачей всыпать в кастрюлю сушеную мяту или чабрец, или свежий мелко нарезанный укроп.



Балва

- Дикая герань (аменкоменджи) — 300 г
рис — ½ стакана
лук репчатый — 3 головки
соус туршу из алычи или размягченная лавашана — 1 ст. ложка
масло (любое) — 3 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Рис варить до готовности в 1 л воды.
 - ✦ Мелко нарезанную зелень опустить в рис и варить 10–15 мин.
 - ✦ Затем добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, по вкусу положить соль, перец и туршу.
 - ✦ По консистенции блюдо напоминает густой суп.

Балыг шорпасы

- Белуга — 1 кг
лук репчатый — 5 головок
лавровый лист — 6–7 шт.
перец душистый (горошек) — 10–15 шт.
томатная паста — 200 г
красный острый перец — ¼ ст. ложки или сладкий перец — 3 ст. ложки
яйцо (желток) — 1 шт.
мука — 1 ст. ложка без верха
петрушка — 2 больших пучка
соль — по вкусу
- ✦ Очень мелко нашинковать весь лук и опустить в 3 л воды, туда же — лавровый лист, перец душистый, мелко нарезанную петрушку, соль и варить 20 мин на маленьком огне (лук должен свариться как следует). Белугу нарезать большими кусками и положить в суп вместе с красным перцем. Варить еще 30 мин.
 - ✦ Смешать желток с мукой и ¼ стакана воды, влить, помешивая, в кипящий суп. Выключить огонь и дать супу настояться.
 - ✦ Этот суп как борщ — чем больше настаивается, тем вкуснее. Сделать пюре из 3 ст. ложек томатной пасты и 1 ст. ложки острого красного перца в порошке и подать к столу для любителей острого.



Шуршулу лобья

- Зеленая фасоль (лобья) — 500 г
лук репчатый — 2 головки
растительное масло — 2 ст. ложки
мука — 1 ст. ложка
яйцо — 1 шт.
петрушка, укроп, сельдерей, мята, кинза — по 1 пучку
томатная паста — 1 ст. ложка или сухая алыча — 10 шт.
соль, перец — по вкусу
- Зеленую стручковую фасоль нарезать кубиками и варить до готовности в 1½ л воды, туда же положить алычу.
- Лук и зелень мелко нарезать. Лук пожарить, затем опустить в кастрюлю и варить вместе с зеленью 10–15 мин.
- Затем муку развести с яйцом и, помешивая, влить в кастрюлю. Заправить томатом. Дать супу настояться в течение 30 мин.



Эвелик шорпасы

- Листовник скалопендровый — ½ кочички
картофель — 2 шт.
лук репчатый — 1 головка
чеснок — 4–5 зубчиков
масло топленое или растительное — 2 ст. ложки
яйцо — 1 шт.
мука — 1 чайная ложка
петрушка — 1 пучок
сметана — 100 г
соль, перец — по вкусу
- Листовник опустить в 1½ л холодной воды, варить 10–15 мин, затем выложить его на тарелку.
- В бульон положить картофель, разрезанный на 4 части, размятый чеснок и порезанный отваренный листовник. Пока картофель варится, пожарить мелко нашинкованный лук и также положить в суп.
- Когда картофель будет готов, взболтать яйцо с мукой и ½ стакана воды до однородной массы и ввести в кипящий суп, непрерывно помешивая. Выключить огонь, всыпать мелко нарезанную петрушку.
- Подавать к столу вместе со сметаной. Консистенция супа густая.















Теребез шорпасы

- Картофель — 2 шт.  Лук, морковь, свеклу, перец мелко нарезать и пассеровать в масле, затем туда же добавить томатную пасту или протертые помидоры и тушить еще 5–10 мин.
- петрушка — 1 пучок  В кастрюлю налить 2 л воды, порезать айву, алычу, при закипании опустить подготовленную заправку и картофель, разрезанный пополам, варить до готовности картофеля, затем положить нашинкованную капусту, варить еще 5–10 мин.
- (большой)  В кастрюлю налить 2 л воды, порезать айву, алычу, при закипании опустить подготовленную заправку и картофель, разрезанный пополам, варить до готовности картофеля, затем положить нашинкованную капусту, варить еще 5–10 мин.
- лук репчатый —  яйцо смешать с мукой, при непрерывном помешивании влить в похлебку, добавить 1 ст. ложку уксуса, мелко нарезанную петрушку и выключить огонь.
- 1 головка  Подавать со сметаной или катыком и хлебом.
- морковь — 2 шт. 
- айва — 1 шт. 
- алыча (сушеная или  свежая) — 5–6 шт.
- перец тонкокожий  яйцо — 1 шт.
- болгарский — 2 шт. 
- масло растительное —  3 ст. ложки
- капуста — 500 г 
- яйцо — 1 шт. 
- мука — 1 ст. ложка 
- без верха 
- перец острый — 
- $\frac{1}{2}$ шт. (по желанию) 
- уксус фруктовый или 
- винный — 1 ст. ложка 
- томатная паста — 
- 1 ст. ложка 
- или 2 свежих помидора 
- катык и сметана — 
- по 200 г 

















Туршенг

- Щавель, петрушка,  Мелко нарезать всю зелень. Лук нарезать кольцами и пассеровать в масле.
- сельдерей, укроп, кинза,  Вскипятить 4 стакана воды и опустить туда всю зелень и пассерованный лук, посолить по вкусу.
- луковые перья —  яйца отварить, нарезать кружочками и порционно положить в тарелки для супа.
- по 1 пучку 
- лук репчатый —  Подавать со сметаной.
- 2 головки 
- масло топленое или  Все то же самое можно сделать на легком курином бульоне.
- растительное — 
- 2 ст. ложки 
- яйца вареные — 2 шт. 
- сметана — 200 г 
- соль — по вкусу 



Мерджи шорпасы

- Чечевица — 200 г  Лук мелко нашинковать и поджарить в масле, туда же положить нарезанные помидоры или томатную пасту и пассеровать вместе.
- лук репчатый — 2 головки 
- масло оливковое или 
- топленое — 2 ст. ложки 
- петрушка, сельдерей,  Чечевицу (мерджи), отварить в 5 стаканах воды, положить туда смесь лука и помидоров, нарезанную зелень, алычу, сливу или мелкие ломтики айвы.
- кинза — по 1 пучку 
- сушеная алыча или 
- слива — 10–15 шт. 
- (в летнее время лучше  После того как чечевица будет готова, поварить все вместе еще 10–15 мин (до консистенции густого супа) и дать постоять 30 мин.
- положить свежую) 
- помидоры — 3 шт. 
- или $\frac{1}{2}$ ст. ложки 
- томатной пасты 
- соль — по вкусу 





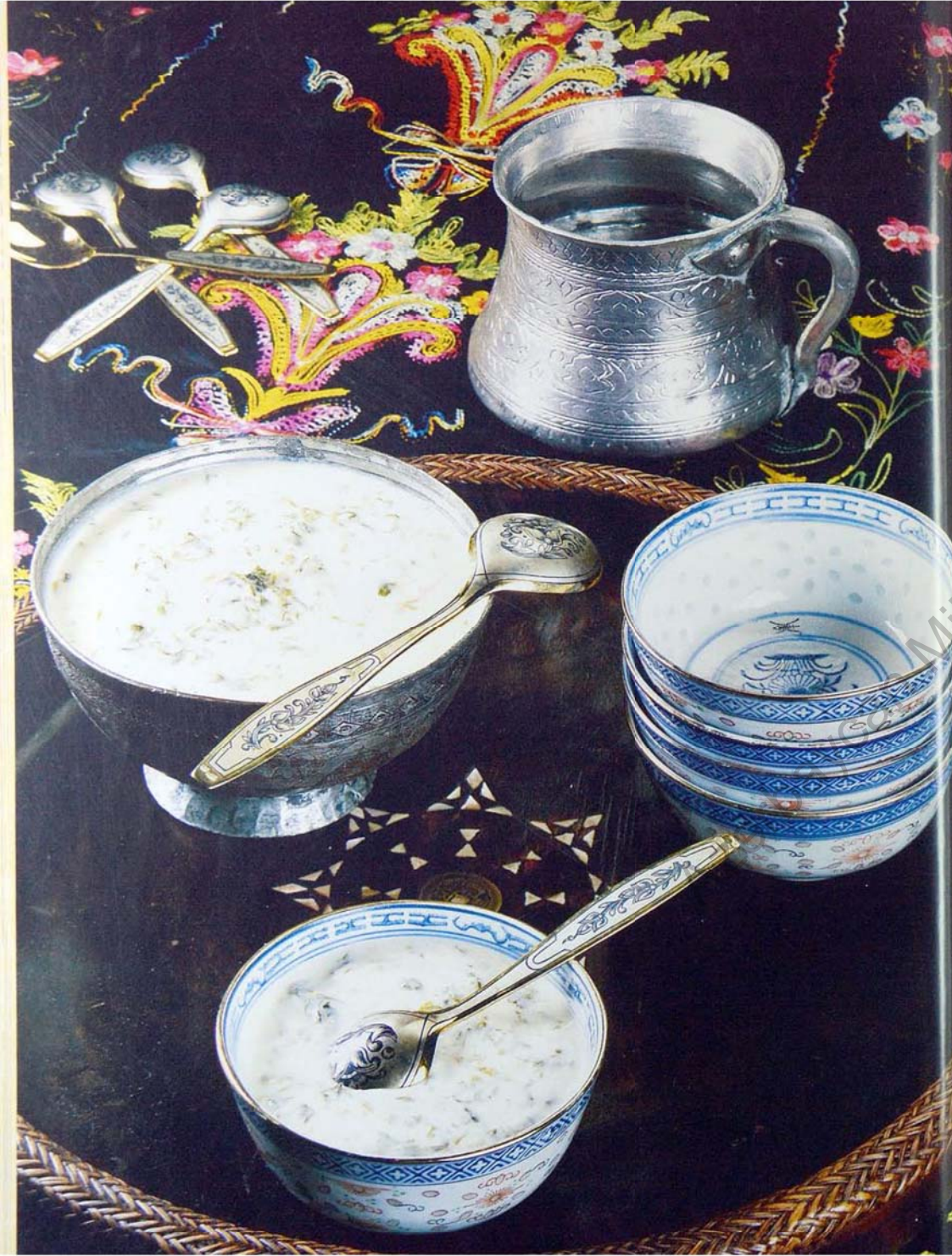
Лобья шорпасы

- Красная или рябая фасоль — 200 г
 лук репчатый — 2 головки
 сушеная алыча или альбухара (сушеная слива), или чернослив — 10–15 шт.
 петрушка — 2 пучка
 кинза — 1 пучок
 растительное масло — 2 ст. ложки
 томатная паста — 1 ст. ложка
 уксус — 1 ст. ложка
 айва — 1 шт.
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Фасоль на ночь залить крутым кипятком, так, чтобы вода закрывала фасоль выше на 2 см. Когда фасоль набухнет, добавить 500 г воды, 1 луковицу, нарезанную дольками айву, алычу и альбухару (или чернослив) и варить до готовности фасоли.
 - ✦ Оставшийся лук мелко нарезать и пассеровать.
 - ✦ В готовую фасоль положить мелко нарезанную петрушку, пассерованный лук, томатную пасту и уксус, поперчить, посолить. Все это варить еще 10–15 мин.
 - ✦ Консистенция супа должна быть густая.
 - ✦ Перед подачей на стол засыпать в кастрюлю мелко нарезанную кинзу.

Шуршулу сыйыг

- Морковь — 2 шт.
 болгарский перец — 1–2 шт.
 лук репчатый — 2 головки
 рис — 100 г
 масло — 2 ст. ложки
 кинза, перьевого лук или лук-порей, сельдерей, петрушка — по 1 пучку
 алыча — 10–15 шт.
 или лимон
 айва — по сезону
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Лук, перец и морковь мелко нашинковать и пассеровать в масле.
 - ✦ Отварить в 1 л воды рис и алычу до полуготовности риса, затем положить в кастрюлю всю мелко нарезанную зелень, айву (кусками). Довести вместе с рисом до готовности, затем добавить предварительно пассерованные овощи.
 - ✦ Посолить, поперчить, добавить сок лимона (или щепотку лимонной кислоты), или 1 чайную ложку соуса из алычи, или свежую алычу в сезон.
 - ✦ Суп должен быть густой. Этот же суп можно сделать на курином или мясном бульоне.





Довга гянджинская

- Катык — 4 л
рис — 50 г
желток 1 яйца
мука —
- 1 ст. ложка с верхом
петрушка,
кинза, укроп, мята —
по 1 пучку (варианты:
петрушка, кинза,
сельдерей, петрушка,
укроп, кинза;
сельдерей, мята,
кинза; шпинат,
сельдерей, кинза,
укроп; шпинат,
петрушка,
укроп, мята)
- ☞ Варить лучше всего в алюминиевой (или медной) кастрюле, чтобы дно не пригорало.
 - ☞ Катык хорошо размешать, рис отварить до готовности и положить в катык, желток с мукой размешать с 2 ст. ложками воды до однородной массы и смешать с катыком. Всю зелень обмыть, высушить и мелко нарезать.
 - ☞ Кастрюлю поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, чтобы катык не свернулся. Когда масса закипит, всыпать подготовленную зелень и варить на слабом огне еще 5 мин.
 - ☞ Затем снять с огня. Не солить, перчить по вкусу (в зелени достаточно своих натуральных солей).
 - ☞ Довгу можно есть как первое горячее блюдо, с хлебом и репчатым луком. Также ее можно подавать после сытного обеда в холодном виде. Это блюдо может стоять в холодильнике 5–6 дней. Хорошо съесть также чашечку на ночь.

Довга бакинская с кусочками мяса

- Баранина — 800 г
лук репчатый —
1 головка
катык — 2 л
горох нут — 100 г
желток 1 яйца
мука — 1 ст. ложка
вода — 1¹/₂ л
кинза, сельдерей
укроп, петрушка,
мята — по 1 пучку
- ☞ Мясо отделить от костей, нарезать на мелкие кусочки 2×2 см и поджарить до готовности с мелко нарезанным луком. Из костей отварить бульон и остудить.
 - ☞ Горох заранее сварить. Яйцо смешать с мукой и 2 ст. ложками воды до однородной массы, влить в катык, положить туда же горох. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.
 - ☞ Катык поставить на огонь, влить в него процеженный бульон (если кости с мясом — можно также положить), добавить поджаренное мясо и непрерывно мешать до закипания.
 - ☞ Затем всыпать зелень и дать постоять на огне 5–10 мин, снять с огня и подать на стол со свежим луком, хлебом, молочным несоленым сыром (солить, перчить по вкусу).

Довга гянджинская с кюфтой

- Мясо (баранина или телятина или ягнятина) — 500 г
лук репчатый — 1 головка
катык — 3 л
горох нут — 1/2 стакана
желток 1 яйца
мука — 1 ст. ложка
кинза, сельдерей, петрушка, укроп — по 1 пучку
- ✦ Мясо и лук пропустить через мясорубку, хорошо перемешать, посолить, поперчить.
 - ✦ Горох отварить заранее.
 - ✦ Желток смешать с мукой и 2 ст. ложками воды до однородной массы и влить в катык, положить туда же отваренный горох и хорошо смешать.
 - ✦ Зелень вымыть и мелко нарезать.
 - ✦ Катык поставить на огонь и непрерывно мешать до закипания.
 - ✦ Из мяса сделать маленькие тефтели, опустить их в кипящую массу и варить на медленном огне 10 мин, затем опустить подготовленную зелень и варить еще 5 мин.
 - ✦ Снять с огня и дать постоять 5 мин.
 - ✦ Блюдо подавать горячим, а к нему — лук репчатый или зеленый, хлеб.

Обдух

- Катык — 1 л
огурцы свежие — 4 шт.
кинза, укроп, рейхан — по 1 пучку
лук репчатый — 1/2 головки
соля — по вкусу
- ✦ В катык добавить мелко нарезанные огурцы, зелень, лук, посолить и влить 1 стакан холодной воды.
 - ✦ Поставить в холодильник на 30 мин.
 - ✦ Это освежающее блюдо особенно хорошо подавать в жару.
 - ✦ Вместо воды можно добавить нежирный бульон (куриный или говяжий), но это на любителя, так как утяжеляет блюдо.
 - ✦ Подавать с хлебом (по желанию) на полдник, а также вечером.





Блюда
из мяса



Блюда из мяса

В каждом регионе, а их в Азербайджане 39, имеется своя «изюминка» в приготовлении мясных блюд. Предпочтение отдается баранине, говядине, телятине, мясу диких животных. Особая рецептура, обилие зелени, пряных трав придают этим блюдам неповторимый аромат.

Говурма

- Баранина или говядина, или телятина (грудинка, вырезка, бедро, лопатка) — 1 кг
- альбухара (или сушеная алыча) — 100 г
- масло — 2 ст. ложки
- абгора (сок незрелого винограда) — 50 г
- соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо нарезать на куски (3×4 см), не очищая от костей, пассеровать до розового цвета в масле или, если мясо жирное, — в собственном жире 10–15 мин.
 - ✦ Лук мелко нарезать, добавить в мясо вместе с альбухарой (или сушеной алычой) и, помешивая, чтобы не пригорело, довести до готовности мяса. Посолить, поперчить, полить абгорой.
 - ✦ Подавать с отдельно отваренным или поджаренным картофелем или с печеными помидорами и яблоками, или гречкой, или — как гарнир к плову.

Эт-шадальд говурмасы

- Баранина (вырезка, лопаточная часть, бедро) — 1 кг
- лук репчатый — 2 головки
- каштаны — 500 г
- ✦ Мясо нарезать небольшими кусочками, пассеровать в масле (если мясо нежирное) или в собственном жире до розового цвета.
 - ✦ Добавить мелко нарезанный лук и довести мясо до готовности, периодически помешивая. Посолить, поперчить.



- альбухара или алыча сушеная — 10–15 шт.
- масло — 1–2 ст. ложки
- соль, перец — по вкусу
- ✦ Каштаны отварить до полуготовности, очистить (чтобы хорошо очищались — надо до варки каштаны надрезать, а очищать горячими).
 - ✦ Переложить слоями готовое мясо, каштаны, альбухару или сушеную алычу и тушить 15–20 мин. Подавать с салатами, зеленью, а также — как гарнир к плову.



Говурма с жареным луком

- Баранина (телятина, говядина) — 1 кг
 лук репчатый — 3 головки
 каштаны — 500 г
 альбухара или алыча сушеная — 10–15 шт.
 масло (лучше оливковое) — 4 ст. ложки
 абгора (сок незрелого винограда) — 50 г
 или лимонная кислота (3 щепотки), или сок 1 лимона
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо с костями или вырезку нарезать маленькими кусками (2×3 см), обжарить в масле (если нежирное) до розового цвета, добавить мелко порезанную луковичу и, помешивая, довести до готовности мяса.
 - ✦ Две луковицы нарезать кольцами, слегка обжарить в масле.
 - ✦ Мясо переложить жареным луком, альбухарой и полить абгорой или посыпать лимонной кислотой, или выжать лимон.
 - ✦ Потушить вместе 30 мин. Посолить, поперчить.
 - ✦ Подавать можно с жареным картофелем или жареной айвой.

Мейбели гузу

- Маленький ягненок целиком — 5–6 кг
 айва — 6 шт.
 или яблоки — 8 шт. (желательно кислые)
 куркума — 1 ст. ложка
 или вытяжка из алычи — 2 ст. ложки
 растительное масло — 2–3 ст. ложки
 соль — по вкусу
- ✦ Хорошо нагреть духовку, ягненка хорошо обмазать солью снаружи и изнутри.
 - ✦ Заполнить брюшко айвой, нарезанной ломтиками, или яблоками (разрезанными на половинки), с вырезанной сердцевиной), зашить брюшко.
 - ✦ Всего ягненка обмазать маслом и куркумой или вытяжкой из алычи.
 - ✦ Уложить на противень, залить 4 стаканами воды.
 - ✦ Выпекать в духовке 7 ч при температуре 180°С.
 - ✦ Подавать на стол целиком.
 - ✦ Можно ягненка тушить в фольге и открыть через 6 ч.
 - ✦ Дать подрумяниться.

Сядзи говурма

- Баранина (передняя часть, грудинка, лопатка) — 1 кг
лук репчатый — 3 головки
петрушка, сельдерей, мята, тархун, кевер (разновидность лука-порей) или хвостики лука-порей или зеленого лука — по 1 пучку
алыча сушеная или свежая — 10–15 шт., или лимонная кислота (4 щепотки), или лавашана, размоченная в 2 ст. ложках кипятка, или абгора — 3 ст. ложки
масло растительное — 3 ст. ложки или бараний жир
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо нарезать небольшими кусочками, залить водой (1/2 стакана) и потушить под крышкой. Две головки лука мелко нарезать и обжарить с мясом до его готовности.
 - ✦ Одну головку лука поджарить в масле и, когда мясо будет готово, положить в кастрюлю, добавить алычу.
 - ✦ Зелень нарезать длиной 2–2,5 см. Пассеровать с маслом отдельно в течение 5–10 мин, помешивая, положить в кастрюлю и перемешать, влить разведенную лимонную кислоту или лавашану и тушить еще 10–15 мин.
 - ✦ Подавать с маринадами и хлебом или в качестве гарнира к плову.



Тузу буду тендирде

- Ножки ягненка — 2 или 4 шт.
куркума — 1 ст. ложка
оливковое масло — 2 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Ножки ягненка обмазать маслом, хорошо посолить, густо обсыпать куркумой и уложить на противень в горячую духовку.
 - ✦ Залить 2 стаканами воды. Выпекать при температуре 180°C 2–3 ч.
 - ✦ Подать с печеными помидорами или жареной айвой, или печеным картофелем.



Stackedad

- Мясо (баранина, телятина, говядина) — 1 кг
лук репчатый — 4 головки
куркума — 1/2 чайной ложки или чабрец — 1 чайная ложка
гранат — 1 шт.
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо крупно нарезать. Мясо и нарезанный кольцами лук переложить слоями, посолить.
 - ✦ Залить 1 стаканом воды, если вода выкипела — долить еще и тушить до полной готовности мяса на небольшом огне (не мешать).
 - ✦ Готовое мясо обсыпать куркумой или чабрецом.
 - ✦ В качестве соуса подать оставшийся на дне сковороды или кастрюли соус из мясного бульона и лука.
 - ✦ Гранат очистить и посыпать зерна в готовое блюдо. Подавать как отдельное блюдо или как гарнир к плову.



Тузу тендирге

- Мясо ягненка или барана — 1½–2 кг
чеснок — 3–4 зубчика
чабрец — 1 ст. ложка
лавашана, разведенная в кипятке, или вытяжка из алычи — 2 ст. ложки
соль — по вкусу
- ☞ Мясо ягненка нашинговать чесноком, обмазать солью и лавашаной или вытяжкой из алычи и обсыпать чабрецом. Завернуть в фольгу, уложить на противень, залить 3 стаканами воды.
 - ☞ Выпекать в духовке 3–4 ч при температуре 200°C. Готовое мясо вынуть из фольги, еще раз обсыпать чабрецом и уложить на блюдо.
 - ☞ Подавать со свежими овощами и маринадами.

Дана эти тендирге

- Телятина — кострец или целиком бедро
чеснок — 6–7 зубчиков
куркума — 2 ст. ложки
соль — по вкусу
- ☞ Телятину нашинговать чесноком (делить каждый зубчик на 2 или 4 части), хорошо посолить и густо обсыпать куркумой. Завернуть в фольгу, уложить в хорошо нагретую духовку на противень, залив 3–4 стаканами воды.
 - ☞ Выпекать 6 ч при температуре 180–200°C, затем фольгу открыть, дать телятине еще постоять в духовке 10 мин и выложить на блюдо.
 - ☞ Подавать с печеными помидорами и баклажанами. Можно мясо охладить и нарезать кусками.

Тююн котлети

- Баранина — 700 г
хлеб черный или белый (мякоть) — 100 г
бараний курдюк — 100 г
лук репчатый — 2 головки
масло (лучше оливковое) — 2 ст. ложки
соль — по вкусу
- ☞ Баранину, курдюк, лук и хлеб пропустить через мясорубку, посолить, добавить ¼ стакана воды, хорошо вымесить. Сформовать котлеты (8–10 шт.) и поджарить под крышкой на большом огне в масле, чтобы они были сочными.
 - ☞ Котлеты не будут пригорать, если пошевелить их на сковороде из стороны в сторону, чтобы они немного поскользили в масле.
 - ☞ В качестве гарнира можно пожарить ломтиками айву, кругляшами картофель или баклажаны.



Соютма из баранины

- Баранина (лопаточные кости, круглые кости, с задней части, берцовые кости с мясом) — 2 кг
лук репчатый — 1 головка
сумах
укроп и петрушка — по 1 пучку
соль, перец — по вкусу
- ✦ Баранину разрезать на куски по суставам, положить вместе с целой очищенной головкой лука в кастрюлю с водой. Вода должна покрывать мясо. Варить под крышкой на небольшом огне 1 ч (до готовности мяса).
 - ✦ Когда мясо будет готово, переложить его на блюдо еще дымящимся, хорошо поперчить и разложить по тарелкам, обсыпав по желанию сумахом.
 - ✦ Можно сделать гарнир из отварных овощей или картофеля.
 - ✦ Подавать со свежей зеленью и вишневым или помидорным салатом.



Мусамба из мяса

- Баранина, телятина или говядина (передняя часть, грудинка) — 1 кг
лук репчатый — 2 головки
баклажаны — 4 шт.
лимонная кислота (3 щепотки) или 1 лимон
куркума — 1 чайная ложка
масло растительное — 2 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Баранину нарезать на куски, залить водой ($\frac{1}{2}$ стакана) и обжарить.
 - ✦ Лук нарезать кольцами, посолить и пассеровать в масле.
 - ✦ Баклажаны очистить, разрезать вдоль на 3 или 4 части толщиной 1 см, каждый кусок чуть посолить и, обмазав маслом, на большом огне обжарить с двух сторон на сковороде под крышкой (до полуготовности).
 - ✦ Затем баранину уложить на половину глубокой сковороды или медной кастрюли, баклажаны — на другую половину, сверху — слой жареного лука, посыпать лимонной кислотой или облить соком лимона и поставить тушить под крышкой на небольшой огонь на 30 мин (до готовности мяса).
 - ✦ За 10 мин до готовности добавить куркуму.
 - ✦ Подавать с овощами, свежими салатами, зеленью или как гарнир к плову.

Мал котлети

- Говядина или телятина — 700 г
хлеб ржаной или белый (мякоть) — 100 г
лук репчатый — 2 большие головки
чеснок — 3 зубчика
масло топленое или растительное — 2 ст. ложки
укроп — 1 пучок
соль — по вкусу
- ✦ Говядину, хлеб, лук, чеснок пропустить через мясорубку, посолить.
 - ✦ Все тщательно вымесить.
 - ✦ Сформовать котлеты (7–10 шт.).
 - ✦ Положить котлеты в холодное масло на сковороду, немного нагреть и пошевелить котлеты из стороны в сторону, чтобы не прилипали, жарить в масле на большом огне с обеих сторон, чтобы они были сочными.
 - ✦ Подавать на стол, обсыпав мелко нарезанным укропом. В качестве гарнира в духовке запечь помидоры (целиком).

Чыгыртма из ягненка

- Мясо ягненка — 500 г
лук репчатый — 2 головки
масло оливковое или курдючный жир — 2 ст. ложки
яйца — 3 шт.
сок 1 лимона или 4 щепотки лимонной кислоты, или абгора — 2 ст. ложки
соль — по вкусу
- ☞ Баранину и лук нарезать маленькими кусочками, обжарить отдельно до готовности в масле или курдючном жире (предварительно сделать шкварки, вытащив из курдюка жир).
- ☞ Яйца взбить, сделать омлет и разрезать на части. Посолить.
- ☞ На мясо положить жареный лук, на него — омлет и залить соком лимона или абгорой (или посыпать лимонной кислотой) и 1/2 стакана воды. Потушить вместе 15–20 мин.



Чыгыртма из баранины

- Баранина (мякоть) — 500 г
лук репчатый — 2 головки
масло растительное или топленое — 2 ст. ложки
яйца — 5–6 шт.
сумах — 1 ст. ложка
соль — по вкусу
- ☞ Баранину разрезать на мелкие кусочки (2x2 см), добавить мелко нашинкованный лук, поджарить в масле до готовности мяса (для этого надо закрыть глубокую сковороду крышкой и налить 1/2 стакана воды).
- ☞ Яйца взбить и залить ими уже готовое мясо.
- ☞ Закрыть крышкой. Когда яйца «схватятся», можно подавать на стол. Сверху обсыпать сумахом.

Чыгыртма из телятины

- Телятина (грудинка) — 500 г
лук репчатый — 2 головки
масло растительное или топленое — 1 ст. ложка
чабрец — 1 ст. ложка
яйца — 5 шт.
абгора — 2 ст. ложки или лимонная кислота — 1/2 чайной ложки, или сок 1 лимона
соль — по вкусу
- ☞ Телятину разрезать на кусочки, обжарить в собственном жире, налить 1/2 стакана воды, закрыть крышкой и тушить до готовности.
- ☞ Лук нарезать кольцами, обжарить в масле до розового цвета и уложить слоем на телятину.
- ☞ Яйца посолить, взбить и залить мясо и лук, добавив абгору или сок лимона, или лимонную кислоту.
- ☞ Закрыть крышкой, поддержать на небольшом огне 10–15 мин.
- ☞ Подавая на стол, посыпать сверху чабрецом.

Соютма из телятины

- Телятина (кострец) — 2–3 кг
лук репчатый — 1 головка
гранат — 1 шт.
укроп, петрушка — по 1 пучку
соль, перец — по вкусу
- ☞ Телятину и очищенную луковицу, положить в кастрюлю с водой, посолить (вода должна покрыть мясо).
- ☞ Варить приблизительно 1 ч до полной готовности мяса.
- ☞ Затем мясо вынуть, еще раз посолить со всех сторон и густо поперчить.
- ☞ На стол телятину можно подавать горячей: разрезать на куски и разложить по тарелкам, обсыпать мелко нарезанным укропом и петрушкой и полить 2–3 ложками горячего бульона.
- ☞ А можно подать как холодную закуску: для этого предварительно остудить, посолить и поперчить, завернуть в фольгу и положить в холодильник.
- ☞ Подавать, нарезав ломтиками и посыпав зернами граната.

Ордубад кюфтеси

- Грудка индейки или курицы — 300 г
баранина или телятина — 1 кг (вырезка)
лук репчатый — 3 большие головки
рис — 1/4 стакана (лучше сорт басмати)
сушеная алыча или альбухара — 10 шт.
яйца куриные — 2 шт. или перепелиные — 6 шт.
горох нут — 1/2 стакана
сумах — 2 ст. ложки
укроп — 1 пучок
соль, перец — по вкусу
- ✦ Отварить яйца вкрутую, остудить, очистить (куриные разрезать пополам, перепелиные оставить целыми). Горох замочить на 8–10 ч в кипятке и отварить в чуть подсоленной воде.
 - ✦ Из мяса с луком сделать фарш (лучше пропустить через мясорубку два раза), положить туда промытый рис, посолить, поперчить по вкусу, хорошо перемешать.
 - ✦ Расстелить кусок стерильной марли (30×30 см). Из всего фарша сформовать одну большую тефтелю и положить на марлю. В середине тефтели сделать углубление для грудки индейки (курицы).
 - ✦ В разные места в тефтели ввести сушеную алычу или альбухара и яйца. Еще раз сформовать тефтелю (лучше сделать ее удлиненной формы) и завернуть в марлю.
 - ✦ Затем положить все в большую кастрюлю, чтобы не разрушить форму, туда же вылить отваренный горох с водой, в которой он варился, и добавить столько воды, чтобы она покрыла тефтелю на 3/4, закрыть крышкой и варить в течение часа на небольшом огне. Посолить по вкусу.
 - ✦ Вода должна выпариться и остаться на уровне половины кюфты (если выкипит в процессе варки больше, то долить).
 - ✦ Подавать на стол следующим образом: выложить кюфту с марлей на отдельное блюдо, развернуть, обсыпать сверху мелко нарезанным укропом.
 - ✦ Бульон с горохом перелить в супницу и поставить на стол, отдельно подать сумах.
 - ✦ Кюфту разрезать (как колбасу) и положить в тарелку с бульоном или на маленькую тарелку рядом.
 - ✦ Подать маринады и свежие салаты, свежую зелень — тархун, зеленый лук, кинзу.
 - ✦ Это блюдо рассчитано на большую семью или на праздничный стол. Оно красивое, необычное, вкусное и сытное. Иногда это блюдо называют также «Эрзерум кюфтеси».



Шахи кебаб

- Мякоть баранины, телятины или говядины — 800 г
 - лук репчатый — 4 головки
 - яйца — 5 шт.
 - сок 1 лимона или 3–4 ст. ложки лавашаны (пастилы) из алычи, или 3–4 щепотки лимонной кислоты
 - куркума — 1 щепотка
 - масло оливковое или топленое — 4 ст. ложки
 - соль — по вкусу
- ✦ Сделать фарш из мяса и 2 луковиц, добавить куркуму, соль, тщательно вымешать.
 - ✦ Фаршу придать форму маленьких сосисок (5–6 см), обжарить в масле с двух сторон.
 - ✦ Пассеровать в масле нарезанные кольцами две луковицы.
 - ✦ Из взбитых яиц приготовить омлет и разрезать на части.
 - ✦ Обжаренные мясные сосиски, лук и яйца уложить в глубокую сковороду слоями, залить лимонным соком или лимонной кислотой, или пастилой из алычи, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды и тушить 30 мин на небольшом огне.



Казан котлеты

- Филе баранины — 500 г
 - лук репчатый — 4 головки
 - картофель — 5 шт.
 - томат-паста — 2–3 ст. ложки
 - или помидоры — 3 шт.
 - соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо и одну луковицу пропустить через мясорубку, хорошо перемешать. Оставшиеся луковицы нарезать кольцами и уложить на дно кастрюли, из фарша сделать лепешки (диаметром 3 см), положить на лук, на них — картофель, нарезанный толстыми кругами. Посолить. Если получится — выложить все в несколько слоев (лук, мясные лепешки, картофель).
 - ✦ Последний слой залить протертыми помидорами или томатной пастой, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды и тушить в течение часа на небольшом огне.



Реза кюфта

- Мякоть баранины, говядины, телятины — 500 г
 лук репчатый — 5 головок
 картофель (некрупный) — 5 шт.
 айва — 1 шт. (по сезону)
 помидоры — 3 шт. или томатная паста — 2 ст. ложки
 масло (по вкусу) — 2 ст. ложки
 куркума — 2 щепотки
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Сделать фарш из мяса и 2 луковиц, посолить, поперчить и посыпать куркумой, тщательно смешать. 3 луковицы нарезать мелко или кольцами, пассеровать в масле 10 мин в кастрюле, затем налить туда 2 стакана воды, довести до кипения.
 - ✦ Сделать из фарша тефтельки величиной с грецкий орех, опустить в кастрюлю, заправить протертыми помидорами (или томатной пастой), закрыть крышкой и держать на небольшом огне 30 мин.
 - ✦ После этого положить в кастрюлю очищенный картофель (разрезанный на 2 или 4 части), айву (дольками) и варить до готовности картофеля. Посолить, поперчить.

Штаба кедад

- Мякоть баранины (говядины, телятины) — 500 г
 лук репчатый — 2 головки
 яйца — 5–6 шт.
 масло — 2 ст. ложки
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Сделать фарш из мяса и лука, посолить, тщательно вымесить.
 - ✦ Сформовать шарики величиной с грецкий орех и примять, чтобы получились плоские небольшие круглые котлеты, обжарить их в масле с двух сторон, уложить в сковороду и залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить. Закрывать крышкой. Через 10 мин, когда яйца «схватятся», — блюдо готово. Подавать со свежими овощами, зеленью (зимой — с маринадами).

Туйма

- Мякоть баранины (телятины, говядины) — 1 кг
 лук репчатый — 4 головки
 масло (растительное или топленое) — 2 ст. ложки
 куркума — 1/2 чайной ложки
 соль — по вкусу
- ✦ Мясо с двумя луковицами пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, потушить под крышкой 10 мин.
 - ✦ Оставшиеся луковицы нарезать кольцами и обжарить в масле и туда положить подготовленный фарш, поджарить еще немного вместе.
 - ✦ Подается ко многим блюдам — макаронам, плову, хангяду или как самостоятельное блюдо с жареным картофелем или помидорами.

Шакедад с айвой

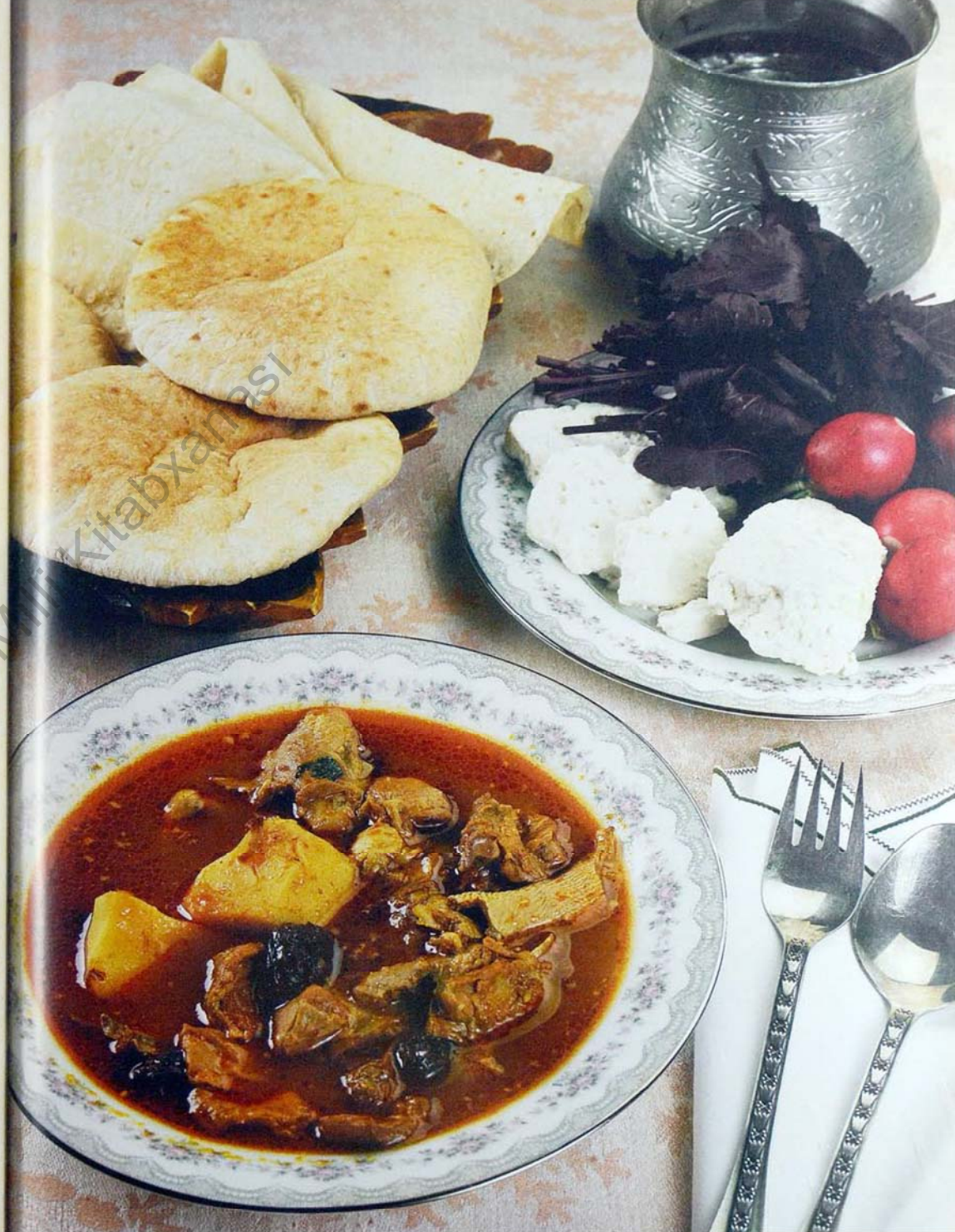
- Баранина (телятина, говядина) — 1 кг
лук репчатый — 4 головки
айва — 2 шт.
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо нарезать на куски, лук мелко нашинковать, айву очистить от сердцевины и разделить каждую на 6–8 долек. Мясо уложить в кастрюлю или глубокую сковороду, сверху — лук, посолить, поверх лука — айву.
- ✦ Налить стакан воды и тушить до полной готовности мяса, 40–60 мин. Готовое мясо с айвой и луком выложить на блюдо и полить оставшимся на дне соусом.

Бозартма

- Баранина, телятина или говядина (грудинка, ребрышки) — 500 г или 1 кг
лук репчатый — 2 головки
чабрец — 1 ст. ложка
картофель — 3 шт.
сушеная алыча или слива — 10 шт.
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо нарезать небольшими кусочками, мелко нашинковать лук, обжарить до розового цвета, затем налить 3 стакана воды. Положить алычу или сливу и тушить до готовности, посолить, поперчить.
- ✦ Когда вода выпарится и останется густой соус, положить в него разрезанный пополам картофель, посыпать чабрецом и варить до готовности картофеля.
- ✦ Подавать на стол, полив собственным соусом; отдельно — соус сарымсаглы катык.

Бозартма с помидорами

- Баранина, телятина или говядина (грудинка, ребрышки, вырезка) — 1 кг
лук репчатый — 2 головки
помидоры — 6 шт.
или томатная паста — 2 ст. ложки
картофель — 3 шт.
куркума — 1 чайная ложка
соль, перец — по вкусу
- ✦ Нарезать мясо небольшими кусками и вместе с мелко нашинкованным луком пожарить в течение 10–15 мин, затем залить 3 стаканами воды, посолить, поперчить.
- ✦ Тушить до готовности мяса, затем добавить помидоры или томатную пасту, перемешать, положить картофель, разрезанный на 2 или 4 части, и тушить до его готовности.
- ✦ Затем обсыпать куркумой, еще раз перемешать.
- ✦ Подавать с маринадами.



Рисинджан

- Вырезка баранины (телятины, говядины) — 500 г
мясной бульон — 1 стакан
лук репчатый — 2 головки
грецкие орехи очищенные — 1 стакан
вытяжка из алычи или сливы (турушу) — 50 г или размоченная в кипятке лавашана, или сок одного лимона
масло — 2 ст. ложки
перец, соль — по вкусу



Калапыр домашний

- Баранина — 1 кг
перец зеленый стручковый или болгарский — 3-4 шт.
помидоры — 3 шт.
лук репчатый — 2 головки
чабрец — 1 ст. ложка
соус сарымсаглы катык или просто катык
соль, перец — по вкусу
- Мясо нарезать большими кусками, лук измельчить, помидоры и перец разрезать кругами.
Подготовленные мясо, лук, помидоры, перец уложить слоями на дно кастрюли, посолить, поперчить, полить 1/2 стакана воды.
Тушить на небольшом огне до готовности мяса, иногда помешивая. В середине варки добавить чабрец. На дне должен остаться густой бульон в виде соуса.
Готовое блюдо выложить на плоскую тарелку, полить собственным соусом.
Отдельно к столу подавать сарымсаглы катык или просто катык.





Жалапыр пастуший

- Баранина (телятина или говядина) ребра, голяшки, грудинка — 2–3 кг
 соус сарымсаглы катык или просто катык
 укроп — 1 пучок
 чеснок — 2–3 зубчика
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо нарезать в большой казан (кастрюлю конусовидной формы) или обычную алюминиевую кастрюлю, посолить, поперчить, налить 500 г воды и на небольшом огне варить до готовности мяса (по мере надобности доливать воду). На дне должен остаться густой бульон.
 - ✦ На стол подавать горячим, поливая бульоном мясо. В тарелку на мясо полить соус сарымсаглы катык или просто катык, сверху обсыпать свежим, мелко нарезанным укропом.
 - ✦ К блюду подавать свежий репчатый или зеленый лук, свежую зелень, помидоры и хлеб.
 - ✦ Это блюдо также можно готовить, добавив 2 ст. ложки чабреца.

Тызартма с картофелем

- Баранина (телятина, говядина) с косточками — 1 кг
 лук репчатый — 2 головки
 картофель — 5–6 шт.
 масло — 3 ст. ложки
- ✦ Мясо нарезать большими кусками, лук измельчить и жарить вместе под крышкой до готовности мяса.
 - ✦ Картофель нарезать дольками, посолить и жарить отдельно, затем объединить с мясом и потушить 5 мин вместе или порционно.
 - ✦ Подавать на стол со свежими овощами, зелеными салатами, маринадами, помидорами с кинзой.

Тызартма с яблоками

- Баранина (телятина) — 1 кг
 лук репчатый — 2 головки
 яблоки — 6 шт.
 масло — 2 ст. ложки
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо нарезать крупными кусками, лук измельчить и вместе жарить в собственном жире до готовности мяса (под крышкой). Посолить.
 - ✦ Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, обжарить под крышкой в масле до готовности, посолить, поперчить.
 - ✦ Подавать в одном блюде с мясом, не смешивая.

Гызартма

- Баранина (телятина, говядина) — 1 кг
лук репчатый — 1 головка
помидоры — 6 шт.
болгарский перец — 3 шт.
масло — 2 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- ☞ Баранину разделить на кусочки (с косточками и без) и пассеровать в собственном жире 10–15 мин, затем мелко нарезать лук, положить масло и поджарить вместе до готовности.
- ☞ Отдельно под крышкой целиком обжарить помидоры (без масла) с двух сторон (чтобы они стали мягкими), перец разрезать пополам (вдоль), очистить от плодоножки и, обмазав маслом, поджарить с двух сторон под крышкой. Вместо помидоров можно использовать айву.
- ☞ Затем мясо выложить на середину блюда, с одного края уложить помидоры, с другого — перец. Подавать со свежими зелеными салатами, маринадами.

Довшан дугламасы

- Тушка кролика — 1 шт.
лук репчатый — 2 шт.
масло — 2 ст. ложки
соус из алычи — 3 ст. ложки
или сушеная алыча — 100 г,
или сушеный кизил — 100 г,
или 1/2 чайной ложки
лимонной кислоты
куркума — 1/2 чайной
ложки
соль, перец — по вкусу
- ☞ Репчатый лук нарезать полукольцами и обжарить в масле.
- ☞ Тушку кролика разрезать на 8–10 кусков, уложить в глубокую сковороду, посолить, поперчить.
- ☞ Сверху выложить обжаренный лук, налить 1/2 стакана воды, добавить соус из алычи, или сушеную алычу, или кизил, или лимонную кислоту.
- ☞ Тушить в течение 40 мин под крышкой. Подавать к столу со свежей зеленью, маринадом, овощами.

Фурниэт из баранины

- Баранина, телятина или говядина (грудка или передняя часть) — 1 кг
лук репчатый — 4 головки
баклажаны — 2 кг
куркума — 1 чайная ложка
соль, перец — по вкусу
- ☞ Баранину разделить на куски, лук нарезать кольцами, смешать, посолить, залить 1/2 стакана воды, чтобы мясо дало сок, и поджарить в кастрюле до розового цвета в собственном жире.
- ☞ Затем баклажаны, не очищая, нарезать кольцами, посолить, уложить сверху мяса с луком и тушить на небольшом огне 30–40 мин. Подсыпать куркуму и тушить еще 10–15 мин.
- ☞ Подавать с салатами, свежей зеленью, овощами.



Эджед сандал

- Баранина — 500 г
баклажаны — 6 шт.
помидоры — 6 шт.
перец болгарский — 3 головки
зеленый (лучше тонкокожий) — 5 шт.
лук репчатый — 3 головки
масло — 1 ст. ложка
куркума — 1 чайная ложка
соль, перец — по вкусу
- ☞ Баранину и лук мелко нарезать и вместе слегка обжарить.
- ☞ Баклажаны очистить, нарезать дольками и выложить в кастрюлю поверх мяса.
- ☞ Помидоры очистить от кожуры (чтобы легко это сделать, надо обдать их кипятком), разрезать пополам.
- ☞ Болгарский перец кольцами уложить на баклажаны и сверху — помидоры. Посолить, поперчить, налить 1/2 стакана воды и поставить тушить на небольшом огне до готовности мяса (40 мин), обсыпать сверху куркумой и дать постоять 10–15 мин.
- ☞ Подавать с зеленью, свежими салатами, маринадами.



Сулу кюфта

- Мясо (баранина, телятина или говядина) — 700 г
 - томатная паста — 2 ст. ложки
 - айва (по сезону) или картофель — 1 шт.
 - лук репчатый — 3 шт.
 - соль, перец — по вкусу
- ⊕ Мясо и 2 луковицы пропустить через мясорубку, сделать мелкие фрикадельки, положить в кастрюлю с кипящей водой.
 - ⊕ Затем оставшуюся луковицу очень мелко нарубить, айву или картофель разделить на дольки, все положить в кастрюлю, добавить томатную пасту. Посолить, поперчить по вкусу.
 - ⊕ Тушить в течение 30 мин, помешивая.



Долма

Под названием «долма» идет целая серия блюд. «Долма» — означает «наполнять». Отсюда и способ ее приготовления: наполняются виноградные и капустные листья, баклажаны, перец, помидоры, тыква. Фарш может быть мясным, куриным, овощным, а в некоторых прибрежных районах и рыбным.

Заготовка виноградных листьев для долмы

1 вариант

На 3-литровую банку —
 1½ кг свежих молодых
 листьев винограда
 укроп — 2 пучка
 соль — по вкусу

- ⊕ Для того чтобы сохранить листья для использования зимой, их необходимо засолить. Листья залить водой в большой посуде и дать постоять 2–3 ч. Затем промыть и, собирая по 15–20 шт., сложить стопкой изнаночной стороной внутрь, засыпать щепоткой соли и выложить на дно банки. И так — до заполнения посуды, иногда переслаивая укропом. Сверху также покрыть все листья укропом и залить достаточно соленой водой (3 ст. ложки на 1 л воды). Закрывать пенопластовой крышкой и поставить банку в миску, чтобы в процессе брожения соленая вода не текла на пол. Периодически подливать соленую воду, чтобы листья не высохли. Когда брожение закончится — опять долить соленую воду и поставить в холодное место. При использовании необходимо листья хорошо промыть и залить кипятком.



2 вариант

- Взять пластиковую бутылку (1 л) из-под напитков и наполнить ее с помощью палочки свернутыми в рулончики листьями. Плотно набить бутылку и туго закрыть крышкой. Через 2–3 дня слегка приоткрыть крышку, выпустить воздух, снова закрыть, и так 2–3 раза. При использовании горлышко бутылки разрезать ножом и вынуть листья, залить кипятком, слегка отжать и заворачивать в них фарш.



3 вариант

На 300–400 г **◆** Сохранить листья в свежем виде можно порционно, завернув их в бумагу и положив в целлофановом мешочке в морозильник. Перед использованием разморозить, промыть, обдать кипятком и заворачивать долму.
листьев **◆**
необходимо 1 кг мяса **◆**

◆ Вместо виноградных листьев можно брать листья шелковицы, а также дикого винограда. Естественно, это придает блюду уже другой вкус.

◆ Для приготовления долмы используют молодые, тонкие и не мохнатые листья.

◆ Долма — одно из интереснейших, полезных и вкуснейших блюд.

Арпаг долмасы

- Баранина (говядина или телятина) — 500 г **◆** Сделать фарш из баранины с луком, добавить мелко нарезанную зелень и вымытый рис, черный молотый перец, кислоту, соль и куркуму. Все тщательно смешать.
лук репчатый — **◆**
2 головки (крупные)
петрушка, укроп, перья **◆** Виноградные листья предварительно вымыть, чтобы ушла лишняя соль. В каждый виноградный лист завернуть фарш наподобие конвертика и уложить в кастрюлю.
лука, мята — по 1 пучку (если нет свежей мяты — использовать сухую)
рис — 100 г **◆** Алычу положить сверху, лавашану или лимонную кислоту — в фарш. Добавить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и варить до готовности в течение 1 ч. Если вода выкипит — добавить еще 1/2 стакана.
виноградные листья — **◆**
250 г
сухая алыча — 200 г **◆** Чтобы дно кастрюли не подгорало, его можно выложить мясными костями или виноградными листьями.
(или свежая, или вытяжка из нее — сок из алычи — 50 г), или лавашана, размоченная в кипятке, — 2 ст. ложки, или 2–3 щепотки лимонной кислоты
куркума — **◆** Кастрюлю использовать медную или тефлоновую, или алюминиевую.
1/2 чайной ложки
соус сарымсаглы катык **◆** Подавать на стол в тарелке, полив соусом сарымсаглы катык или просто катыком (без чеснока).
или катык **◆** За неимением катыка можно использовать магазинный йогурт.
соль, перец — по вкусу **◆**





Желем долмасы

- Баранина или говядина — 500 г
- капуста — 1 средний кочан
- лук репчатый — 2–3 головки
- айва — 1 шт.
- рис — 1/2 стакана
- базилик, петрушка, хвостики лука порей, мяты свежей или сухой — по 1 пучку
- томатная паста — 2 ст. ложки
- сироп — 1 стакан (от варенья любого или сделать из сахара) — 1 ст. ложка на 1 стакан воды
- уксус винный или яблочный, или виноградный — 1 стакан
- куркума — 1/3 чайной ложки
- соль, перец — по вкусу
- ✦ Сделать фарш из мяса с луком, добавить в него вымытый рис, мелко нарезанную зелень, томатную пасту, соль, перец, куркуму и все тщательно перемешать.
 - ✦ Капусту бланшировать (тогда хорошо отделяются листья), в листьях обрезать толстые ребра и если лист крупный — разрезать на 2 или 3 части.
 - ✦ Фарш положить на каждый лист, завернуть трубочкой и плотно уложить в кастрюлю слоями (дно выложить или мясными костями, или толстыми листьями).
 - ✦ Айву разрезать на дольки и положить сверху.
 - ✦ Уксус смешать с сиропом и залить долму, закрыть крышкой.
 - ✦ Варить до готовности риса (40–60 мин).
 - ✦ Как вариант — в фарш можно добавить вареные каштаны.

Долма из тыквы

- Тыква (маленькая) — 1 шт.
- мясо (баранина или телятина) — 500 г
- лук репчатый — 3 головки
- рейган (базилик) — 1 пучок
- куркума — 1 чайная ложка
- растительное масло — 2 ст. ложки
- соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо пропустить через мясорубку, лук нарезать тонкими кольцами и слегка пассеровать. Соединить с фаршем и еще пожарить вместе, нарезать в фарш рейган (базилик), подсолить, положить куркуму.
 - ✦ Тыкву вымыть, срезать шляпку с хвостиком наподобие крышки, удалить семена и часть мякоти, заполнить фаршем. Затем тыкву накрыть собственной крышкой и печь в духовке 1 1/2 ч на среднем огне.
 - ✦ Готовую тыкву подать на стол целиком, выкладывать фарш на тарелки вместе с мякотью тыквы.

Долма из капусты с орехами

- Орехи грецкие очищенные — 1 стакан
 - каштаны вареные очищенные — 1 стакан
 - лук репчатый — 3 головки
 - чернослив без косточек — 6 шт.
 - масло растительное — 1 ст. ложка
 - лавашана — 1 ст. ложка (растворенная в кипятке)
 - айва — 1 шт.
 - рис — 3 ст. ложки
 - рейхан — 1 пучок
 - кинза — 1/2 пучка
 - капуста — 1 кг (средний кочан)
 - куркума — 1/3 чайной ложки
 - соль, перец — по вкусу
- ☞ Орехи, 1/2 стакана каштанов и лук пропустить через мясорубку, добавить рис, мелко нарезанную зелень, масло, лавашану, соль, перец, куркуму.
 - ☞ Фарш тщательно перемешать.
 - ☞ Капусту опустить в кипяток (бланшировать), чтобы легко отделялись листья.
 - ☞ Фарш по 1 ст. ложке плотно заворачивать в капустные листья.
 - ☞ Выложить в кастрюлю слоями, сверху положить чернослив, дольки айвы и оставшиеся каштаны.
 - ☞ Залить 1 1/2 стаканами воды и тушить до выкипания воды (на дне должно остаться чуть-чуть, чтобы не подгорало).
 - ☞ Подавать в блюде с маринадами и свежей зеленью, отдельно — брынзу.

Долма из перца с зеленью, помидорами и морковью

- Болгарский перец — 6 шт.
 - помидоры — 6 шт.
 - морковь — 2 шт.
 - петрушка, мята, рейган (базилик) — по 1 пучку
 - растительное масло — 3 ст. ложки
 - куркума — 1 чайная ложка
 - соль, перец — по вкусу
- ☞ Мелко нарезать два помидора, морковь, зелень и все смешать.
 - ☞ Надрезать поперек крышечку у перцев, удалить семена, обмазать изнутри смесью соли, перца и куркумы и заполнить их фаршем. Уложить в глубокую сковороду.
 - ☞ Четыре помидора положить между фаршированными перцами. Влить масло и 1/2 стакана воды.
 - ☞ Тушить 40 мин.
 - ☞ Выложить на блюдо и полить собственным соусом.

Кёр бадымджан долмасы

- Баклажаны — 6 шт.
 - морковь — 2 шт.
 - болгарский перец — 2 шт.
 - петрушка,
 - сельдерей — по 1 пучку
 - базилик — 1 пучок (можно сушеный)
 - куркума — 1 чайная ложка
 - масло растительное — 2 ст. ложки
 - репчатый лук — 1 головка
 - соль, перец — по вкусу
- ☞ У баклажанов обрезать плодоножку, сделать сбоку продольный небольшой надрез, бланшировать в кипятке, вынуть, положить под пресс и остудить.
 - ☞ Мелко нарезать морковь, перец, лук и слегка пассеровать, так же мелко измельчить базилик, и все смешать.
 - ☞ Каждый баклажан обмазать внутри смесью соли, перца, куркумы, заполнить овощным фаршем и уложить в сотейницу или глубокую сковороду, налить масло и 1/2 стакана воды и тушить до полного ее выпаривания, чтобы осталось только масло.
 - ☞ Подавать как второе горячее блюдо или как холодную закуску.



Бадынджан, помидор, дидар долмасы

- Баранина (говядина или телятина) — 1 кг
лук репчатый — 3 головки
баклажаны (средние), помидоры и сладкий тонкокожий перец — по 8 шт.
рейхан (базилик фиолетовый) — 2 пучка
куркума — 1 ст. ложка
катык — 500 г
чеснок — 2-3 зубчика (для соуса сарымсаглы катык)
соль, черный перец — по вкусу
- ✦ У баклажанов обрезать плодоножки, сделать короткий продольный надрез, бланшировать в кипятке, остудить.
 - ✦ Надрезать крышечки помидоров и удалить $\frac{1}{3}$ мякоти, у перцев также надрезать крышечки и вытащить семена.
 - ✦ Соль и куркуму смешать в блюдечке.
 - ✦ Мясо пропустить через мясорубку и поджарить с мелко нарезанным луком (но не высушивать — фарш должен остаться сочным).
 - ✦ В фарш добавить мелко нарезанный базилик и мякоть помидоров, тщательно смешать, слегка посолить, поперчить.
 - ✦ Фаршем заполнить баклажаны, помидоры и перец, предварительно каждый внутри обмазать смесью куркумы и соли и выложить в широкую и глубокую посуду слоями: снизу баклажаны, потом помидоры и перец.
 - ✦ Налить $\frac{1}{2}$ стакана воды, прикрыть крышкой и варить до полного выкипания жидкости.
 - ✦ В тарелку выкладывать по одному помидору, перцу и баклажану.
 - ✦ Сверху полить чесночным соусом или просто катыком.
 - ✦ Долму из баклажанов, долму из перца, долму из помидоров можно приготовить каждую в отдельности с таким же фаршем.
 - ✦ Каждое из этих блюд можно подавать самостоятельно.
 - ✦ Но когда готовится все вместе, то получаются особые аромат и вкус.





Azərbaycan Milli Kitabxanası

Троби



Пловы

Одним из наиболее вкусных, красочных и праздничных блюд азербайджанской кухни является плов (аш) — более 100 разновидностей. Сама подача плова — это особый ритуал, так как азербайджанский плов — это блюдо из многих составляющих. Есть более сложные виды плова (для праздника и других ритуалов) и более обыденные, простые.

Существуют два способа приготовления риса — откидной (сюзмя аш) и припускной (чекмя аш). Для некоторых видов плова используется только откидной рис, для некоторых — только припускной, от этого зависит разновидность плова, название, вкус, внешний вид.

Обязательные условия для любых видов плова:

1. Кастрюля должна быть медной или алюминиевой. В любой другой плов будет пригорать. Лучше всего использовать казан конусовидной формы.
2. Использовать длинный рис — басмати, ханский, пакистанский, ленкоранский, вьетнамский с жасмином.
3. Рис обязательно замачивать в теплой, очень соленой воде на 4–5 ч, а еще лучше с вечера (накануне). Вода должна покрывать рис на 3–4 пальца.
4. Перед тем как рис варить, необходимо его тщательно промыть.
5. Откидной плов (сюзмя аш) надо варить в большой кастрюле, из расчета на 1 стакан риса — 3 стакана воды. Рису не должно быть тесно, тогда плов будет сыпучий и не будет прилипать или сваливаться в комки.
6. Крышку кастрюли нужно завернуть в хлопчатобумажное полотенце для того, чтобы конденсат (пар), который, поднимаясь к крышке, превращается в воду, не попадал в рис, а впитывался в полотенце.
7. При отсутствии закусок на каждого человека для плова берется 1 стакан риса, если есть закуски — $1/2$ стакана.
8. Азербайджанский плов едят ложкой.



Казмаг

- ☞ К откидному плову (сюзмя аш) обязательно делается казмаг (корочка). Он предохраняет рис от пригорания. Когда плов выкладывают в блюдо, достают казмаг со дна кастрюли и перекладывают на отдельную тарелку или же размещают вокруг плова на блюде. Можно сделать несколько видов казмага.
- ☞ Купить на рынке готовый лаваш или юху, налить на дно кастрюли 1– $1\frac{1}{2}$ ст. ложки масла и выложить на масло лаваш (более толстый) одним слоем, юху (более тонкую) — двумя. Потом уже укладывать все компоненты плова, как указано в рецептах.
- ☞ Замесить обычное тугое тесто (мука, вода, яйцо, соль), раскатать его толщиной 3 мм и уложить на дно кастрюли, предварительно положить на дно кастрюли $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
- ☞ 3–4 картофелины среднего размера очистить, порезать вдоль на кругляши толщиной 0,5 см. Налить на дно кастрюли масло, согреть и, посолив, выложить на дно одним слоем картофельные кругляши. Пошевелить, чтобы не прилипали, а затем делать все так, как указано далее в рецептах плова.





Сюзмя аш

- Рис — 3 стакана* ◆
шафран — 0,5 г ◆
тмин или зиля — 1/2 ◆
чайной ложки ◆
масло сливочное или ◆
топленое — 50–100 г ◆
соль — по вкусу ◆
- ☞ Шафран залить в чашке одной столовой ложкой кипятка и дать настояться.
 - ☞ Рис замочить с вечера в хорошо подсоленной воде.
 - ☞ Перед приготовлением его хорошо промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности 5–7 мин.
 - ☞ Затем откинуть на дуршлаг.
 - ☞ При таком приготовлении рис не слипается.
 - ☞ В казан или кастрюлю с широким дном положить 1 ст. ложку масла, сделать казмаг и уложить на дно.
 - ☞ Рис насыпать горкой, не трясая, а аккуратно выложить шумовкой, полить шафраном, обсыпать тмином или зиля и плотно укрыть крышкой, обернутой хлопчатобумажной тканью или полотенцем.
 - ☞ Поставить на небольшой огонь томиться на 40 мин. Рис доходит до готовности, распускается и издает замечательный аромат.
 - ☞ Затем его залить растопленным сливочным маслом, дать еще потомиться 10–15 мин и выложить красиво горкой в овальное блюдо.
 - ☞ Этот вид плова подается с различными гарнирами.
 - ☞ Необходимый гарнир ко всем видам откидного плова (сюзмя аш): кишмиш (изюм) — 200 г, курага — 100 г, лук репчатый, жаренный в масле — 3–4 головки, каштаны отварные очищенные — 200–300 г. Все ингредиенты смешать и тушить 10–15 мин.
 - ☞ Рис выкладывают горкой на тарелку, а на него — гарнир.
 - ☞ Рецепты других гарниров описаны в разделе мясных и куриных блюд: сюзмя аш с себзи говурмой, сюзмя аш с мусамбой, сюзмя аш с говурмой, сюзмя аш с таскебабом, сюзмя аш с перепелками, сюзмя аш с куриной чихиртмой.

Тююглу сюзмя аш

- Рис — 4 стакана
курица — 1 шт.
или цыпленка — 2 шт.
лук репчатый — 2 головки
кишмиш — 100 г
масло сливочное или оливковое — 4 ст. ложки
шафран — 0,5 г
тмин или зира — 1/2 чайной ложки
гранат — 1 шт.
соль, перец — по вкусу
- Курицу или цыпленка отварить до полуготовности, посолить, поперчить (бульон потом можно использовать для приготовления другого блюда).
 - Лук поджарить кольцами (сделать соганча), смешать с кишмишем (изюмом) и гранатовыми зернами, заполнить этой смесью курицу (цыпленка) и завернуть в марлю. Шафран залить в чашке 2 ст. ложками кипятка и дать настояться.
 - Рис, замоченный накануне, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до полуготовности 5–7 мин и откинуть на дуршлаг.



- Сделать казмаг, положить на дно казана, на масло, насыпать на него рис слоем в 1 см и уложить курицу (цыпленка), сверху — оставшийся рис (горкой), обсыпать тмином или зиры, залить шафраном и плотно укрыть крышкой, завернутой в хлопчатобумажную ткань.
- Поставить томиться на небольшой огонь на 40 мин, затем полить теплым маслом и еще подтомить 10–15 мин. Выложить рис на блюдо (постараться слой риса с шафраном разместить сверху). Курицу на отдельном блюде разделить. Разложить по тарелкам рис, а сверху — кусок курицы и то, что было внутри нее. К плову подавать маринады, зеленый лук, тархун, рейхан, зеленные салаты с уксусом.



Тарча-дешьяма аш

- Рис — 4 стакана
баранина или телятина (грудинка) — 1 кг
лук репчатый — 2 головки
шафран — 0,5 г
тмин или зира — 1/2 чайной ложки
масло сливочное — 4 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- Мясо отварить, посолить, поперчить и завернуть в марлю. Шафран залить в чашке 2 ст. ложками кипятка и дать настояться.
 - Рис, замоченный накануне, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до полуготовности (5–7 мин) и откинуть на дуршлаг.
 - Сделать казмаг, положить на дно казана, на масло. Насыпать рис слоем в 1 см и уложить мясо, сверху — горкой оставшийся рис, обсыпать тмином или зиры, залить шафраном, плотно укрыть крышкой, укутанной хлопчатобумажной тканью, и поставить томиться на небольшой огонь на 40 мин, затем полить теплым маслом и еще подтомить 10 мин.

- Затем на блюдо аккуратно выложить рис горкой (чтобы шафран был сверху), а мясо уложить вокруг него. К плову можно подавать зелень, маринады, зеленные салаты с уксусом.

Чуютли аш

- Рис — 4 стакана
баранина или телятина (грудинка, лопатка) — 1 кг
укроп — 2 пучка
шафран — 0,5 г
масло топленое — 4 ст. ложки
гранат — 1 шт.
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо разделить на большие куски и отварить. Подсолить, поперчить, завернуть в марлю. Укроп мелко нарезать.
 - ✦ Шафран залить в чашке 2 ст. ложками кипятка и дать настояться.
 - ✦ Предварительно замоченный в соли рис промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить 5–7 мин до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Смешать с укропом.
 - ✦ Сделать казмаг, положить на дно кастрюли, на масло, засыпать слой риса (1 см) и уложить мясо, сверху — горкой оставшийся рис. Полить шафраном и закрыть крышкой, обернутой хлопчатобумажной тканью.
 - ✦ Поставить на небольшой огонь на 40 мин. Затем добавить теплое масло и еще потомить 10–15 мин.
 - ✦ Готовые рис и мясо выложить на блюдо, сверху обсыпать зернами граната. Этот плов делают обычно весной.



Машлобиялы аш

- Рис — 2 стакана
кутум или лец (вяленый или копченый) — 200–300 г
мелкая коричневая фасоль (соя) — 1 стакан
куркума — 1/2 чайной ложки
масло топленое или оливковое — 3 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Рыбу кутум очистить и отварить, оставить крупными кусками, аккуратно вытащив кости. Сою с вечера замочить, отварить, откинуть на дуршлаг. Заранее замоченный рис промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить 5–7 мин до полуготовности, откинуть на дуршлаг и аккуратно шумовкой смешать с соей.
 - ✦ В кастрюлю положить 1 ст. ложку масла, казмаг, насыпать слой риса с соей (1 см), на него — кутум и сверху, горкой, высыпать остальной рис.
 - ✦ Обсыпать куркумой, плотно закрыть крышкой, обернутой в хлопчатобумажную ткань, и поставить на небольшой огонь на 30–40 мин (до готовности риса). Затем вылить сверху теплое масло и еще потомить 10–15 мин. Готовый плов выложить в центр блюда, кутум и казмаг — по краям. К этому плову также можно подавать изюм с курагой, обжаренные в масле, и жареный лук, сверху обсыпать зернами граната.

Мярджи аш с кутумом

- Рис — 2 стакана
кутум или лец (вяленый или копченый) — 200–300 г
зеленая или коричневая чечевица — 1 стакан
тмин и куркума — по 1/2 чайной ложки
масло (любое) — 3 ст. ложки
соль — по вкусу
- Рыбу кутум очистить, отварить и разобрать на мелкие кусочки. Чечевицу сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.
 - Заранее замоченный рис промыть и в кипящей подсоленной воде варить 5–7 мин до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг. В казан положить 1 ст. ложку масла, на него — газмаг. Аккуратно шумовкой перемешать рис с чечевицей и кутумом, уложить в кастрюлю. Сверху обсыпать куркумой и тмином.
 - Плотно закрыть крышкой, обернутой хлопчатобумажной тканью, и поставить на небольшой огонь на 30–40 мин. Затем полить горячим маслом и еще потомить 10 мин. Выложить на блюдо.
 - К этому плову подаются отдельно изюм с курагой, обжаренные в масле, и поджаренный лук, обсыпанный сверху зернами граната.

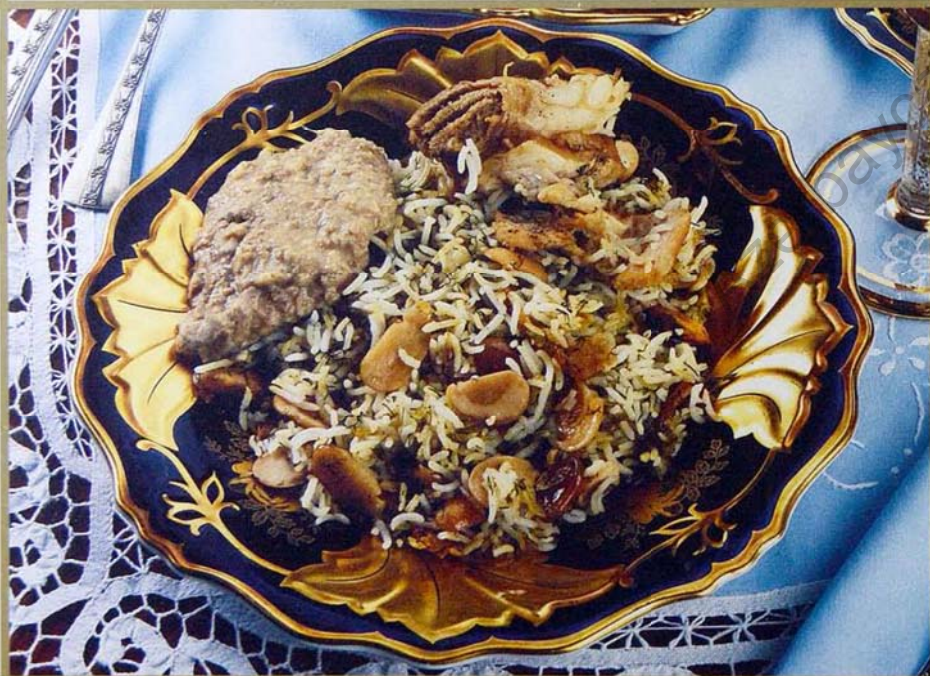
Сюзля аш с речной или морской форелью

- Рис — 4 стакана
форель средняя — 2 шт.
(мелкая — 4 шт.)
масло растительное или топленое — 4 ст. ложки
шафран — 0,8 г
зира или тмин — 1/2 чайной ложки
гранат — 1 шт.
соль — по вкусу
- Заранее приготовить шафрановую настойку: залить 2 ст. ложками кипятка, закрыть и настоять. Рыбу подрумянить на большом огне с двух сторон за 5 мин. Вскипятить 3 л подсоленной воды.
 - Заранее замоченный на 4–5 ч рис промыть и опустить в кипящую воду. Варить 5–7 мин и откинуть на дуршлаг. В казан налить на дно 1 ст. ложку масла, выложить казмагом, засыпать слой риса в 1 см, уложить рыбу и сверху — горкой — оставшийся рис, обсыпать тмином или зирой, облить шафраном и прикрыть крышкой, обернутой в полотенце. Поставить на маленький огонь на 30–40 мин (рис распухнет, удлинится, распространяет замечательный тонкий аромат). Затем облить горячим маслом и томить еще 10 мин. Выложить на блюдо аккуратно рис горкой, обсыпать его гранатовыми зернами и по краям разложить форель. Подавать с зелеными салатами, овощами, маринадами.



Чуют-пахла аш

- Рис — 4 стакана
баранина или телятина (грудинка) — 1 кг
укроп — 2 пучка
шафран — на кончике ножа
масло топленое — 4 ст. ложки
гранат — 1 шт.
крупная белая фасоль — 200 г
соль, перец — по вкусу
- ✦ Мясо разрезать на большие куски и отварить, подсолить, поперчить, завернуть в марлю.
 - ✦ Укроп мелко нарезать, белую фасоль предварительно отварить. Заранее замоченный в соленой воде рис промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить 5–7 мин до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Смешать с укропом и вареной белой фасолью.
 - ✦ Сделать казмаг, положить на дно кастрюли, на масло. Засыпать слой риса (1 см) и уложить мясо, сверху — горкой оставшийся рис. Полить шафраном и закрыть крышкой, обернутой хлопчатобумажной тканью.
 - ✦ Поставить на небольшой огонь и томить 40 мин. Затем добавить теплое масло и еще потомить 10–15 мин. Готовые рис, мясо выложить на блюдо, сверху обсыпать зернами граната.



Сюзмя аш с лососем или семгой

- Рис — 4 стакана
лосось или семга — 8 стейков
масло растительное или топленое — 4 ст. ложки
шафран — 0,8 г
зира или тмин — 1/2 чайной ложки
гранат — 1 шт.
соль — по вкусу
- ✦ Заранее подготовить шафран — залить в чашке 2 ст. ложками кипятка и прикрыть. Стейки подрумянить на большом огне с двух сторон (не до готовности) за 5 мин. Вскипятить 3 л подсоленной воды, заранее замоченный рис промыть и опустить в кипящую воду. Варить 5–7 мин (чтобы середина была жесткая) и откинуть на дуршлаг.
 - ✦ В казан (кастрюлю) налить на дно 1 ст. ложку масла, выложить казмагом, засыпать слой риса в 1 см, уложить рыбу и сверху — горкой — оставшийся рис, обсыпать тмином или зирой, облить шафраном и прикрыть крышкой, обернутой в хлопчатобумажную ткань (полотенце).



- ✦ Поставить на маленький огонь на 30–40 мин (рис распухнет, удлинится и распространяет замечательный тонкий аромат). Затем облить горячим маслом и томить еще 10 мин.
- ✦ Выложить на блюдо аккуратно рис горкой, сверху обсыпать гранатовыми зернами и по краям разложить рыбу. Подавать с зелеными салатами, овощами, маринадами.



Ариשתели аш

- Ариשתа (очень тонкая домашняя лапша) или тонкая вермишель — 200 г
рис — 2 стакана
шафран — 0,5 г
тмин — 1/2 чайной ложки
яйцо — 1 шт.
масло топленое или растительное — 3 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Лапшу или вермишель разломать на мелкие кусочки по 1 или 2 см и поджарить до розового цвета. Заранее подготовить шафран в чашке залить 2 ст. ложками кипящей воды и прикрыть крышкой.
 - ✦ Замоченный накануне рис промыть и опустить в кипящую соленую воду (2 л), вместе с лапшой (вермишелью). Варить 5 мин до полуготовности риса, откинуть на просторный дуршлаг, дать воде стечь.
 - ✦ На дно казана (кастрюли) на 1 ст. ложку масла выложить лаваш или крутое тесто, высыпать горкой рис с лапшой, посыпать сверху тмином и полить шафрановой настойкой, плотно прикрыть крышкой, обернутой хлопчатобумажным полотенцем, и поставить на небольшой огонь.
 - ✦ Через 15 мин сделать в центре горки небольшое углубление и разбить туда яйцо. Сверху присыпать рисом и продолжать томить еще 20 мин, потом полить маслом, и подержать еще 10 мин.
 - ✦ Подавать с маринадами, овощными и зелеными салатами.

Балгабаг ашы

- Рис — 2 стакана
тыква — 500 г
масло (топленое, сливочное или растительное) — 3 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Заранее замоченный рис вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5–10 мин до полуготовности (на 1 стакан риса — 3 стакана воды). Затем откинуть на дуршлаг.
 - ✦ Положить на дно казана (кастрюли) 1/2 ложки масла и одним слоем лаваш (или самодельное тонко раскатанное тугое тесто из яйца, воды, муки) и насыпать горкой рис.
 - ✦ Туда же положить заранее очищенную и нарезанную кубиками тыкву (2x2 см), плотно прикрыть крышкой, обернутой полотенцем, и держать на небольшом огне 30–40 мин. Затем полить сверху оставшимся маслом и еще потомить 10–15 мин.
 - ✦ Выложить на блюдо или порционно. Подавать с отварными или свежими овощами.

Зогаллы аш

- Баранина — 500 г
лук репчатый — 2 головки
рис — 2 стакана
сухой или свежий кизил зогал — пригоршня
курдюк — 50 г
или оливковое (топленое) масло — 1 ст. ложка
масло сливочное — 50 г
соль — по вкусу
- Мелко нарезать мясо (1,5×1,5 см) и лук, вместе обжарить до розового цвета (если мясо нежирное — положить оливковое или топленое масло, или курдюк), залить 1 стаканом воды и варить до готовности мяса.
 - Заранее замоченный рис вымыть и засыпать в казан (кастрюлю) с мясом, кизил положить сверху, посолить и залить холодной водой, чтобы вода была выше риса на два пальца.
 - Крышку обернуть полотенцем, плотно прикрыть кастрюлю и поставить варить на небольшой огонь до готовности риса на 30–40 мин.
 - Вода вся выпарится.
 - Положить на рис сливочное масло и оставить на 5–10 мин под крышкой, выключив огонь.
 - Подавать с зеленью, маринадами, свежими овощами.

Эвеликли аш

- Листовник сколопендровый сухой в косичке — 10 см
рис — 2 стакана
катык или соус сарымсаглы катык (на 500 г катыка 3 зубчика чеснока)
масло сливочное — 1–2 ст. ложки
соль — по вкусу
- Листовник отварить в одном стакане воды (15 мин), остудить и мелко нарезать. Поставить кипятить 4 стакана воды, туда же влить бульон от листовника.
 - В кипящую воду выложить рис и нарезанный листовник, посолить по вкусу, накрыть крышкой, обернутой в хлопчатобумажное полотенце, и поставить на слабый огонь до полной готовности риса на 30–40 мин. Затем полить маслом и подержать на огне еще 10–15 мин.
 - Разложить по тарелкам или выложить в блюдо.
 - Отдельно подавать соус сарымсаглы катык или катык и полить им рис в тарелке.
 - Эта еда не только вкусна, но еще и полезна при расстройствах желудка.

Сюдлю аш

- Рис — 2 стакана
сухофрукты (хурма курага и изюм, желателно сорт жасмина или коричневый) — всего 300 г
молоко — 1 л
шафран — 5–6 тычинок
или куркума — 1 чайная ложка
масло (сливочное, оливковое или растительное) — 2 ст. ложки
соль — по вкусу
- Заранее подготовить шафран — залить в чашке 2 ст. ложками кипятка, прикрыть и дать настояться 10–15 мин.
 - Вскипятить молоко, засыпать в него накануне замоченный и вымытый рис и залить шафран, прикрыть кастрюлю крышкой, обернутой полотенцем, и поставить на небольшой огонь. Молоко выпарится.
 - Через 20 мин все сухофрукты положить в середину риса, прикрыть крышкой и томить 30 мин (все на очень маленьком огне) до готовности риса, потом полить маслом и держать еще 10–15 мин.
 - Подавать на блюде вместе с сухофруктами, отдельно — сахарный песок. Корочка, которая образуется на дне, также выкладывается на блюдо.





Кебабы



Кебабы

Кебаб — одно из самых распространенных блюд в Азербайджане, приготовляемых без добавления воды. Русское название — шашлык — происходит от слова шишлык, т. е. еда, нанизанная на шампур. Шашлык обычно готовят из молодой баранины или ягненка (при этом мясо самца вкуснее) на мангале над раскаленными углями. Если от жира, капающего с шампура, появляется огонь, — его чуть-чуть спрыскивают соленой водой. Если угли угасают, то нужно сделать веерное обмахивание.



Шашлыкам дается название, исходя из способа приготовления мяса, по типу мяса и субпродуктов, а также овощей и рыбы. Самый нежный шашлык получается из мяса, сделанного способом бастырма за 18–20 ч, а то и за сутки до жарки. Бастырму делают следующим способом: мясо разделить на куски. На 4 кг мяса взять 1,5 кг репчатого лука, мелко нарезать, хорошо посолить, смешать с мясом и плотно уложить в эмалированную кастрюлю на сутки. Кастрюлю оставить вне холодильника, но в прохладном месте. При приготовлении шашлыка мясо хорошо отряхнуть от лука и нанизать на шампуры.

Бастырму делают также из телятины, говядины, сердца и почек. Мясо дичи (олени, горного козла), печень, семенники барана лучше нанизывать на шампуры сразу, не делая бастырму.

Мангал (жаровня) готовится следующим образом. Разжигается костер, и угли или дрова в жаровне прогорают до образования тлеющих углей. Жар должен быть сильным.

Бастырма кебаб из ягненка

Мясо ягненка — 3–4 кг репчатый лук — 1 кг
соль, перец — по вкусу

- Мясо разделить на куски (4×4 см), мелко нашинковать лук и смешать с мясом, посолить, поперчить, уложить в эмалированную посуду и поставить в холодное место на сутки.
- При готовке отряхнуть от лука, нанизать на шампуры и поставить на жаровню.
- Поворачивать шампуры 2 или 3 раза.
- Мясо нежное и готовится очень быстро. Не высушивать!
- Подавать на стол с сумахом, свежей зеленью, салатом с зеленью и с помидорами, свежим нарезанным репчатым луком.
- Обычно, нарезаая мясо для шашлыка и делая бастырму, хорошо положить туда и нарезанные кубики (4×4 см) бараньего (ягнячьего) курдюка.
- Нанизывать на шампуры: их надо отдельно, так как время готовки разное.
- Курдюк должен стать розовым, как жареная картошка.
- Подавать вместе с другими видами кебаба.

Бастырма тикя кебаб

Баранина — 4 кг
лук репчатый —
4 головки
соль, перец — по вкусу

- Баранину разрезать на куски (4×4 см), нашинковать мелко лук, смешать с мясом, густо посолить, поперчить и плотно уложить в кастрюлю, поставить в холодное место (на нижнюю полку холодильника) на 18–20 ч.
- Перед готовкой дать мясу постоять при комнатной температуре и нанизать на шампуры.
- Жарить на подготовленном мангале.
- Подавать со свежей зеленью, овощами, маринадами.

Чобан кебабы

- Баранина — 2 кг ◆
лук репчатый — ◆
2 головки
соль, перец, чабрец — ◆
2 ст. ложки
- ◆ Баранину разрубить на куски, лук нашинковать, все посолить, поперчить и смешать с чабрецом. Дать постоять 10–12 ч.
◆ Нанизать на шампуры и жарить на подготовленном мангале.

Габырга кебабы

- Корейка молодого
барашка — 2 кг ◆
соль, перец — по вкусу ◆
- ◆ Корейку разрезать по ребрам (из расчета 5–6 кусков на человека), посолить, поперчить. Нанизать на шампуры вдоль ребер по 3–4 куса на каждый и жарить на мангале над уже раскаленными углями.

Тендир кебабы

- Тушка ягненка — 3,5 кг ◆
соль, перец — по вкусу ◆
- ◆ Тушку целого ягненка хорошо поперчить, посолить и опустить в тендир*, а в городских условиях — завернуть в специальный мешок или бумагу для запекания и печь при 180°C 7–8 ч в духовке.
◆ Подавать на стол горячим, целиком, с соусами наришараб, сарымсаглы катык, зеленью, овощами.

* Тендир — специальная печь, вырытая в земле в виде колодца, обмазанного огнеупорной глиной.

Кебаб из картофеля

- Картофель — 1 кг ◆
масло сливочное или
растительное — 100 г ◆
кинза, базилик, укроп —
по 1 пучку ◆
соль, перец — по вкусу ◆
- ◆ Картофель одинакового размера хорошо вымыть, высушить, нанизать на шампуры по 3–4 шт. и на мангале обжарить до готовности. Шкурка обугливается и становится мягкой.
◆ На стол подавать с маслом, которое можно положить в каждую картофелину, и обсыпать зеленью.





Люля-кебаб

- Баранина — 1,5 кг ◆
 курдючный жир — 100 г ◆
 лук репчатый — ◆
 3 головки ◆
 сумак — 100 г ◆
 соль, перец — по вкусу ◆
- ✦ Баранину с курдюком и луком дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, дать постоять 30 мин.
 - ✦ Слепить короткие сосиски, нанизать на шампуры и поставить на подготовленный мангал. Жарить 10–15 мин.
 - ✦ Подавать с лавашем, чуреком, юхой, со свежей зеленью и репчатым луком. Обсыпать сумакom.
 - ✦ Люля-кебаб можно сделать из телятины и индейки, но добавить в 1,5 кг мяса 300 г курдючного бараньего жира. Способ приготовления тот же.

Кебаб из баклажанов с курдюком

- Баклажаны ◆
 маленькие — 8–10 шт. ◆
 курдюк — 500 г ◆
 соль — по вкусу ◆
- ✦ Баклажаны вымыть, обсушить, удалить плодоножку и сделать небольшой надрез вдоль плода. В надрез положить кусочек подсоленного курдюка.
 - ✦ Нанизывая баклажаны вдоль на шампур, постараться проткнуть и курдюк, положить на подготовленный мангал и жарить (пока баклажан не станет мягким). Подавать к мясному кебабу.

Кебаб из баклажанов

- Баклажаны (средние) — ◆
 8–10 шт. ◆
 лук репчатый — ◆
 2 головки ◆
 базилик, кинза — по вкусу ◆
- ✦ Хорошо вымыть, нанизать поперек по 3–4 баклажана и поставить на хорошо раскаленный мангал.
 - ✦ Кожица должна обуглиться и потрескаться.
 - ✦ Баклажаны очистить в тарелке, посыпать зеленью и шинкованным луком и подавать к мясному шашлыку.

Люля-кебаб из картофеля

Картофель — 1 кг
курдючный жир — 200 г
соль, перец — по вкусу

☞ Картофель очистить, отварить и сделать пюре, добавить пропущенный через мясорубку курдючный жир, хорошо смешать и еще раз пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить. Сформовать на шампурах маленькие колбаски и поставить на подготовленный мангал. Обжарить с двух сторон в течение 3–5 мин.

Картофель в золе

☞ Картофель вымыть и закопать в золу, остывающую в мангале после приготовления шашлыков. Через час печеный картофель готов.

Кебаб из помидоров

Помидоры средние — порционно на каждого

☞ Хорошо вымыть, обсушить и нанизать на шампур поперек по несколько штук. Обжаривать с двух сторон в течение 15–20 мин.

☞ Подавать на стол вместе с мясом.

Кебаб из перца

☞ Перец длинный зеленый нанизать на шампур и обжарить, подать к мясному шашлыку.

Кебаб мезеси

☞ Помидоры и баклажаны испечь на мангале, очистить, размять, нашинковать туда сырой репчатый лук и рейхан с кинзой. Хорошо перемешать.



Бастырма кебад из осетра

- Рыба — 2 кг
лук репчатый — 3 головки
томатная паста — 2 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Нарезать осетра стейками, мелко нашинковать лук, смешать с рыбой, посолить, поперчить, плотно уложить в кастрюлю и оставить на ночь в прохладном месте, если жарко, то в нижнем отделе холодильника.
 - ✦ Перед готовкой заранее вынуть из холодильника, подержать при комнатной температуре, нанизать вдоль на шампуры, обмазывая томатной пастой, по 3–4 куска, отряхнув лук, и жарить на мангале. Не высушивать! Тогда рыба будет ароматная и очень нежная.
 - ✦ Можно не делать бастырму, если рыба молодая. Только порезать, поперчить и сразу ставить на огонь. Но это уже другой вкус блюда.
 - ✦ На стол подавать со свежей зеленью, овощами и соусом наршараб и гранатовыми зернами.



Бастырма кебад из белуги

- Рыба — 2 кг
лук репчатый — 3 головки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Нарезать рыбу стейками, толщиной 1,5 см, мелко нашинковать лук, смешать с рыбой, посолить, поперчить.
 - ✦ Уложить плотно в кастрюлю и оставить на ночь в холодном месте (но не на морозе), если жарко, — то в нижнем отделе холодильника.
 - ✦ Перед готовкой так называемую «бастырму» заранее вынуть из холодильника, подержать при комнатной температуре, нанизать вдоль на шампуры по 3–4 куска, отряхнув лук, и жарить на уже подготовленном мангале. Не высушивать! Рыба будет ароматная и очень нежная.
 - ✦ На стол подавать со свежей зеленью, овощами и соусом наршараб и гранатовыми зернами.

Бастырма кебад с кеклик оту

- Баранина (курица, индейка, утка-нырок (кашкалдак) — 2 кг
лук репчатый — 1 головка
чабрец — 3 ст. ложки
соль — 1 ст. ложка
- ✦ Мясо нарезать кубиками (4×4 см), лук мелко нашинковать. Подготовленное мясо, лук и чабрец хорошо смешать, посолить, накрыть крышкой и поставить на сутки на холод.
 - ✦ При нанизывании на шампуры стряхивать лук и жарить на подготовленном мангале до готовности.

Кебад из перепелок

- Перепелки — порционно — по 2–3 шт.
соль, перец — по вкусу
- ✦ Перепелок выпотрошить, вымыть, обсушить, посолить, поперчить, нанизать на шампуры по 2–3 шт. и обжарить до розового цвета, не пересушивая. Мясо должно оставаться в соку.
 - ✦ Подавать на стол со свежей зеленью, сыром, обсыпать сумачом, облить соусом наршарабом или натуральным гранатовым соком.



Блюда
из субпродуктов



Блюда из субпродуктов

В азербайджанской национальной кухне употребляются практически все субпродукты: печень, почки, сердце, кишки, желудок, семенники, зоб. Способы приготовления, которые приведены в ряде рецептов, позволяют почувствовать особую вкусовую палитру этих блюд. Очень важно в приготовлении блюд из субпродуктов использовать курдючный жир.

Джызбыз

- Бараньи потроха (легкие, печень, сердце, кишки, почки) — 2 кг
бараний курдюк — 300 г
картофель — 6 шт.
- ✦ 150 г курдюка мелко нарезать, сделать шкварки. Каждый продукт хорошо промыть, нарезать и уложить в разную посуду. В начале жарки поджарить в курдючных шкварках легкие, затем печень, почки, сердце. Все чуть подсолить и соединить вместе.
 - ✦ Затем крупно нарезать и слегка поджарить вторую половину курдюка, дожарить с картофелем, нарезанным соломкой, и положить в общую сковороду, смешать и еще 5 мин подержать на огне (только не высушить!). Выложить на блюдо.
 - ✦ Подавать к столу в горячем виде с хлебом, маринадами, вишневым салатом или салатами в укусе.

Бейрек дугламасы

- Телячьи или бараньи почки — 500 г
лук репчатый — 2 шт.
вытяжка из алычи — 2 ст. ложки
масло растительное — 3 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
- ✦ Почки разрезать на 4 части, хорошо промыть и оставить в воде на 1 ч. Затем слить воду и пропарить до готовности. Добавить алычу или лавашану, или сок лимона.
 - ✦ Лук кольцами обжарить в масле и перемешать с почками, посолить, поперчить. Обжарить вместе в течение 10 мин. Подавать горячими с маринадами и салатами.



Хая гызартмасы

Семенники — 500 г
фруктовый уксус
или херес — 200 г

Семенники разрезать на небольшие кусочки, замочить сладким уксусом (бальзамико) или хересом. Дать настояться 1 ч.

Затем слить жидкость, разогреть масло и жарить 5 мин. Это один из редких деликатесов. Посолить по вкусу.



Бейин гызартмасы

Мозги — 500 г
лук репчатый — 2 головки
масло топленое — 2 ст. ложки
соль, перец, сумах — по вкусу
или зерна граната

Мозги отварить и нарезать кусочками, лук обжарить в масле и соединить с мозгами.

Жарить в течение 10–15 мин вместе, посолить, поперчить, обсыпать сумахом или зернами граната.

Подавать как горячую закуску.



Хаш

- Коровьи копыта — 2 шт. ✦
желудок — 500 г ✦
соль, соус — ✦
сирке-сарымсаг — по вкусу ✦
- ✦ Хорошо очистить ножки, вымыть, разрезать по суставам, желудок тщательно очистить, мелко нарезать, уложить в кастрюлю и залить водой, чтобы она полностью покрыла содержимое.
 - ✦ Варить на очень слабом огне в течение 7–8 ч без соли.
 - ✦ Затем слить бульон в эмалированную кастрюлю, посолить по вкусу и положить туда же желудок и отделенные от костей куски мяса.
 - ✦ К столу подавать в горячем виде, добавив по вкусу соус сирке-сарымсаг (уксус с раздробленным чесноком).

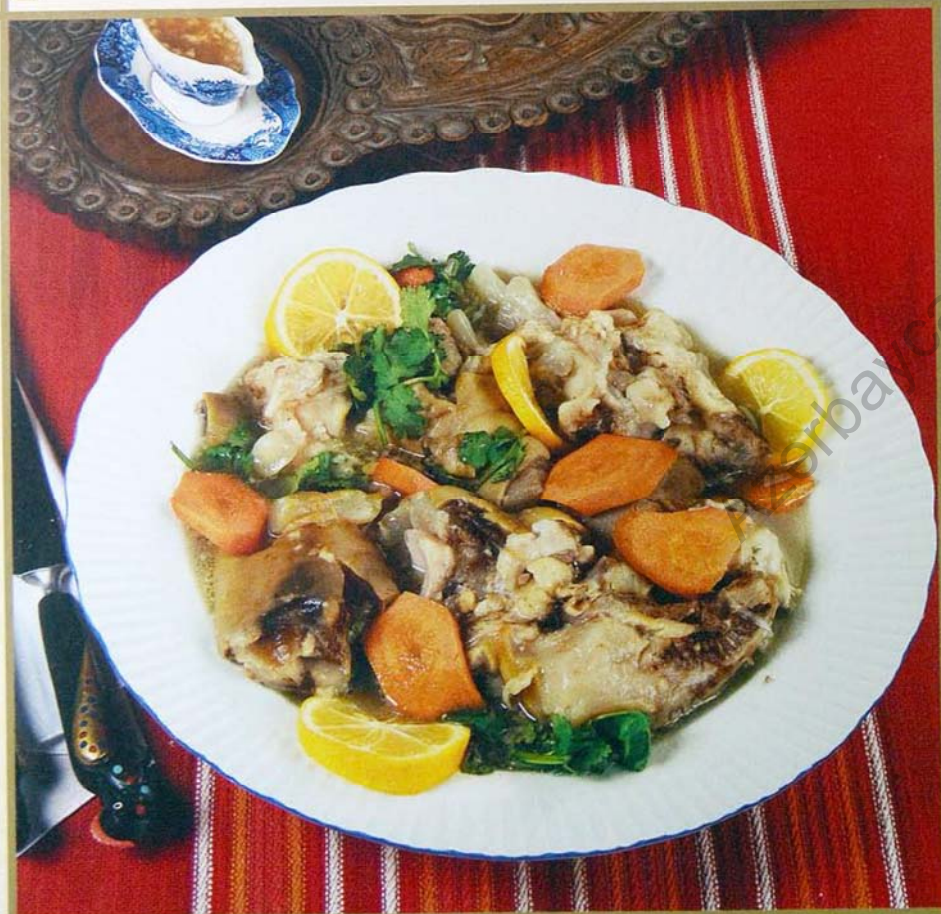


Джизбиз из курицы

- Куриные потроха — 1 кг ✦
картофель — 1 кг ✦
масло (любое) — 4–5 ст. ложек ✦
или курдючные выжарки ✦
соль, перец — по вкусу ✦
- ✦ Куриные потроха промыть, посолить, поперчить и поджарить на масле, картошку настругать, поджарить отдельно и соединить с потрошками.
 - ✦ Подавать на стол с маринадами.

Союдуллиш хаш

- Телячьи копыта — 3 шт.
лук репчатый — 1 головка
соль, перец — по вкусу
- ☞ Телячьи копыта хорошо очистить, залить водой, положить целую луковицу, перец душистый и варить 5–6 ч.
 - ☞ Затем вынуть крупные кости (мелкие можно оставить) и залить крепким бульоном. Посолить по вкусу и остудить. Украсить морковью и лимоном.
 - ☞ Подавать с соусами сирке-сарымсаг и сарымсаглы катык, посыпать сушахом.



Багыр-бейин

- Печень (баранья, говяжья или телячья) — 500 г
курдюк бараний — 300 г
лук репчатый — 2 головки
соль, перец — по вкусу
- ☞ Печень, курдюк и лук отварить до готовности.
 - ☞ Пропустить все вместе через мясорубку, посолить, поперчить по вкусу.
 - ☞ Добавить оставшийся бульон, чтобы масса была по консистенции как очень густая сметана, разложить по тарелкам.
 - ☞ Используется как закуска, а также как приправа к одному из видов плова (чуютли аш, парчадешема аш).
 - ☞ Подавать с салатами, свежей зеленью и маринадами.

Жалла-пача

- Голова — 1 шт. ❖
копытца — 3–4 шт. ❖
желудок — 1 шт. ❖
соль — по вкусу ❖
соус — сирке-сарымсаг ❖
- ❖ Голову и копытца барана хорошо очистить, вымыть добела, желудок тщательно вычистить, залить водой (чтобы покрыла на 4 пальца), варить в течение 7–8 ч.
- ❖ Затем выбрать крупные кости и подавать на стол в горячем виде с соусом сирке-сарымсаг. Очень сытное и полезное блюдо, особенно при переломах, для лучшего срачивания костей.
- ❖ Настоящие любители едят это блюдо рано утром и целый день бывают сыты.

Тара джигяр котлети

- Печень (баранья, говяжья или телячья) — 500 г ❖
лук репчатый — 1 головка ❖
яйца — 2 шт. ❖
масло растительное ❖
или топленое — 4–5 ст. ложек ❖
соль — по вкусу ❖
- ❖ Печень и лук пропустить через мясорубку два раза, смешать с одним яйцом, посолить. Должна получиться консистенция оладий (если будет гуще, — добавить второе яйцо).
- ❖ На раскаленную сковороду с маслом печеночную массу класть столовой ложкой (как оладьи). Поджарить с двух сторон в течение 5 мин. Перевернуть — как только «схватятся».
- ❖ Подавать с соусом из помидоров.

Чыздаглы котлет

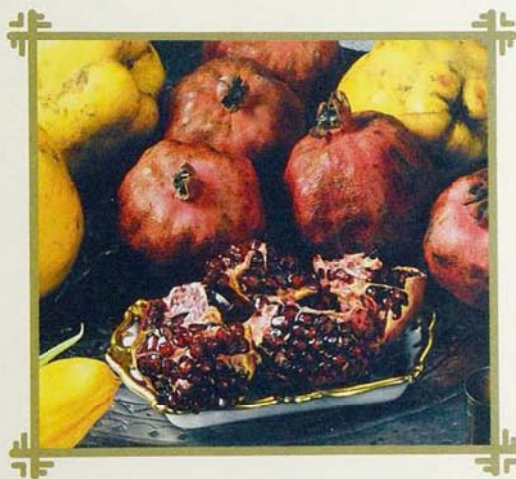
- Печень (баранья, говяжья или телячья) — 500 г ❖
репчатый лук — 1 головка ❖
яйца — 2 шт. ❖
курдюк — 150 г ❖
картофель — 3 шт. ❖
соль, перец — по вкусу ❖
- ❖ Печень с луком пропустить через мясорубку два раза, смешать с одним яйцом, посолить (должна получиться консистенция теста для оладий, если будет гуще, то добавить еще одно яйцо). Поперчить.
- ❖ Мелко нарезать курдюк, подсолить и сделать в сковороде выжарки. Сложить их в отдельную посуду.
- ❖ Фарш налить в раскаленное курдючное масло как оладьи и быстро обжаривать с двух сторон.
- ❖ Подавать на стол с жару, в качестве гарнира — жаренный также в курдючном жире картофель или отварной.





Туйруг ичинде гара джигяр

- Печень (баранья, говяжья или телячья) — 500 г
- курдючная сетка или кусок курдюка — 300 г
- соль, перец — по вкусу
- ✦ Печень отбить, завернуть в курдючную сетку и разместить на противне в хорошо нагретой духовке.
 - ✦ Рядом уложить яблоки, разрезанные пополам. Если нет курдючной сетки, то курдюк тонко разрезать и обложить им печень со всех сторон. Печь при 200°C в течение 30 мин.
 - ✦ На стол подавать с жару, разрезав на куски, с вишневым или гранатовым салатом.



Тююг ичалаты дугламасы

- Куриные потроха (лучше сердце и печень) — 1 кг
- лук репчатый — 2 головки
- масло растительное — 3 ст. ложки
- соль — по вкусу
- ✦ Куриные потроха потушить в сковороде 10–15 мин с 1/2 стакана воды, лук поджарить кольцами в масле и соединить вместе, посолить по вкусу.
 - ✦ На стол подавать с нарезанным лимоном и уксусом (соус сирке-сарымсаг) с раздробленным чесноком.
 - ✦ В тарелке потроха полить соусом или лимонным соком, обсыпать гранатовыми зернами.



Блюда
из птицы



Блюда из птицы











Исторически жизнь азербайджанского народа протекала в непосредственной близости с другими народами-соседями — армянами, грузинами, персами, турками. Этим и объясняется сходство их национальных кухонь.

Но тем не менее азербайджанская кухня самобытна и имеет свой национальный колорит, который проявляется в специфике кулинарной техники приготовления блюд и традициях азербайджанского застолья.

Так, блюда из птицы в национальной кухне, как правило, готовятся с яйцами, зеленью и орехами в различных вариантах.

Некоторые из них представлены в данной книге.

Шоюг пёртлемеси

- Курица — 1 шт.   Курицу разделить на большие куски (из одной — приблизительно 6-7 кусков).
- (или цыпленка — по 1 шт. на порцию)
- лук репчатый —   Мелко нарезать лук, смешать с кусками курицы и посолить.
- 3 головки
- лимонная кислота —   Налить $\frac{1}{2}$ стакана воды и тушить на среднем огне до уваривания лука в кашу (должен образоваться густой луковый соус), затем насыпать куркуму, лимонную кислоту или лимонный сок, перемешать.
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки
- куркума — 1 ст. ложка   Оставить под крышкой на 5-10 мин на самом маленьком огне, затем подавать.
- соль — по вкусу   То же самое можно готовить из перепелов, утки, индейки.



Таскебад из курицы

- Курица — 1 шт. ◆
лук репчатый — 2 головки
айва — 2 шт. ◆
лимонная кислота — 1/2 чайной ложки или сок 1 лимона
соль — по вкусу ◆
- ◆ Курицу разделить на куски, уложить в сковороду, смешать с мелко нарезанным луком, налить 1 стакан воды, посолить.
- ◆ Айву нарезать дольками и положить туда же. Тушить до готовности курицы, на дне должен остаться бульон.
- ◆ Обсыпать курицу лимонной кислотой или полить лимонным соком. Тушить еще 10–15 мин.
- ◆ Выложить в блюдо и полить собственным соком.



















Чыгыртма из курицы

- Курица — 1 шт. ◆
лук репчатый — 2 головки
лимонная кислота — 1/2 чайной ложки или сок 1 лимона
яйца — 2 шт. ◆
масло (растительное или топленое) — 2 ст. ложки
соль, перец — по вкусу ◆
- ◆ Курицу отварить (бульон можно использовать для супа), посолить, поперчить, разделить на куски.
- ◆ Лук поджарить кольцами.
- ◆ Из двух яиц сделать омлет.
- ◆ Затем подготовленную курицу уложить в сковороду, сверху — поджаренный лук, посыпать лимонной кислотой или полить соком лимона.
- ◆ Сверху положить кусками разрезанный омлет.
- ◆ Налить 1/2 стакана бульона и тушить 20 мин.
- ◆ Блюдо выкладывать так, чтобы омлет был сверху.























Чыгыртма из курицы с корицей

- Курица — 1 шт. ◆
лук репчатый — 2 головки
яйца — 6 шт. ◆
корица — на кончике ножа
масло (топленое или растительное) — 4 ст. ложки
соль, перец — по вкусу ◆
- ◆ Разделить курицу на части, посолить, поперчить, обжарить с двух сторон.
- ◆ Лук кольцами пожарить до золотистого цвета.
- ◆ Уложить курицу в глубокую сковороду, посыпать сверху жареным луком.
- ◆ Яйца взбить, посолить, поперчить, добавить корицу и этой массой залить курицу.
- ◆ Поставить сковороду в духовку до готовности яиц.










Чыгыртма из курицы с помидорами

- Курица — 1 шт.   Курицу разделить на части, смешать с мелко нарезанным луком, посолить, залить 1 стаканом воды, влить масло на сковороду, потушить и слегка поджарить под крышкой.
- помидоры — 5 шт.   Помидоры протереть через сито и влить в сковороду, тушить 10–15 мин и залить взбитыми яйцами. Закрывать крышкой, чтобы яйца «схватились». Разложить по порциям.
- яйца — 2 шт.  
- лук репчатый —  
- 3 головки  
- масло (любое) — 2 ст.  
- ложки  
- соль, перец — по вкусу  

















Индейка, приготовленная в тендире

- Индейка — 1 шт.   Индейку вымыть, высушить. Обмазать солью с куркумой и размягченной лавашаной. Внутрь заложить кишмиш, курагу, алычу и зерна одного граната.
- лавашана — 100 г  
- кишмиш,  
- алыча,  
- курага — по 100 г  
- куркума — 1 ст. ложка  
- гранат — 1 шт.  
- пресное тугое тесто из  
- 1 кг муки и воды  
- (сколько замесится)  
-  Опустить индейку в тендир (дома — положить на противень в хорошо нагретую духовку) и выпекать при 180°C в течение 8 ч.
-  Индейку освободить от теста и, еще дымящуюся, поставить на блюде на праздничный стол.

Билдирчин чыгыртмасы

- Перепелки — по 1–2 шт.   Перепелок тушить с мелко нарезанным луком, добавив на порцию 1 стакан воды.
- яйца перепелиные —  
- 10 шт.  
- лук репчатый — 2 головки  
-  При готовности влить сок граната или лимона (или лимонную кислоту) или обсыпать сумахом.



- масло растительное —   Из яиц сделать омлет и выложить сверху на перепелок, потушить еще 10–15 мин.
- 2 ст. ложки  
- соль  
- сок 1 лимона  
- или лимонная кислота —  
- 1/2 чайной ложки  
- сок 1 граната  
- или 1 ст. ложка сумаха  



Шююг в тендире

- Курица — 1 шт. ◆
 айва (или яблоки) — ◆
 1 или 2 шт.
 куркума — 1 чайная ◆
 ложка
 масло оливковое — ◆
 1 ст. ложка
 соль — по вкусу ◆
- ✦ Курицу вымыть, обмазать куркумой внутри и снаружи, посолить, айву (яблоки) разрезать на дольки и заполнить курицу, зашить. Завернуть в фольгу и поставить в горячую духовку.
 - ✦ Запекать в течение 1 ч при 200°C, затем открыть фольгу и на 5 мин оставить в печи открытой, полить соком, образовавшимся из айвы (яблок). Тушеные фрукты положить на блюдо рядом с курицей.
 - ✦ По этому же рецепту можно приготовить индейку, цесарку, утку. Лучше с айвой.







Шююг ганадлары дугламасы

- Куриные крылышки — ◆
 1 кг
 томатная паста — ◆
 3 ст. ложки
 красный перец острый ◆
 или сладкий — ◆
 2 ст. ложки
 масло оливковое — ◆
 3 ст. ложки
 соль — по вкусу ◆
- ✦ Куриные крылышки посолить и тушить 10 мин в сковороде. Затем приготовить соус из томатной пасты и перца (добавив воды, чтобы была консистенция жидкой сметаны) и залить крылышки.
 - ✦ Тушить под крышкой еще 10 мин, залить маслом и потомить еще 5 мин.
 - ✦ Готовые крылышки выложить на блюдо и залить горячим соусом. Подавать в горячем или холодном виде.





Шююг дугламасы

- Курица — 1 шт. ◆
 лук репчатый — ◆
 2 головки
 масло (любое) — ◆
 2 ст. ложки
 баклажаны — 2 шт. ◆
 помидоры — 3 шт. ◆
 перец тонкий ◆
 болгарский — 2 шт. ◆
 соль, перец — по вкусу ◆
- ✦ Курицу разделать на куски, переложить кольцами лука, затем — слой баклажанов и перца, нарезанных кольцами толщиной в 1 см, сверху положить половинки помидоров, посолить, поперчить.
 - ✦ Закрыть крышкой и тушить на небольшом огне в течение 40 мин. Перед тем как снять с огня, положить масло.
 - ✦ Подавать к столу на блюде с овощами, салатами, свежей зеленью, маринадами.

Мусаба из курицы или цыплят






- Курица — 1 шт.  Курицу (цыплят) отварить в течение 10 мин, вынуть из бульона, разрезать на порционные куски, посолить, поперчить и обжарить по 1 мин с двух сторон в 1 ст. ложке масла.
- (цыплята — по 1/2 на порцию)
бульон — 200 г  Лук нарезать кольцами и пассеровать до розового цвета в 2 ст. ложках масла.
- лук репчатый — 3 головки  Баклажаны очистить, разрезать вдоль (толщиной 1 см), посолить, обмазать маслом с двух сторон и обжарить под крышкой, но не до готовности, только до розового цвета.
- баклажаны — 6 шт.  Затем уложить в глубокую кастрюлю или сковороду с одной стороны курицу (цыплят), с другой стороны — баклажаны, на них — слой жареного лука, кизил или вишню, или выжать лимон, или посыпать лимонной кислотой. Залить бульоном.
- кизил сушеный без косточек — 50 г или свежий — 100 г, или свежая (свежемороженая) вишня — 200 г  Тушить под крышкой 30–40 мин, в конце — посыпать куркумой.
- лимонная кислота — 4 щепотки или лимон — 1 шт.  Подавать со свежей зеленью (зеленым луком, рейханом), с овощными салатами, хлебом, маринадами или — в качестве гарнира к плову.
- масло (оливковое или топленое, или растительное) — 6 ст. ложек куркума, соль, перец — по вкусу

Казан чолпа кебабы

- Цыплята — 2–3 шт.  Лавашану развести горячей водой до консистенции сметаны, обмазать цыплят внутри и снаружи, нарезать и поджарить лук, смешать с кизилом и кишмишем, заполнить брюшки цыплят и положить в кастрюлю.
- (по количеству порций) или 1 курица
лук репчатый — 2 головки  Налить 1/2 стакана воды и тушить 40–50 мин на небольшом огне. Когда вода выкипит, тушки обжарить в масле, которое останется на дне кастрюли.
- масло — 2 ст. ложки сушеный кизил или вишня, или гранат — 100 г  Выложить в блюдо, украсить свежими овощами, зеленью.
- лавашана — 1 ст. ложка кишмиш — 100 г 











Плюг гызартмасы

- Курица — 1 шт.  Разделить курицу на 6 кусков, потушить вместе с мелко нарезанным луком, затем слегка поджарить.
- лук репчатый — 1 головка  Помидоры отдельно целиком попарить (для мягкости), каждый перец разрезать пополам вдоль и поджарить под крышкой в течение 5 мин.
- болгарский перец — 3 шт.  Уложить в глубокую сковороду курицу, помидоры и перец, но не смешивать, и вместе тушить 20 мин.
- помидоры — 6 шт. (средние)  Выложить на большое блюдо. Курицу — в середину, перец и помидоры — по краям.
- масло — 2 ст. ложки соль — по вкусу 









Шах гушу в тендире












- Тушка цесарки — 1 шт.  Цесарку вымыть, посолить с внутренней и внешней сторон.
- зеленые кислые яблоки — 3 шт.  Яблоки разрезать на 6-8 долек, удалить сердцевину.
- апельсины — 2 шт.  Апельсины нарезать кружочками. Заполнить тушку цесарки нарезанными яблоками и апельсинами.
- соль, перец — по вкусу 
-  Подготовленную цесарку положить на фольгу, обложить ее оставшимися фруктами и плотно завернуть.
-  На противень налить 3 стакана воды и положить завернутую в фольгу цесарку.
-  Запекать в разогретой духовке при температуре 200°C в течение 4 ч.
-  Готовую цесарку развернуть, выложить на блюдо и полить оставшимся соком.












Буглама из перепелов

- Перепела — 6 шт.  Перепелов переложить на сковороду кольцами лука, а сверху — алычу (свежую или сухую). Все посолить, поперчить.
- (на 3 человека)
- лук репчатый —  2 головки  Закрыть крышкой и тушить на небольшом огне в течение 40 мин. Перед тем как снять с огня, положить масло.
- перец болгарский — 2 шт. 
- алыча — 10-12 шт.  или лавашана (предварительно размоченная в кипятке)
- соль, перец — по вкусу 

Бозартма из курицы

- Курица — 1 шт.  Разрубить курицу на кусочки, добавить 1 стакан воды, пасеровать вместе с луком в собственном соку в течение 20 мин.
- лук репчатый —  1 головка 
- томатная паста —  1 ст. ложка или свежие  помидоры — 4 шт.  Развести томатную пасту или протертые помидоры с красным перцем и залить курицу.
- красный перец (горошек) —  1 шт.  Разрезать картофель пополам, посолить, выложить на курицу и тушить до готовности картофеля. Кусочки курицы должны плавать в красном соусе. Добавлять воду по надобности.
- 1/4 чайной ложки 
- картофель — 4 шт. 
- соль — по вкусу 

Котлеты из индейки

- Индейка (вырезка) —  500 г  Сделать фарш, пропустив через мясорубку лук, хлеб, индейку, подсолить, добавить 1/4 стакана воды, хорошо вымешать.
- лук репчатый —  1 головка  Положить масло на сковороду, сделать котлеты и уложить в масло, сковороду потрясти, чтобы котлеты поскользили, прикрыть крышкой и жарить на большом огне, чтобы не высушить.
- мякоть хлеба — 200 г 
- айва — 2 шт. 
- масло растительное —  3 ст. ложки 
- соль — по вкусу  Айву разрезать на дольки и поджарить в масле как картошку. Подавать в одном блюде.



Левенги с кашкалдаком

- Кашкалдак (утка-нырок) — 4 шт.
 грецкие орехи — 1 стакан
 лук репчатый — 1 головка
 масло (любое) — 2 ст. ложки
 гранат — 1 шт.
 соль — по вкусу
- ✦ Лук поджарить, смешать с молотыми орехами, налить немного воды, чтобы была мягкая масса, положить зерна граната, посолить, заполнить брюшко птицы и зашить.
 - ✦ Начиненную утку выложить на противень с 1½ стаканами воды и выпекать при 180°C 40–50 мин. Такую же начинку можно сделать для курицы и любой другой птицы.
 - ✦ Начинку можно сделать иначе: измельченные орехи смешать с луком (жареным или пропущенным через мясорубку), положить в эту смесь кишмиш и альбухуру (сушеную сливу), по 50 г.



Левенги с курицей (уткой)

- Курица (утка) — 1 шт.
 грецкие орехи — ½ стакана
 лук репчатый — 1 головка
 алыча сушеная — 5–6 шт.
 наришараб — 1 ст. ложка
 или вытяжка из алычи — 2 ст. ложки
 масло оливковое — 1 ст. ложка
 соль — по вкусу
- ✦ Курицу посолить внутри и снаружи, орехи с луком пропустить через мясорубку, смешать с наришарабом или вытяжкой из алычи. Заполнить курицу, зашить. Обмазать вытяжкой из алычи и маслом, поставить в духовку.
 - ✦ Запекать при температуре 180°C в течение 1 ч (чтобы не высушивать, в противень налить 1 стакан воды).
 - ✦ Подавать на блюде можно как в горячем, так и в холодном виде.

Фисинджан из курицы

- Вырезка курицы или индейки — 1 кг
 очищенные грецкие орехи (или миндаль) — 1 стакан
 соус из алычи или сливы — ½ стакана
 или сок 1 лимона
 масло
 соль, перец — по вкусу
- ✦ Курицу разрубить на мелкие кусочки (3×3 см), посолить и поперчить по вкусу.
 - ✦ Тушить в сковороде, добавив ½ стакана воды, на маленьком огне. Когда курица будет готова, воду выпарить, налить масло и всыпать молотые орехи и все вместе, помешивая, прожарить до розового цвета. В готовое блюдо добавить соус алычи или сок лимона.
 - ✦ Подавать через 5 мин в горячем виде, но можно и в холодном.

Казан котлеты из индейки

- Индейка (вырезка) — 500 г
 лук репчатый — 3 головки
 картофель — 3–4 шт.
 куркума — 2 чайные ложки
 соль — по вкусу
- ✦ Сделать фарш из индейки и 1 головки лука, посолить. 2 головки лука нарезать кольцами, картофель — на 2 или 3 части.
 - ✦ На дно небольшой кастрюли насыпать слой лука, сделать из фарша котлеты величиной с грецкий орех, приплюснуть и уложить на лук, поверх — слой картофеля, потом вновь лук, котлеты, картофель и т. д.
 - ✦ Каждый слой пересыпать куркумой. Налить 1 стакан воды и поставить тушить до готовности картофеля.





Блюда
из рыбы



Блюда из рыбы

Блюда из морской, речной и озерной рыбы традиционны для азербайджанской кухни. Одна из вкуснейших рыб — кутум — водится в Каспийском море. Жереха, шамайку вылавливают в реке Кура, форель ловят в горных реках.

Блюда из рыбы готовят в печи, в духовке, на открытом огне с пряностями, сухофруктами, орехами.

Бастырма из малосоленого лосося

- Малосоленый лосось — 1 кг
лук репчатый — 2 головки
гранат или лимон — 1 шт.
масло растительное — 2 ст. ложки
перец — по вкусу
- ✦ Тонко нарезанные кольца лука посолить и обжарить.
 - ✦ Рыбу нарезать тонкими кусочками, слегка поперчить, уложить на блюдо в один слой, сверху — жареный лук и облить соком граната или лимона.
 - ✦ Прикрыть фольгой и дать постоять 2 ч. Подавать к столу в теплом виде.

Форель, жаренная в масле

- Форель — порционно — по одной рыбе
масло растительное — 4 ст. ложки
наршараб (соус из граната) или лимон
соль — по вкусу
- ✦ Форель обмыть, обсушить, надрезать в нескольких местах шкурку, посолить и быстро обжарить с двух сторон в разогретой с маслом сковороде под крышкой.
 - ✦ Рыбу подавать горячую с соусом наршараб или лимоном.





Форель, запеченная с сухофруктами

- Форель — порционно — по 5–6 шт. кислых сухофруктов
масло растительное — 2 ст. ложки
куркума
соль — по вкусу
- ✦ Форель обмыть, обсушить, посолить, в каждую рыбку положить сухофрукты, заранее замоченные в кипятке, и зашить брюшко.
 - ✦ Обмазать рыбу маслом и куркумой. Уложить в противень, налить 1 стакан воды и поставить в уже нагретую духовку. Выпекать 20 мин.
 - ✦ Выложить каждому в тарелку и подавать со свежими овощами.



190

Кутуми левенги

- Кутум (жерех или сазан) — 2 кг
орехи очищенные — 200 г
лук репчатый — 2 головки
наршараб или соус из алычи — 2 ст. ложки
масло растительное — 2 ст. ложки
кишмиш — 80 г
сушеная алыча — 50 г
соль — по вкусу
- ✦ Кутум обмыть, обсушить.
 - ✦ Орехи перемолоть, мелко нарезать лук и пассеровать, смешать кишмиш, орехи с луком, сушеной алычей и 1 стаканом воды, посолить.
 - ✦ Заполнить этой массой тушку, зашить, обмазать соусом из алычи или наршарабом и поставить на противне в предварительно нагретую духовку.
 - ✦ Выпекать при 180°C, пока верх не поджарится (примерно 40 мин). Не пересушивать!

Шахмаи кебабы

- Шамайка — 4 шт.
соль — по вкусу
- ✦ Рыбу обмыть, обсушить, посолить и положить на решетку в духовке или жарить на мангале в течение 15–20 мин.
 - ✦ То же можно сделать и с мелкой форелью.













Жушеная бастырма из осетровых

- Осетр (белуга, севрюга) — 2 кг
лук репчатый — 4 головки
сумах и масло растительное — по 4 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Рыбу нарезать на стейки толщиной 1 см, посолить, обмазать маслом и быстро на большом огне по 5 мин обжарить под крышкой (можно обжарить только одну сторону).
 - ✦ Нарезать лук тонкими кольцами, пассеровать в масле до розоватого цвета. Уложить в глубокую сковороду послойно горячую рыбу (густо обсыпав сумахом) и жареный лук.
 - ✦ Накрывать крышкой и дать постоять 10–15 мин на плите, на самом минимальном огне. Подавать в горячем виде с овощами или одним из зеленых салатов.












191

Судак левенги

- Большой судак — 1 шт.   Рыбу обмыть, обсушить, лук и орехи пропустить через мясорубку, посолить и тщательно размешать с соусом из алычи или наршарабом.
- орехи грецкие   Заполнить полученной массой брюшко рыбы и зашить.
- или миндаль (очищенные) — 200 г   Положить на противень, обмазать всю рыбу соусом из алычи или лавашаной (пастилой из алычи, предварительно размоченной).
- лук репчатый — 2 головки   Налить 1 стакан воды и поставить в предварительно нагретую духовку.
- наршараб или соус из алычи — 2 ст. ложки   Выпекать при 180°C, пока верх не поджарится.
- соль — по вкусу   Подавать горячим с салатами и маринадами.

Белуга, запеченная в духовке или тандуре

- Белуга — 1–2 кг   Рыбу обмыть, обсушить, густо обмазать куркумой и маслом, завернуть в фольгу и поставить на противне в нагретую духовку.
- куркума — 1 ст. ложка   Запекать при 200°C в течение 50 мин.
- масло растительное — 1 ст. ложка   На противень налить 2–3 стакана воды, она постепенно будет выпариваться.
- соль — по вкусу   Через 50 мин фольгу развернуть и подержать в духовке 10–15 мин.
-  Подавать на стол со свежими овощами, маринадами и соусом наршарабом или зернами граната.



Шан балыгы гызартмасы

- Миноги — 2–3 шт. ❖ ❖ Миноги обмыть, обсушить, разрезать на 2 или 3 части
гранат — 1 шт. ❖ (по 10 см), посолить, поперчить.
сумах — 2 ст. ложки ❖
масло растительное — ❖ Обвалять в муке и обжарить с двух сторон на сильно разо-
2 ст. ложки ❖ гретой сковороде под крышкой.
мука — 3 ст. ложки ❖
соль, перец — по вкусу ❖ ❖ Уложить в блюдо, обсыпать сумахом и зернами граната.



Бастырма из осетровых с гранатом, свежим луком, сумахом

- Осетр (белуга, ❖ ❖ Рыбу разрезать на стейки (толщиной по 2 см), посолить, об-
севрюга) — 2 кг ❖ валять в муке и на разогретой сковороде обжарить под
лук репчатый — ❖ крышкой с двух сторон.
3 головки ❖
гранат — 2 шт. ❖ ❖ Лук нарезать тонкими кольцами, гранат очистить.
масло растительное ❖
и мука — по 4 ст. ложки ❖ ❖ Уложить послойно жареную горячую рыбу, сверху слой лу-
соль — по вкусу ❖ ка и слой гранатовых зерен. Дать постоять под крышкой не-
сколько часов.
❖ ❖ Рыбу выкладывать на блюдо так, чтобы сверху были лук
и зерна граната.



Севрюга (осетр) запеченная

- Севрюга (осетр) — 2–3 кг
- ✦ куркума — 1 ст. ложка
 - ✦ масло оливковое — 2 ст. ложки
 - ✦ соус из алычи или размоченная в кипятке лавашана — 2 ст. ложки
 - ✦ соль — по вкусу
- ✦ Рыбу вымыть, обсушить и обильно обмазать внутри и снаружи куркумой и оливковым маслом, затем соусом из алычи или лавашаной. Уложить на противень, на бумагу для выпекания или фольгу и поставить его в предварительно нагретую духовку.
 - ✦ Выпекать при температуре 200°C приблизительно в течение 40–60 мин. Готовность проверять ножом. Не пересушить! В противень налить 3 ст. ложки воды.
 - ✦ На стол подавать целиком, со свежими салатами, зеленью и соусом наршараб.

Осетровые стейки, запеченные в духовке

- Белуга (осетр, севрюга) — 1½ кг
- ✦ томатная паста — 1 ст. ложка
 - ✦ яйца — 2 шт.
 - ✦ муки — 1 ст. ложка
 - ✦ куркума — 1 чайная ложка
 - ✦ масло растительное — 3 ст. ложки
 - ✦ соль — по вкусу
- ✦ Рыбу разрезать на стейки.
 - ✦ Томатную пасту, яйца, муку, соль и куркуму вместе хорошо взбить, добавить растительное масло.
 - ✦ Каждый кусок рыбы обмакнуть в эту смесь и уложить на противень.
 - ✦ Выпекать в хорошо нагретой духовке при температуре 200°C в течение 15–20 мин. Подавать на стол со свежими овощами и соком лимона.

Тызартма из осетровых

- Осетр (севрюга, белуга) — 1 кг
- ✦ масло растительное
 - ✦ и мука — по 4 ст. ложки
 - ✦ сумах — 2 ст. ложки
 - ✦ гранат — 1 шт.
 - ✦ соль — по вкусу
- ✦ Рыбу нарезать на стейки толщиной 1 см, посолить, обвалять в муке и быстро обжарить в нагретой сковороде.
 - ✦ Выложить в блюдо, обсыпать сумахом и зернами граната.
 - ✦ К жаркому подать вишневый или гранатовый салат, а также соус наршараб.



Шав бадыгы

Осетр (белуга, севрюга) — 1–2 кг
 куркума — 1 ст. ложка
 соль — по вкусу

✦ Рыбу обмыть, обсушить, густо обмазать куркумой и посолить. Уложить в сковороду, налить до половины рыбы воду на сильном огне в течение 20–30 мин, затем — на небольшом под крышкой до полного выкипания воды. Выложить в блюдо.

✦ Подавать на стол в горячем виде, с лимоном, помидорами, любыми отварными овощами, гранатовым салатом или гранатовым соусом.

Буглама осетровая

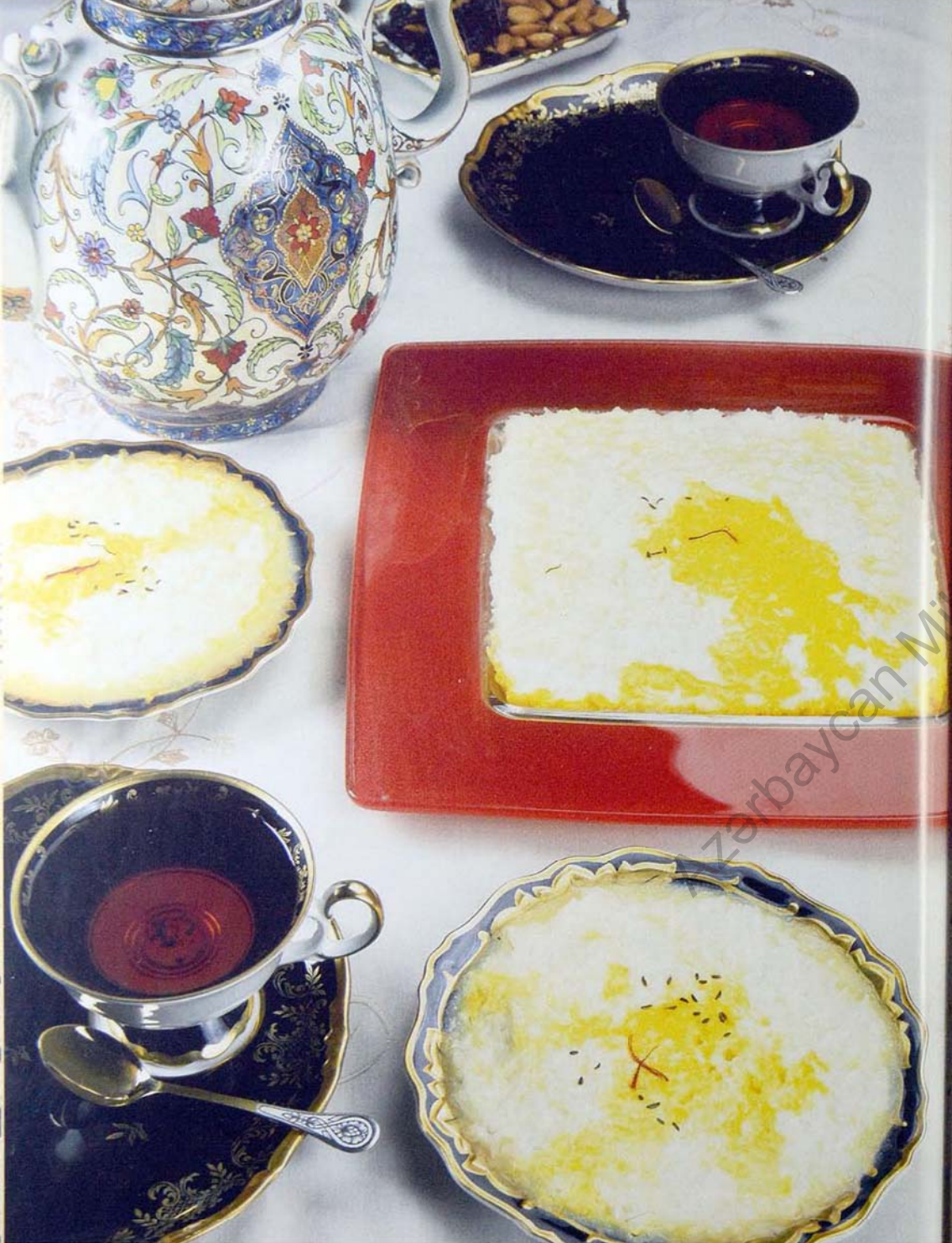
Осетр — 1 кг
 баклажаны — 2 шт.
 помидоры — 4 шт.
 перец болгарский — 3 шт.
 лук репчатый — 3 шт.
 куркума —
 1/2 чайной ложки
 масло растительное —
 3 ст. ложки
 соль, перец — по вкусу

✦ Рыбу разрезать на стейки толщиной по 2 см, баклажаны и перец — кружочками, помидоры — половинками, лук — кольцами.

✦ На дно сотейника или глубокой кастрюли уложить лук, затем баклажаны, рыбу, перец и помидоры. Все посолить, поперчить и сверху обсыпать куркумой.

✦ Тушить в течение 40 мин до готовности на среднем, а затем на слабом огне.





Блюда
из теста
и каши



Блюда из теста и каши

Эти блюда готовятся из пресного круто замешанного теста, которое раскатывают очень тонко, чуть толще листа бумаги. Для раскатывания такого теста, как правило, применяется длинная обоюдоострая каталка-охлов.











Для каш используют практически все крупы, но чаще всего пшеницу, рис, а также муку, множество разных бобовых. Каши готовятся с добавлением большого количества разных приностей — шафрана, розовой вытяжки, куркумы, корицы, тмина и т. д.

Отличительной чертой азербайджанской кухни является то, что некоторые национальные блюда заменяют как первое, так и второе блюда, например кюфта-бозбаш, гюрза, котурый, как правило, кладут в блюдо в мелко нарубленном виде. Для заправки блюдо в летнее время используют свежие помидоры, а зимой — алычу, кизил, барбарис.

Еще одна особенность азербайджанских блюд — это использование курдючного жира, котурый, как правило, кладут в блюдо в мелко нарубленном виде. Для заправки блюдо в летнее время используют свежие помидоры, а зимой — алычу, кизил, барбарис.

Азербайджанской кухне присущи разнообразные мучные блюда: душбара, фясяли, кутабы, гюрза, чуду и т. д.

Гиймалы сюзмя хангял

- Мука — 1 кг  Сделать крутое тесто из муки, яйца, щепотки соли и 2–2½ стаканов воды.
- яйцо — 1 шт. 
- лук репчатый —  Хорошо замесить, разделить на шары величиной с теннисный мячик и каждый шар очень тонко раскатать.
- 3 головки  Затем тесто разрезать на ромбики по 5–6 см и подсушить.
- помидоры — 3 шт.  Отваренные ромбики откинуть на дуршлаг, разложить по тарелкам, залить соусом сарымсаглы катык и сверху положить гийма (прожаренные мясной фарш и лук).
- (или 1 ст. ложка 
- томатной пасты) 
- масло — 3 ст. ложки 
- соус сарымсаглы катык  Можно посыпать сверху гранатовые зерна.
- соль — по вкусу 





Соганчалы сюзмя хангял

- Мука — 1 кг
яйца — 3 шт.
лук репчатый — 3 головки
помидоры — 3 шт.
(или 1 ст. ложка томатной пасты)
масло — 3 ст. ложки
соус сарымсаглы катык
соль — по вкусу
- ☞ Сделать крутое тесто из муки, яйца, щепотки соли и 2–2½ стаканов воды.
 - ☞ Хорошо замесить, разделить на шары величиной с теннисный мячик и каждый шар очень тонко раскатать.
 - ☞ Затем тесто разрезать на ромбики по 5–6 см и подсушить.
 - ☞ Лук кольцами поджарить в масле, из 2 яиц сделать омлет, разрезать.
 - ☞ Помидоры нарезать на дольки, поджарить и все вместе соединить (если помидоров нет, то можно использовать томатную пасту).
 - ☞ Затем отварить ромбики в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, разложить по тарелкам, залить соусом сарымсаглы катык, а поверх положить гарнир из жареного лука, помидоров и омлета.

Рясали

- Курдючный
или говяжий жир — 200 г
мука — 3 стакана
вода — сколько пойдет
желток 1 яйца
тмин, куркума,
соль — по ½ чайной ложки
- ☞ Жир разрезать на очень мелкие кусочки, положить на сковороду, посолить и поджарить (сделать шкварки).
 - ☞ Из муки, воды и яйца сделать крутое, тягучее тесто, вмешать в него тмин, куркуму и курдючный жир вместе со шкварками.
 - ☞ Хорошо опять промесить, скатать в шар и прикрыть полотенцем на 10–15 мин.
 - ☞ Разрезать тесто на кусочки (примерно по 100–150 г), скатать их в шарики и на столе расплющить в круглые лепешки — 0,5 см толщиной.
 - ☞ Выпекать в духовке при 180°C до розового цвета.

Кутабы с мясом

- Мука — 1 кг
яйцо — 1 шт.
вода — 2 стакана
мясо (баранина, телятина) — 1 кг
лук репчатый — 4 головки
гранат — 1 шт.
соль — по вкусу
- ✦ Замесить крутое тесто из муки, яйца, щепотки соли и воды, прикрыть его полотенцем. Из мяса с луком сделать фарш. Гранат очистить.
 - ✦ Разделить тесто на шарики диаметром по 5 см, тонко, как 2 листа бумаги, раскатать в круг размером с десертную тарелку. На одну сторону круга положить фарш тонким слоем, обсыпать зернами граната (5–6 шт.) и прикрыть мясом второй половиной, закрепив края.

- ✦ Жарить в масле с двух сторон или печь на большой, перевернутой, сильно нагретой сковороде, также с двух сторон. По мере готовности каждый кутаб смазывать сливочным маслом и складывать их друг на друга. Для всех кутабов делается одно и то же тесто.



Кутабы с тыквой

- Мука — 1 кг
яйцо — 1 шт.
вода — 2 стакана
соль — по вкусу
- Начинка:** тыква — 500 г
лук репчатый — 1 головка
зерна 1 граната
масло сливочное — 100 г
соль — по вкусу
- ✦ Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца и соли, прикрыть его полотенцем. Затем разделить на шарики в 5 см, тонко раскатать в лепешки диаметром 15 см.
 - ✦ Тыкву отварить, сделать пюре, лук поджарить кольцами и смешать с тыквой, подсолить.
 - ✦ Выложить начинку на одну сторону очень тонко раскатанного теста и прикрыть второй, закрепить.
 - ✦ Жарить в масле или выпекать на обратной стороне сковороды, смазывая сливочным маслом по мере готовности.
 - ✦ Подавать с сумахом или обсыпать зернами граната.

Кутабы с зеленью

- Мука — 1 кг
яйцо — 1 шт.
вода — 2 стакана
соль — по вкусу.
Начинка: кинза, укроп, сельдерей, шпинат — по 1 пучку
масло сливочное — 100 г
растительное масло — 1 ст. ложка
лук репчатый — 1 шт.
соль, перец — по вкусу
- ☞ Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды, соли, прикрыть полотенцем.
 - ☞ Затем разделить на шарики в 5 см, тонко раскатать в лепешки диаметром 15 см, подсолить, поперчить, слегка пасеровать в растительном масле.
 - ☞ Зелень вымыть, мелко нарезать вместе с луком и выложить на одну сторону раскатанного тонким слоем теста. Прикрыть второй половиной и закрепить края.
 - ☞ Выпекать на перевернутой сковороде с двух сторон и по мере готовности смазывать сливочным маслом, укладывая кутабы друг на друга.

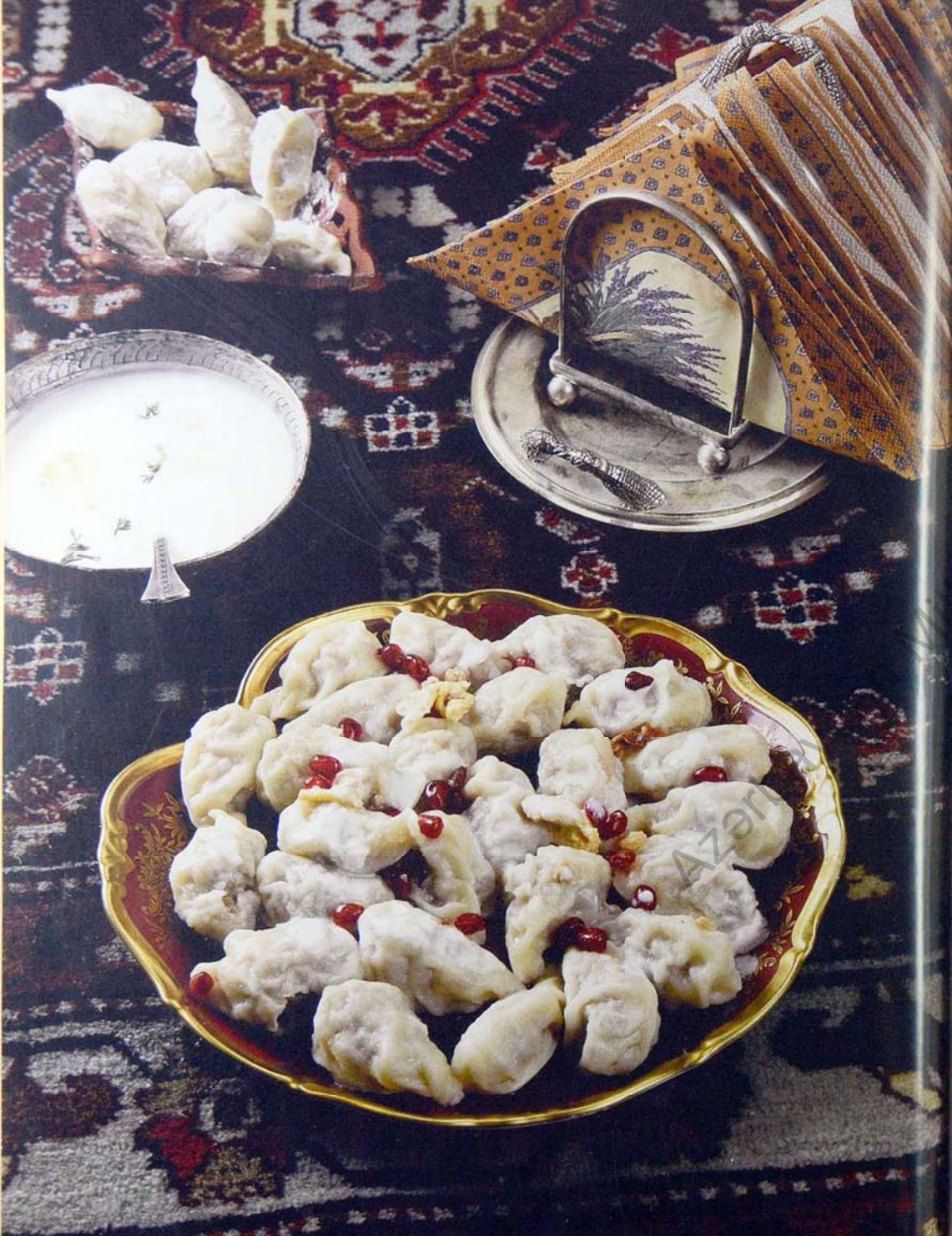
Хопмаджа

- Вермишель — 500 г
соль — по вкусу
- ☞ Сухую мелкую вермишель обжарить, отварить в подсоленной воде и откинуть.
 - ☞ Затем собрать горкой в кастрюлю (алюминиевую), накрыть крышкой, укутанной хлопчатобумажной тканью, и поставить на слабый огонь на 20 мин. Затем разложить по тарелкам.
 - ☞ Отдельно подавать сахарный песок (по 1 чайной или столовой ложке на порцию) или мед.

Душбара жареная

- ☞ Душбару готовить так, как указано в разделе «Первые блюда», но опускать не в бульон или в воду, а жарить в масле как картошку. Предварительно дать немного подсохнуть.
- ☞ Душбару, так же как и пельмени, можно сделать впрок и заморозить, размораживая порциями по мере надобности.





Гийма-аришта

Мясо — 500 г
лук репчатый — 2 шт.
масло (любое) — 2 ст. ложки
аришта

✦ Мясо с одной луковицей пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, тушить под крышкой 10 мин. Оставшуюся луковицу нарезать кольцами и обжарить в масле, перемешать с фаршем и поджарить немного вместе. Гийма готова.

Для аришты: мука — 500 г
яйцо — 1 шт.
вода — 2–2½ стакана
щепотка соли

✦ Сделать домашнюю очень тонкую лапшу из крутого теста и отварить аришту в соленой воде, откинуть на дуршлаг, затем положить на сковороду и смешать с гиймой. Аришту можно заменить тонкой вермишелью.

Гийма-аришта с помидорами и жареным луком

Мясо — 500 г
лук репчатый — 2 головки
масло — 2 ст. ложки
помидоры — 2 шт.
аришта (лапша, вермишель)
соль — по вкусу

✦ Лук кольцами поджарить до розового цвета, помидоры протереть через сито, добавить в лук и еще поджарить. Сделать гийму-аришту и залить жареными протертыми помидорами с луком. Аришту можно заменить тонкой вермишелью.

Гюрза

Баранина (говядина, телятина) — 500 г
лук репчатый — 3 головки
курдюк — 100 г
(на любителя)
укроп — 1 пучок
соус сарымсаглы
катык — по вкусу.

✦ Сделать фарш из мяса с луком (и с курдюком). Посолить, поперчить, хорошо прожарить (вместе).

✦ Замесить крутое тесто, раскатать толщиной в 1 мм, вырезать стаканом кружочки.

✦ На каждый кружочек положить готовый фарш и с двух сторон сверху залить шов, чтобы фигурка была в виде змейки. С одного конца шва оставить маленькую дырочку. Сварить «гюрзу» в бульоне или подсоленной воде (5–10 мин, пока изделия не всплывут) и выложить шумовкой на блюдо.

Для теста: мука — 500 г
яйцо — 1 шт.
вода — 2–2½ стакана
щепотка соли

✦ Полить соусом сарымсаглы катык или помидорным соусом и посыпать сверху укропом. Можно налить в тарелку и 1–2 ст. ложки бульона. «Гюрзу» можно и поджарить.

Чуду

- Слоеное тесто — 500 г
баранина (мякоть) — 300 г
лук репчатый — 2 головки
масло растительное — 500 г
сумах и сахарная пудра — по 100 г
соль и перец — по вкусу
- ✦ Подготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку, прожарить, лук нарезать кольцами и пассеровать, соединить, посолить, поперчить.
 - ✦ Раскатать слоеное тесто, вырезать стаканом или чашкой кружочки, положить на каждый кружочек 1 ст. ложку фарша, слепить пирожок (шов сверху).
 - ✦ Дать постоять под полотенцем 10–15 мин.

- ✦ Вылить все масло в небольшую кастрюлю, раскалить и опустить в него пирожки (по 3–4 шт.), чтобы полностью обжарились.
- ✦ Доставая пирожки из масла, положить их вначале на дуршлаг (чтобы масло стекло), а через 5 мин — на блюдо.
- ✦ Когда все чуду будут выложены, смешать сахарную пудру и сумах и обсыпать готовые изделия.

Удбучак

- Слоеное тесто — 1 кг
мясо (баранина, телятина) — 500 г
курдюк — 100 г
лук репчатый — 2 головки
кунжут (черный или белый) или тмин — 1 ст. ложка
яйца (желтки) — 1–2 шт.
соль, перец, сумах — по вкусу
- ✦ Сделать фарш — пропустить через мясорубку мясо с луком и курдюком, затем поджарить в сковороде, подсолить, поперчить и положить сумах. Перемешать.
 - ✦ Тесто раскатать толщиной 10–15 мм и вырезать квадраты размером 10×10 см.
 - ✦ На каждый квадрат уложить 1 ст. ложку фарша, сложить угол к углу (треугольником) и слепить края.
 - ✦ Выложить изделия на противень, не тесно, смазать верх желтком и обсыпать кунжутом или тмином.
 - ✦ Поставить в нагретую печь, выпекать при 180–200°C 20 мин до розового цвета.





Удбучак в тендире

- Масло сливочное — 500 г
 мука — 1 кг
 сметана — 600 г
 яйца (желтки) — 3 шт.
 сода — 1/2 чайной ложки
 (погасить 1 ст. ложкой уксуса)
 мякоть баранины — 1 кг
 лук репчатый — 3 головки
 соль — по вкусу
- ✦ Масло размягчить, смешать с мукой и сметаной, положить желтки, гашенную уксусом соду и замесить тесто. Положить в холодильник на 1 ч.
 - ✦ Для начинки мясо с луком пропустить через мясорубку, прожарить в собственном жире, подсолить.
 - ✦ Тесто тонко раскатать, разрезать на квадраты, положить начинку и скреплять угол к углу, треугольником.
 - ✦ Выпекать в духовке в течение 20 мин.




Хедик

- Горох, чечевица, фасоль крупная, фасоль мелкая — по 1/2 стакана
 пшеница, кукуруза — по 1 стакану
 масло сливочное или растительное — 1 ст. ложка
 соль — по вкусу
- ✦ Все ингредиенты с вечера замочить в кипятке, чтобы на 5 пальцев они были покрыты водой.
 - ✦ На следующий день в этой же воде сварить до полной готовности на небольшом огне, периодически помешивая, чтобы не подгорела. Посолить и полить маслом.





Фурни

- Рисовая мука — 4 ст. ложки
 молоко — 1 л
 сахар — 2 ст. ложки
 розовая вода — 3 ст. ложки (вытяжка из чайной розы) или корица — 1 чайная ложка
 шафран — 2–3 тычинки
 соль — по вкусу
- ✦ Рисовую муку и молоко смешать, положить сахар, соль. Варить, помешивая, чтобы не образовались комочки, на слабом огне до загустения (до консистенции манной каши).
 - ✦ Затем влить розовую воду, посыпать корицей и разложить по десертным тарелкам, в середину капнуть шафрановую настойку (залить тычинки двумя ложками кипятка и настояв 10–15 мин под крышкой).
 - ✦ Можно подать как в горячем, так и в холодном виде, а также на десерт.







Гуймак

- Мука — 1 стакан  Муку и масло смешать в маленькой кастрюле и обжарить до розового цвета, постоянно помешивая.
- масло топленое — 4 ст. ложки
- сахарный песок или бекмес — по 1 чайной ложке в каждую порцию
- вода — 1 стакан  Затем тщательно размешать с водой, до консистенции сметаны или блинного теста, вновь поставить на слабый огонь и варить до образования корочки, а масло должно выступить на поверхность. Выложить на тарелки вместе с корочкой. В серединке каждой порции сделать углубление и всыпать сахар или бекмес. Есть горячим.
- соль — по вкусу 





Хашил

- Мука — 2 стакана  Развести муку в воде без комков до консистенции густой каши, посолить, поставить кастрюлю на небольшой огонь и варить, помешивая, 10–15 мин. К столу подавать в горячем виде, в порционных тарелках, в середину каждой порции положить ложку бекмеза и 1 чайную ложку масла.
- вода — 2 л 
- масло сливочное — 3–4 ст. ложки
- бекмес (дошаб) 
- соль — по вкусу 






Ярма

- Рисовая сечка — 1 стакан  Рисовую сечку отварить в соленой воде до вытяжки.
- вода — 1 стакан 
- масло — 2 ст. ложки  Выложить в тарелку, полить маслом и соусом сарымсаглы катык или помидорной заправкой.
- соль 
- соус сарымсаглы катык  или помидорная заправка — по вкусу 

Мерджили ярма

- Рисовая сечка — 1 стакан  Рисовую сечку и чечевицу отварить в соленой воде по отдельности и откинуть на дуршлаг.
- чечевица — 1 стакан 
- топленое масло — 2 ст. ложки  Затем смешать вместе и полить маслом. Дать потомиться на слабом огне 10 мин. Разложить по тарелкам.
- соль — по вкусу 

Айма

- Рис — 1 стакан  Рис промыть, сварить в молоке до готовности, добавить сахар, соль по вкусу.
- молоко — 1 л 
- шафран — 4–5 тычинок  Разложить по десертным тарелкам и каждую порцию полить настойкой шафрана (для чего залить 2 ст. ложками кипятка и настоять под крышкой) или обсыпать щепоткой куркумы или корицы. Подать на десерт или — как горячее — на завтрак.
- или корица — 1 чайная ложка или куркума — 1 чайная ложка
- сахар — 1 ст. ложка 
- соль — по вкусу 





Десерты,
напитки,
варенья



Десерты, напитки, варенья

Своеобразный азербайджанский десертный стол представляет собой красочную картину: пахлава, шекербура, шоргогал, мутакке, ириште пахлавасы, а также огромное количество разновидностей халвы (более 60 видов), различных видов засахаренных фруктов.

Варенье, которое готовится не только из традиционных для многих народов мира фруктов, но и из незрелых грецких орехов, лепестков розы, инжира, кизила, мини-баклажанов, арбузных корок, также способно украсить любой стол. Удивительна и вкусовая гамма шербетов из розовой вытяжки с мятой, шафраном, семенами базилика.


Пахлава из грецких орехов или миндаля

- Орехи очищенные — 1½ кг
масло сливочное — 500 г
яйца — 2 шт.
мука — 800 г
сахарный песок — 1½ кг
розовая вода — 200 г
шафран — 2 г
вода — 600 г
хаш-хаш
(белый мак) — 50 г
фисташки
(или миндаль) — 50 г
соль — по вкусу
- ✦ В муку положить 2 желтка, 100 г размягченного масла, щепотку соли и замесить тесто. Разделить на 10 частей. Орехи очистить от кожицы (для этого надо их опустить в кипяток), осушить и размолоть, смешать с 500 г сахарного песка. Начинку разделить на 7 частей. Противень густо смазать маслом.
 - ✦ Затем раскатать тонким слоем одну часть теста, разложить на все дно противня, а края прилепить к бокам противня, смазать маслом, на него уложить еще слой раскатанного теста, опять смазать маслом, насыпать слой орехов, затем опять слой теста, смазать маслом и — слой орехов и т. д.
 - ✦ Между последними слоями теста (9 и 10), как между 1 и 2, будет только масло. Тщательно слепить края. Утрамбовать рукой. Сделать настой шафрана (на 2 г — 6 ст. ложек кипятка). Утрамбованную пахлаву нарезать ромбиками.





- ✦ Смазать кисточкой всю поверхность настоем шафрана, посыпать на уголки ромбов хаш-хаш (белый мак), в середину каждого вдавить половинку фисташки (или миндаля).
- ✦ Выпекать в духовке при температуре 180°C в течение часа (после того как противень согреется, залить пахлаву оставшимся маслом). Из сахарного песка и воды приготовить сироп, вскипятить. Добавить розовую воду и сразу залить им готовую пахлаву.
- ✦ Когда противень остынет — через 5–6 ч — ромбики выложить на блюдо или в кастрюлю. Пахлава может храниться в течение 10–15 дней.


Иришта пахлабасы

Для теста:  Рисовую муку, соль и воду тщательно перемешать (консистенция теста как у густой сметаны). На смазанный маслом противень вылить тесто в виде сетки и выпекать в течение 5 мин корж, называемый иришта. Коржей должно быть 6–8 шт.

Для начинки: орехи 


грецкие или 


фундук — 700 г 


сахарный песок — 


по 700 г 


семена кориандра — 3 г 


Отдельно: шафран — 1 г 


сахарный песок — 400 г 


вода — 300 мл 


 Для начинки орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахарным песком и растолченными семенами кориандра.

 Каждый корж обсыпать начинкой.


 Последний корж украсить шафрановым настоем в виде сетки (на 1 г шафрана — 2 ст. ложки кипятка), наносить его лучше кисточкой.


 Уложить коржи друг на друга и выпекать в духовке еще 15–20 мин.


 Растворить сахарный песок в воде, довести сироп до кипения и пропитать пахлаву.


 Выдержать 8–10 ч, затем разрезать пахлаву на ромбы и выложить на блюдо.


Бюкмэ

Сметана — 250 г 


мука — 4 стакана 


яйца (желтки) — 2 шт. 


масло сливочное — 100 г 

кориандр и тмин — 


по 3 г 


сахарный песок — 


1/2 стакана 


орехи грецкие 


очищенные — 1 стакан 

фисташки 

очищенные — 100 г 

 Сметану взбить с 1 желтком, добавить масло, соль и муку. Замесить тесто. Для начинки орехи, тмин и кориандр размолоть и смешать с сахарным песком. Фисташки разрезать на несколько частей.

 Тесто раскатать толщиной 2–3 мм, разрезать на прямоугольники (5×10 см), положить на один конец начинку, завернуть и сложить пополам. Верх смазать яичным желтком и обсыпать фисташками.

 Выпекать при температуре 180°C. Форму можно сделать и треугольную, для чего из теста вырезать ромбы, положить начинку и скрепить противоположные углы.





Шекербура

- Миндаль или фундук — 1 кг
 сахарный песок — 1 кг
 кардамон — 8–10 шт.
 мука — 2 кг
 яйца (желтки) — 10 шт.
 сметана — 800 г
 масло сливочное — 750 г
 молоко — 1 стакан
 дрожжи — 10 г
- ✦ Дрожжи размочить в $\frac{1}{3}$ стакана молока, добавить 1 ст. ложку сахарного песка и влить в муку, затем добавить оставшееся молоко и размягченное масло. Замесить тесто и оставить в теплом месте на 30 мин. Орехи и кардамон размолоть, смешать с сахарным песком.
- ✦ Из теста сделать круглые лепешки (величиной с чайную розетку или блюдце), положить в них начинку, сделать фигурный шов, верх украсить узорами (например елочкой — это можно сделать щипчиками для бровей), поставить в нагретую духовку. Выпекать при температуре 180°C в течение 30–40 мин.



Рахтардеш

- Рисовая сечка — 500 г
 вода — 2 стакана
 настой шафрана — 1 ст. ложка
 очищенные грецкие орехи или миндаль — 100 г
 сахарный песок — 100 г
 соль — по вкусу
- ✦ Сварить рисовую сечку в воде до полной готовности, засыпать сахарный песок, смешать, чуть подсолить (на кончике ножа).
- ✦ Смешать с размолотыми орехами, добавив шафран, и горячим — разложить порционно в мелкие тарелочки.



Мутаки

- Сметана — 250 г
 мука — 3 стакана
 яйцо (желток) — 1 шт.
 сода —
 1/3 чайной ложки
 уксус — 1 чайная ложка
 ванилин —
 на кончике ножа
 очищенные
 грецкие орехи — 1 стакан
 сахарный песок —
 1 стакан
 соль — щепотка
- ☞ Сметану взбить с желтком, положить ванилин, соду погасить уксусом и влить в сметану, посолить, всыпать муку и замесить тесто.
 - ☞ Орехи пропустить через мясорубку и смешать с сахарным песком.
 - ☞ Тесто тонко раскатать, разрезать на треугольники, на основание положить ложку начинки и скатать к углу.
 - ☞ Выпекать в горячей духовке 15–20 мин при температуре 180°C.



Шор гогал

- Для теста: мука — 1 1/2 кг
 дрожжи — 30 г
 молоко — 500 г
 сливочное масло — 100 г
 яйца (желтки) — 6 шт.
 сахарный песок —
 3 ст. ложки
 соль — по вкусу.
- Для начинки: мука — 500 г
 анис, тмин, корица,
 черный перец —
 по 1 чайной ложке
 куркума и соль —
 по 2 чайные ложки
 топленое масло —
 3 ст. ложки.
- ☞ Сделать опару (в теплом молоке растворить дрожжи и добавить 750 г муки), поставить в теплое место на 4 ч.
 - ☞ Как только опара увеличится в объеме, добавить подогретое масло, песок, перемешать, влить желтки, соль, сахарный песок, опять перемешать и засыпать оставшуюся муку. Хорошо смешать до получения однородной массы и поставить в теплое место на 1–1,5 ч.
 - ☞ Для начинки тмин растолочь и обжарить, добавить остальные пряности, топленое масло, все перемешать, 5 мин жарить на огне. Подошедшее тесто разделить на 10 частей, каждую часть тонко раскатать, щедро смазывать растопленным сливочным маслом, и уложить друг на друга.



- Отдельно:
 масло сливочное — 1 1/2 кг
 мак — 100 г
 яйцо — 1 шт.
- ☞ Многослойное тесто разрезать на полоски шириной 6–7 см, каждую из них разделить на части по 10 см, а потом каждую часть скрутить спиралью, сплющить с двух сторон, сделать в центре воронку, положить 1 чайную ложку начинки, заклеить воронку, опять сплющить в лепешку величиной с ладонь, смазать взбитым яйцом, посыпать маком, уложить на противень, прикрыть полотенцем и дать постоять 10–15 мин.
 - ☞ Затем противень поставить в нагретую духовку. Выпекать при 180°C в течение 30–40 мин. Шор гогал можно долго хранить в кастрюле, накрыв крышкой.



Шекер чурек

- Масло или маргарин — 200 г
сахарный песок — 1 стакан
яйца (желтки) — 2 шт.
сода — 1/3 чайной ложки
уксус — 1 ст. ложка
ванилин — щепотка
мука — 3 1/2 стакана
- ✦ Масло с желтком хорошо взбить миксером, добавить песок, ванилин и соду (гашенную в уксусе) и еще раз взбить.
- ✦ Засыпать смесь мукой и замесить крутое тесто. Из него сделать шарики величиной с маленькое яйцо, чуть примять, середину шариков смазать желтком, уложить на противень.
- ✦ Выпекать при 180°C в течение 30 мин. Затем осторожно лопаточкой выложить на блюдо.



Биши

- Мука — 2 стакана
вода — сколько войдет
яйцо (желток) — 1 шт.
сумах — 100 г
сахарная пудра — 100 г
масло растительное — 750 г
соль — по вкусу
- ✦ Замесить тесто с желтком и водой и раскатать тонким пластом (2 мм), разрезать его на полосы, сделать розочки или бантики.
- ✦ Опустить в кипящее масло, поджарить до розового цвета, выложить на блюдо. Смешать сумах с сахарной пудрой и густо обсыпать всю приготовленную продукцию.

Шер халва

- Масло топленое или сливочное — 250 г
мука — сколько войдет
вода — 1 л
настойка шафрана — 0,5 л
розовая вода — 3 ст. ложки
или толченый имбирь — 1 чайная ложка,
или корица — 1 чайная ложка
сахарный песок — 500 г
- ✦ В глубокой сковороде растопить масло, всыпать муку при непрерывном помешивании, пока она не впитает все масло, и жарить, помешивая, чтобы не было комков, до розового цвета.
- ✦ Для приготовления сиропа в песок влить воду, настойку шафрана (0,5 г на 2 ст. ложки кипятка) и розовую воду (гюльаб), вскипятить. Кипящим сиропом залить поджаренную муку и мешать, чтобы не осталось комков. Разложить по десертным тарелочкам, сделать узоры. Если нет розовой воды, то сверху присыпать толченым имбирем или корицей.



Кунджут халвасы

- Кунжут — 100 г
сахарный песок — 300 г
вода — 1½ стакана
масло оливковое — 6 ст. ложек
- ✦ Кунжут поджарить, сварить густой сироп из сахарного песка и горячим залить кунжут.
- ✦ Полученную густую массу прожарить с маслом и уложить слоем толщиной в 1 см на деревянную дощечку. Остудить и выложить на блюдо.





Хошад

- Сухофрукты: курага, алыча, слива, чернослив — по 200 г
 вода — 2 л
 соль — по вкусу
- ☞ Сухофрукты хорошо промыть и залить крутым кипятком. Не варить, оставить на сутки при комнатной температуре.
 - ☞ Затем хорошо перемешать и поставить в холодильник. Напиток приятен на вкус, натуральная сладость сухофруктов.



232



Варенье из лепестков розы

- Лепестки чайной розы или цветов шиповника — 100 г
 сахарный песок — 1 кг
 вода — 1 л
 лимонная кислота — 1 щепотка
- ☞ Приготовить сахарный сироп, вскипятить.
 - ☞ Лепестки розы всыпать в сироп и варить до готовности (для проверки сироп капнуть на ноготь и, если он загустел и не сильно растекается, то можно снимать с огня).
 - ☞ Затем посыпать щепотку лимонной кислоты, помешать и разлить по банкам. В процессе варки с варенья снимать пенку.



Беклез, или дошад из винограда

- Виноград — 5–6 кг
 вода — 1/2 стакана
- ☞ Положить промытые ягоды в кастрюлю, влить воду и полностью разварить на огне. Откинуть на дуршлаг, протереть через него.
 - ☞ Массу варить до консистенции жидкой сметаны темно-коричневого цвета. Разлить по бутылкам.



233



Варенье из арбузных корок

- Арбузные корки очищенные — 1 кг
сахарный песок — 1½ кг
гвоздика — 10 шт.
кардамон — 2–3 шт.
пищевая сода — 2 ст. ложки
вода — 1 л
- ✦ С арбуза с толстой коркой снять зеленый слой снизу и розовый сверху.
 - ✦ Нарезать фигурками, залить водой (чтобы они были покрыты) и всыпать пищевую соду.
 - ✦ Оставить на 5–6 ч.
 - ✦ Затем промыть в проточной воде, один раз прокипятить в чистой воде и слить эту воду.
 - ✦ Сделать сироп, опустить в него корки и варить 30–40 мин.
 - ✦ Разложить по банкам и в каждую положить гвоздику и кардамон.

Бекмез, или дошаб из тута

- Тута (плоды шелковицы) — 3 кг
вода — ½ стакана
- ✦ Положить промытый тут в кастрюлю, добавить воду, поставить на огонь. Когда вода закипит и тут пустит сок, откинуть на дуршлаг, плоды протереть через него.
 - ✦ Протертую массу варить, помешивая, до загустения (консистенции жидкой сметаны темно-коричневого цвета).
 - ✦ Разлить по бутылкам.
 - ✦ Патока из шелковицы — бекмез (дошаб) — очень помогает от кашля и малокровия (1 ст. ложка 3 раза в день).

Урчал

- Тута (плоды шелковицы) — 3–4 кг
вода — ½ стакана
- ✦ Варить так же, как бекмез, но с плодами, до загустения.
 - ✦ Разложить по банкам.

Варенье из грецких орехов

- Орехи грецкие зеленые \diamond Зеленые плоды с еще нетвердой кожурой очистить от нее и залить холодной водой с пищевой содой. Дать постоять 2 дня.
- незрелые — 1½ кг \diamond
- сахарный песок — 1½ кг \diamond
- гвоздика — 10 шт. \diamond
- пищевая сода — 2 ст. ложки \diamond
- вода — 300 г \diamond
- Хорошо промыть проточной водой, наколоть вилкой каждый орех и опять положить в чистую воду на 1 день. Еще раз промыть проточной водой, бланшировать 15–20 мин в кипящей воде и откинуть на дуршлаг.
- Приготовить сироп, залить орехи и варить около 30 мин, снимая пенку. Заложить в банки, добавить гвоздику. Варенье будет готово через 10 дней.

Варенье из тута (черной или белой шелковицы)

- Плоды черной шелковицы (хартут) — 1 кг \diamond Тут засыпать песком и влить ½ стакана воды, дать постоять 10 ч.
- сахарный песок — 1 кг \diamond
- вода — ½ стакана \diamond
- Затем варить по 10 мин 3 раза с часовым перерывом.

Фейхоа, протертое с сахаром

- Фейхоа — 1 кг \diamond Плоды с кожей пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром. Разложить по банкам.
- сахарный песок — 1½ кг \diamond

Варенье из фейхоа

- Фейхоа — 1 кг \diamond Плоды очистить от кожицы, опустить в кипящий сироп и дать постоять 5–6 ч. Затем варить, пока все не покроется пенкой. Пенку снять.
- сахарный песок — 1 кг \diamond
- вода — 1 стакан \diamond





Варенье из инжира

- Инжир желтый — 1 кг ◆ ⊕ Инжир промыть, наколоть, положить в кипящий сироп и ос-
 ахарный песок — 1 кг ◆ тавить до утра.
 гвоздика — 10 шт. ◆
 вода — 1 стакан ◆ ⊕ Затем варить на сильном огне, снимая пенку, до готовности.
⊕ Разложить по банкам и добавить гвоздику.

Баленг

- Семена базилика — ◆ ⊕ Семена базилика с вечера залить сиропом.
 2 ст. ложки ◆
 вода — 1 л ◆ ⊕ Перед подачей к столу добавить розовую воду.
 сахарный песок — 500 г ◆
 розовая вода — 200 г ◆ ⊕ Подавать охлажденным к плову и кебабам.
 или 5–6 капель
 розового масла





Шербет с лимонными корочками

- Лимонные корочки — \diamond \oplus Лимонные корочки мелко порезать, залить горячим сиропом.
от 5–6 лимонов
сахарный песок — 500 г \diamond
вода — 2 л \diamond \oplus Подавать к обеду в охлажденном виде.

Шербет с шафраном

- Шафран — 0,5 г \diamond \oplus Шафран залить горячим сиропом.
сахарный песок — 500 г \diamond
вода — 1 л \diamond \oplus К столу подавать в охлажденном виде.

Шербет с суахом

- Суах — 100 г \diamond \oplus Суах залить горячим сиропом.
сахарный песок — 500 г \diamond
вода — 1½ л \diamond \oplus Подавать к столу в охлажденном виде.

Шербет с мятой

- Мята — 1 пучок \diamond \oplus Мятку промыть, листья нарезать, залить горячим сиропом.
сахарный песок — 500 г \diamond
вода — 1½ л \diamond \oplus К столу подавать в охлажденном виде.

Шербет из лепестков розы

- Лепестки \diamond \oplus Лепестки розы залить горячим сиропом, добавить щепотку
чайной розы — 50 г \diamond лимонной кислоты.
сахарный песок — 500 г \diamond
вода — 1½ л \diamond \oplus К столу подавать в охлажденном виде.
лимонная кислота — \diamond
щепотка



Маринады и соусы



Маринады и соусы

Без традиционных маринадов и соусов немыслима национальная кухня Азербайджана. Для их приготовления используют уксус, пряности и зелень.

Например, уксусный маринад имеет своеобразный мягкий и необычный вкус. Соусы делают в основном из ягод — алычи, сливы, кизила и хранят как в виде соуса, так и в виде пастилы.

Соус наршараб, приготовленный из граната, — великолепная приправа к мясу и рыбе, а соус из уксуса с чесноком и катыка с чесноком придает блюдам необыкновенный вкус.

Солить азербайджанские блюда нужно очень мало, так как везде используются специи, пряности и пряная зелень, сухие вытяжки и соусы из алычи и сливы разных сортов, кизила и вишни. Также много используется свежих кислых фруктов в сезон (алыча, слива, кизил, вишня, гранаты, айва). А разнообразная свежая зелень — необходимый компонент всех блюд.

Список наиболее используемых сухих трав и семян.

Зиря (зира), джиря (тмин), сумах (размолотые плоды сумаховых растений), наня гурус (сушеная мята), кялик оту (чабрец), мязя гурус (сушеный розмарин), сары кек (куркума), рейхан гурус (сушеный базилик), разияна (анис), дарчын (корица), тархун (эстрагон), эвелик (лиственный сколопендровый).

Сарымсаг шорабасы

- Чеснок — 2 кг
уксус фруктовый — 500 г
семена кориандра — 2 чайные ложки
тмин — 1 чайная ложка
свекла (маленькая) — 1 шт.
соль — 3 чайные ложки
- ☞ Головки чеснока ошпарить кипятком, уложить в банки, положить семена кориандра и тмина дольками, посолить и залить уксусом до верха.
 - ☞ Свеклу положить для цвета, если нужно получить розовый чеснок, если белый, то готовят без свеклы.
 - ☞ Готово к употреблению через 5–6 дней.



244



Лобья шорабасы

- уксус фруктовый — 2 стакана
зеленая плоская стручковая фасоль — 300 г
зеленый перец — 6 шт.
морковь — 3 шт.
стебли сельдерея — 100 г
соль — 1 чайная ложка
- ☞ У фасоли и перца обрезать плодоножки и бланшировать 10–15 мин в растворе уксуса (1 ст. ложка уксуса на 1/2 стакана воды).
 - ☞ Морковь очистить и разрезать вдоль на 4–5 частей, стебли сельдерея вымыть. Заложить плотно в банку ингредиенты, посолить. Залить доверху уксусом.
 - ☞ Маринад готов через 5–6 дней. Можно делать и без моркови.



245

Маринад из зеленых помидоров, чеснока, зеленого перца

- Зеленые помидоры — 1 кг
чеснок — 1 головка
зеленый стручковый перец (по желанию — острый или сладкий) — 300 г
укроп зонтичный
уксус — 1 стакан
лавровый лист — 4–5 шт.
соль — 1 чайная ложка
- ✦ Помидоры и перец вымыть и ошпарить, у перца обрезать хвостики, чеснок очистить.
- ✦ Уложить помидоры в банки, между ними — перец, чеснок, лавровый лист.
- ✦ Уксус смешать со стаканом воды, вскипятить, положить туда соль и залить овощи доверху, если не хватит — то долить уксус. Готово к употреблению через 5–6 дней.

Маринад из портулака

- Портулак — 2–3 пучка
сельдерея — 1 пучок
уксус винный
или фруктовый — 500 г
соль — 1/2 чайной ложки
- ✦ Портулак вымыть, обсушить, нарезать большими кусочками (по 10 см).
- ✦ Сельдерея вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками. Портулак ошпарить кипятком, смешать с сельдереем, посолить, уложить в посуду и залить доверху уксусом.
- ✦ Можно сделать и без сельдерея, положив в маринад чайную ложку тмина или семян кориандра.

Тейем туршусу

- Терн — 1 кг
лавровый лист — 5–6 шт.
перец душистый (горошек) — 10 шт.
семена кориандра (кинзы) — 1 чайная ложка
уксус фруктовый или винный — 500 г
соль — 2 чайные ложки
- ✦ Терн вымыть, ошпарить кипятком, посолить, уложить в банку.
- ✦ Добавить лавровый лист, перец душистый (горошек), семена кориандра и залить подогретым уксусом доверху.
- ✦ Маринад готов к употреблению через 5–6 дней.
- ✦ Такой же маринад можно сделать из сливы (чернослива), алычи.

Хевте-деджер

- Капуста — 500 г
морковь — 2 шт.
свекла — 1 шт.
сельдерея,
петрушка — по 1 пучку
перец острый
зеленый — 1 шт.
перец болгарский (любой) — 2 шт.
уксус винный или фруктовый — 500 г
семена кориандра и соль — по 1 чайной ложке
- ✦ Все овощи вымыть, нарезать мелкими кусочками (соломкой, квадратиками, кружочками), зелень — по 2 см. Все смешать, посолить, плотно уложить в банку и залить уксусом доверху.
- ✦ Маринад готов к употреблению через 5–6 дней.
- ✦ В этот маринад можно положить любые виды овощей и зелени (кроме зеленого лука) в разных пропорциях. В зависимости от подбора овощей, зелени и пропорций будет разный вкус.



Маринад из патиссонов

- Патиссоны (желательно мелкие) — 1 кг
уксус — 1 стакан
лавровый лист — 3–4 шт.
перец душистый (горошек) — 6–7 шт.
соль — 1/2 чайной ложки
- ✦ Патиссоны вымыть (если крупные — разрезать на две или четыре части), ошпарить кипятком и уложить в банку.
- ✦ Уксус смешать с 1/2 стакана воды, солью, вскипятить и залить доверху патиссоны.
- ✦ Положить в банку лавровый лист, перец (горошек) и оставить в темном месте на 2 дня. Затем переставить в холодильник.

Тырмызы келем шорабасы

- Капуста — 1 кг
свекла — 4 шт.
(небольшие)
соль — по вкусу
- Капусту нарезать кусками (3x3 см).
 - Свеклу очистить и нарезать тонкими круглыми ломтиками, все вместе посолить и перемешать.
 - Плотно приминая, уложить в банку, залить $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, добавить соль. По мере брожения капуста будет оседать, поэтому необходимо докладывать. Оставить в теплом помещении.
 - Готово к употреблению через 4–5 дней.



Бидар туршусу

- Перец зеленый стручковый — 1 кг
перец красный сладкий — 4 шт.
уксус винный или фруктовый — 700 г
сельдерей или кинза — 1 пучок
соль — 2 чайные ложки
- Обрезать плодоножки зеленого перца.
 - Красный перец нарезать кольцами и бланшировать в кипящем уксусе, добавив стакан воды, в течение 10 мин, посолить, вынуть, остудить, смешать с нарезанным сельдереем.
 - Заложить плотно в банку и залить уксусом, в котором бланшировался перец, если банка не заполнится жидкостью — то долить уксус доверху.
 - Готово к употреблению через 2 дня.



Бакладжан туршусу

- Баклажаны мелкие — 1 кг
чеснок — 2 головки
перец зеленый стручковый (можно острый) — 3–4 шт.
петрушка или сельдерей — 5–6 больших пучков
уксус виноградный, винный или яблочный — 500 г
соль — 2 чайные ложки
- Баклажаны очистить от плодоножек, помыть, надрезать вдоль посередине (не до конца), опустить в кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 10 мин, потом вынуть и прижать крышкой в дуршлага на несколько часов.
 - Зелень и перец вымыть, обсушить, мелко нарезать, чеснок очистить и истолочь или мелко нарезать кружочками. Затем зелень, перец и чеснок хорошо перемешать.
 - Каждый баклажан внутри надреда посолить и заполнить плотно этой смесью, а потом баклажаны слоями тщательно уложить в банки (так, чтобы начинка не вываливалась) доверху и залить уксусом. Через 3–4 дня маринад готов. Для хранения надо поставить в холодное место.





Бидар-келем геї туршусу

- Капуста белокочанная
и перец зеленый
стручковый — по 1 кг
сельдерей или
петрушка —
5 больших пучков
уксус фруктовый
или винный — 500 г
соль — 2 чайные ложки
- ✦ Капусту нарезать большими кусками (5×5 см), разложить на полотенце и дать ей подвянуть в течение 12 ч.
 - ✦ Перец вымыть, обрезать хвостики, в кастрюлю налить 1/2 стакана воды и 1 стакан уксуса, вскипятить, при закипании опустить туда перец и бланшировать 5–10 мин. Остудить.
 - ✦ Зелень вымыть, высушить и нарезать по 2,5–3 см.
 - ✦ Затем плотно укладывать слоями в банку: вначале капусту, посолить, примять, затем перец, сельдерей, подсолить и так — рядами — до заполнения банки.
 - ✦ Залить доверху уксусом (используя также уксус, оставшийся от бланширования перца) и дать постоять несколько дней при комнатной температуре.
 - ✦ Банку поставить в миску или глубокую тарелку, так как при брожении капусты маринад может выливаться.
 - ✦ По мере оседания капусты, овощи следует докладывать сверху.
 - ✦ Через 4–5 дней маринад готов для использования.
 - ✦ Хранить надо в прохладном месте.

Соус из помидоров

- Помидоры — 2 кг
лук репчатый —
4 головки
острый перец — 1 шт.
масло растительное —
4 ст. ложки
соль — по вкусу
- ✦ Помидоры очистить от кожицы (для этого их надо обдать кипятком), нарезать и поставить тушить.
 - ✦ Перец мелко порубить и положить в помидоры.
 - ✦ Лук мелко нарезать, пассеровать в масле, затем соединить с помидорами и тушить вместе 20–30 мин.
 - ✦ Этот соус можно закрыть в банки для длительного хранения.

Желем-керёуз туршусу

- Капуста \diamond Капусту нарезать большими кусками (4–5 см), сельдерей
белокочанная — 1–1½ кг \diamond вымыть, высушить и измельчить по 2–3 см.
сельдерей — \diamond
2 больших пучка \diamond Свеклу очистить и разрезать на тонкие круглые ломтики.
свекла — 1 шт. \diamond
уксус винный \diamond Капусту помять, затем смешать с сельдереем и свеклой, об-
или фруктовый — 500 г \diamond сыпать тмином, посолить по вкусу и, плотно приминая, уло-
тмин — \diamond жить в банку, залить доверху уксусом. По мере оседания до-
½ чайной ложки \diamond бавлять капусту с сельдереем (подсолить).
соль — 2 чайные ложки \diamond
- \oplus Во время брожения маринад может вытекать, поэтому под банку поставить миску или кастрюлю.
- \oplus Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней, затем убрать в прохладное место.

Соганча

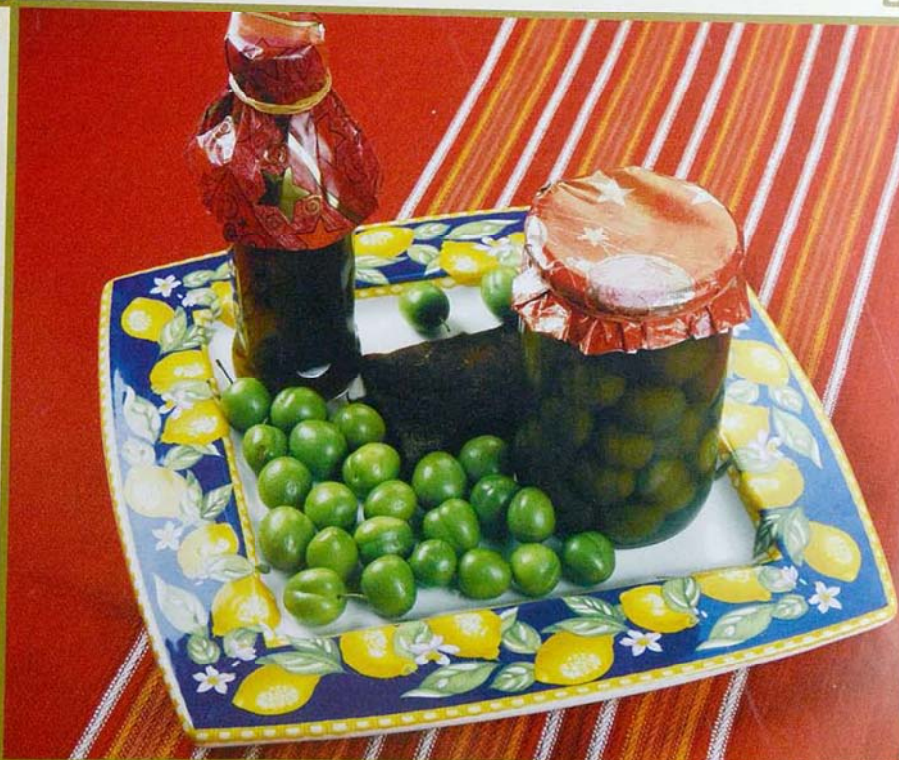
- Репчатый лук \diamond Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, посолить, поло-
4–5 головок \diamond жить в сковороду и влить все масло, накрыть крышкой и ту-
масло растительное \diamond шить 10 мин, затем, помешивая, довести до розового цвета.
или топленое — \diamond
4 ст. ложки \diamond Этот соус можно использовать для бутербродов, а также
соль — по вкусу \diamond к мясным блюдам и блюдам из птицы.

Соус из помидоров с петрушкой

- Помидоры — 2 кг \diamond Помидоры очистить, нарезать и поставить тушить, перец
перец острый — 1 шт. \diamond измельчить и положить в помидоры.
петрушка — 1 пучок \diamond
лук репчатый — \diamond Лук нарезать кольцами и обжарить до розового цвета, со-
4 головки \diamond единить с помидорами и тушить 20 мин.
масло растительное — \diamond
4 ст. ложки \diamond Затем нарезать в кипящую массу петрушку и сразу выключить огонь.
соль — по вкусу \diamond

Алча туршусу

- Алыча — 5–6 кг \diamond Алычу вымыть, сложить в кастрюлю, залить водой и под
вода — ½ стакана \diamond крышкой варить на небольшом огне. Через 15–20 мин, когда
соль — 2 чайные ложки \diamond плоды смягчатся, откинуть их на дуршлаг, под него поста-
вить миску и протереть.
- \oplus Протертую массу переложить в антипригарную кастрюлю и варить, постоянно помешивая, пока масса слегка не загустеет.
- \oplus Через 30 мин соус посолить, разложить по банкам и использовать по мере надобности.
- \oplus Соус можно подать к мясу и курице. Его можно делать из зрелой алычи любых сортов, но лучше всего — из крупной желтой и зеленой.





Лавашана

Алыча — 7 кг
вода — 1 стакан

☞ Спелую алычу выложить в большую кастрюлю, залить водой и под крышкой тушить 15–20 мин. Затем откинуть на дуршлаг. Растирать до тех пор, пока в дуршлаге останутся только косточки и кожица. Варить до сметанообразной густоты.

☞ На столе на пищевую пленку разложить подготовленную массу в 0,5 см толщиной и оставить на солнце.

☞ Когда масса полностью высохнет, осторожно отделить ее от пленки. Использовать в течение года. Перед подачей к столу необходимое количество пастилы развести 2 ст. ложками кипятка и налить в соусник.

Соус из алычи с чесноком

Алыча — 5–6 кг
чеснок — 5 зубчиков
соль — 2 чайные ложки
вода — 1/2 стакана

☞ Спелую алычу в большой кастрюле залить водой и под крышкой варить на небольшом огне 15–20 мин. Когда плоды смягчатся — откинуть их на дуршлаг, под него поставить миску и протереть.

☞ Затем переложить в антипригарную кастрюлю и варить, постоянно помешивая, пока масса слегка не загустеет, посолить.

☞ При готовности соуса добавить в него размятый чеснок и смешать. Этот соус подают только к обедам. Если в него крошить 1 пучок петрушки, то получится еще один вариант ароматного соуса. По этому же рецепту можно изготовить соусы из сливы и терна.

Соус икенджеви

Вода — 1 стакан
сахарный песок — 4 ст. ложки
уксус фруктовый или винный — 1/2 стакана
мята — 1 пучок

☞ Воду смешать с сахаром и уксусом, опустить мяту в эту смесь и вскипятить. Охлажденный соус поставить в холодильник.

☞ Подавать на десерт с салатом Айсберг (салат обмакивают в соус).

Соус наршараб

Гранаты — 4 кг ◆ Выжать сок из неочищенных гранатов, поставить на огонь и уваривать до половины первоначального объема, периодически помешивая.

◆ Готовый соус должен быть густым, как сироп варенья.

◆ Подавать к рыбным и мясным блюдам.

◆ Вкус соуса терпкий, кисло-сладкий.

◆ Соус можно хранить долго в прохладном месте.

Соус сарымсаглы катык

Катык — 500 г ◆ Чеснок размять, соединить с катыком.
чеснок — 3-4 зубчика ◆

◆ Настаивать в течение 30 мин.

Абгора

Зеленый виноград — 5 кг ◆ Зеленый неспелый виноград вымыть, хорошо обсушить. Тщательно отжать сок через хлопчатобумажную ткань.

◆ Разлить по банкам, поставить на солнце.

◆ Через 2 месяца, не взбалтывая образовавшийся осадок, перелить прозрачную жидкость в бутылки и поставить в прохладное место.

◆ Подавать к мясным блюдам для придания им кислинки, кроме того, это великолепное средство для снижения давления (пить по 1 чайной ложке 3 раза в день в течение месяца).

Соус сирке-сарымсаг

Чеснок — 4 зубчика ◆ Чеснок размять и смешать с уксусом.
уксус винный, ◆
яблочный ◆ Дать настояться в течение 30 мин.
или виноградный — 300 г



Тюльаб

Лепестки чайной розы ◆ Обычно изготавливается методом перегонки, но и в домашних условиях можно приготовить розовый сироп. Лепестки
или шиповника — 2-3 кг ◆ розы переложить сахарной пудрой в стеклянной посуде
сахарная пудра — 500 г ◆ и поставить на солнце. Периодически сок сливать.

◆ Когда соковыделение закончится, — процедить через стерильную марлю, разлить по бутылкам и закупорить. Добавлять в шербет, в кондитерские изделия, в частности в пахлаву. Хорошо снижает давление.

Шафран

Пряная специя, которую получают из тычинок цветка определенного сорта крокуса. В каждом цветке — 3–4 тычинки. Шафран используется для приготовления обедов, десертов, выпечки, каш. Шафран также кладут в чай. Эта специя, помимо замечательного аромата, очень полезна для сердечной деятельности человека.

Обычно шафран заваривают, а затем добавляют в блюда. 0,5 или 1г, или несколько тычинок, в зависимости от порций, залить в чашке 1 или 2 столовыми ложками крутого кипятка, прикрыть крышкой и дать настояться 20–30 мин.

Гах (сухофрукты)

Сухофрукты в домашних условиях делать трудно, это дело профессионалов. Их лучше купить либо на рынке, либо в супермаркете.

Альбухара — сушеная слива разных сортов (кислая и сладкая). Для обедов лучше брать кислые сорта.

Алыча гахы — сушеная алыча.

Ахта зогал — сушеный кизил без косточек.

Ахта туршгилас — сушеная вишня без косточек.

Кишмиш — сушеный виноград без косточек.

Кайсы гахы — курага.

Зяриндж — сушеный барбарис.

Эрик гахы — урюк.

Меры продуктов (в граммах)

Наименование продуктов	Стакан	Столовая ложка	Чайная ложка
Мука	170	25	10
Рис	250	30	10
Сахарный песок	200	30	10
Сахарная пудра	180	30	5
Молотые орехи	200	30	10
Фасоль	200	—	—
Кишмиш (изюм)	150	20	—
Миндаль	200	30	—
Масло топленое	250	20	5
Масло растительное	150	20	5
Уксус	—	15	7

Содержание

Салаты, холодные и горячие закуски	5	Тоюглу чалма гайганаг	29
Помидор-кешниш салаты	6	Чалма гайганаг	29
Гоз-бадам салаты	6	Помидор гайганагы	30
Пендир-помидор салаты	8	Кебелек чыгыртмасы	31
Салат «Аловлу»	8	Лобья чыгыртмасы	31
Зогал салаты	8	Бадымджан гатламасы	32
Яз салаты	9	Теревез чыгыртмасы	33
Келем салаты	9	Бадымджан-помидор гиймясы	33
Туршгилас салаты	10	Хевте-Беджер	34
Хас салаты	11	Шпыртылыг	35
Помидор-хыйар салаты	11	Лобья эзмеси	35
Сиркя-соган салаты	11	Бадам эзмеси	36
Нар-соган салаты	12	Гоз эзмеси	36
Гей-нар салаты	12	Бадымджан эзмеси	36
Гей-сирке салаты	12	Гырмызы лобья салаты	37
Лобья салаты	13	Салат из морепродуктов в бакинском стиле	39
Эвеликли кюкю	13	Союдулмуш тоюг	39
Кюкю	14	Союдулмуш балыг	40
Кюкю с рыбой	14	Соютма из осетровых	40
Кюкю с баклажанами	16	Гызыл балыг мезеси	43
Домбалан бозартмасы	17	Теревез мезеси	43
Кюкю с куриным мясом	18	Деймя бадымджан	43
Гуланчар говурмасы	18	Кисломолочные блюда	45
Гуланчар соютмасы	21	Катык	46
Тава-кебаб из картофеля	21	Айран	48
Бадымджан-помидор гызартмасы	21	Сузьма	48
Гюль кэлэм соютмасы	22	Сузьма с огурцами	49
Балгабаг говурмасы	23	Сузьма с зеленью	49
Кебаб мезеси	24	Шор	50
Пенджар	25	Пендир	50
Перпетейон гызартмасы	26	Мотал	50
Айва гызартмасы	26	Дюртма	51
Ер кёку говурмасы	27	Гарпыз-пендир мезеси	52
Сарымсаглы гайганаг	29	Емиш-пендир мезеси	53

Изюм-пендир мезеси	54	Довга гянджинская	85
Шабалыд говурмасы	54	Довга бакинская	
Шабалыд, эрик,		с кусочками мяса	85
кишмиш говурмасы	54	Довга гянджинская с кюфтой	86
		Овдух	86

Первые блюда 57

Тесто для горячих мучных блюд — душбары, аришты, гюрзы, сулу хангыла, хангыла	58	Блюда из мяса	89
Хамраши	59	Говурма	90
Тутмааш	60	Эт-шабалыд говурмасы	90
Аришта на овощном бульоне	60	Говурма с жареным луком	93
Аришта с кюфтой	62	Мейвели гузу	93
Аришта на курином бульоне	63	Сябзи говурма	94
Сулу хангыл	63	Гузу буду тендирде	94
Сулу хангыл на овощном бульоне	63	Таскебаб	95
Пити по-гянджински	65	Гузу тендирде	96
Дюшбара	66	Дана эти тендирде	96
Парча-бозбаш	67	Гоюн котлети	96
Борщ по-азербайджански	68	Соютма из баранины	98
Шила	69	Мусамба из мяса	99
Кузу шорпасы	70	Мал котлети	99
Кюфта гянджинская	70	Чыгыртма из ягненка	100
Гянджа шорпасы	72	Чыгыртма из баранины	100
Мургутуш	73	Чыгыртма из телятины	101
Чолпа шорпасы	73	Соютма из телятины	101
Кюфта бакинская	75	Ордубад кюфтеси	102
Спанах шорпасы	75	Шам кебаб	104
Балыг бозбашы	76	Казан котлети	105
Балва	76	Реза кюфта	107
Балыг шорпасы	77	Тава кебаб	107
Туршулу лобья	78	Гийма	107
Эвелик шорпасы	78	Таскебаб с айвой	108
Теревез шорпасы	80	Бозартма	108
Туршенг	80	Бозартма с помидорами	108
Мерджи шорпасы	81	Фисинджан	110
Лобья шорпасы	82	Калапыр домашний	110
Туршулу сыйыг	83	Калапыр пастуший	113
		Гызартма с картофелем	113
		Гызартма с яблоками	113
		Гызартма	114

Довшан бугламасы	114	Тендир кебабы	148
Фирниэт из баранины	114	Кебаб из картофеля	148
Эджеб сандал	115	Люля-кебаб	151
Сулу кюфта	116	Кебаб из баклажанов с курдюком	151
Долма	117	Кебаб из баклажанов	151
Ярпаг долмасы	118	Люля-кебаб из картофеля	152
Келем долмасы	121	Картофель в золе	152
Долма из тыквы	121	Кебаб из помидоров	152
Долма из капусты с орехами	122	Кебаб из перца	152
Долма из перца с зеленью, помидорами и морковью	122	Кебаб мезеси	152
Кёр бадымджан долмасы	123	Бастырма кебаб из осетра	154
Бадымджан, помидор, бигар долмасы	124	Бастырма кебаб из белуги	155
		Бастырма кебаб с кеклик оту	155
		Кебаб из перепелок	155

Пловы 127

Казмаг	129	Блюда	
Сюзмя аш	131	из субпродуктов	157
Тоюглу сюзмя аш	132	Джызбыз	158
Парча-дешья аш	133	Бейрек бугламасы	158
Чуютли аш	134	Хая гызартмасы	160
Машлобиялы аш	135	Бейин гызартмасы	161
Мярджи аш с кутумом	136	Хаш	163
Сюзмя аш с речной или морской форелью	136	Джызбыз из курицы	163
Чуют-пахла аш	138	Союдулмуш хаш	164
Сюзмя аш с лососем или семгой	139	Багыр-бейин	165
Ариштели аш	141	Кялля-пача	166
Балгабаг ашы	141	Гара джигяр котлети	166
Зогаллы аш	142	Чыздаглы котлет	166
Эвеликли аш	142	Гуйрут ичинде гара джигяр	169
Сюдлю аш	143	Тоюг ичалаты бугламасы	169

Кебабы 145

Бастырма кебаб из ягненка	147	Блюда из птицы	171
Бастырма тикя кебаб	147	Тоюг пёртлемеси	172
Чобан кебабы	148	Таскебаб из курицы	174
Габырга кебабы	148	Чыгыртма из курицы	175
		Чыгыртма из курицы с корицей	175
		Чыгыртма из курицы с помидорами	176

Индейка, приготовленная в тендире	176
Билдирчин чыгыртмасы	176
Тоюг в тендире	179
Тоюг ганадлары бугламасы	179
Тоюг бугламасы	179
Мусамба из курицы или цыплят	180
Казан чолпа кебабы	180
Тоюг гызартмасы	181
Шах гушу в тендире	182
Буглама из перепелов	183
Бозартма из курицы	183
Котлеты из индейки	183
Левенги с кашкалдаком	184
Левенги с курицей (уткой)	185
Фисинджан из курицы	185
Казан котлеты из индейки	185

Блюда из рыбы 187

Бастырма из малосоленого лосося	188
Форель, жаренная в масле	188
Форель, запеченная с сухофруктами	190
Кутум левенги	191
Шахмаи кебабы	191
Тушенная бастырма из осетровых	191
Судак левенги	192
Белуга, запеченная с духовке или тендире	192
Илан балагы гызартмасы	194
Бастырма из осетровых с гранатом, свежим луком, сумахом	195
Севрюга (осетр) запеченная	197
Осетровые стейки, запеченные в духовке	197

Гызартма из осетровых	197
Тава бальгы	198
Буглама осетровая	199

Блюда из теста и каши 201

Гиймалы сюзмя хангял	202
Соганчалы сюзмя хангял	205
Фясяли	205
Кутабы с мясом	206
Кутабы с тыквой	207
Кутабы с зеленью	208
Хопмаджа	208
Душбара жареная	208
Гийма-аришта	211
Гийма-аришта с помидорами и жареным луком	211
Гюрза	211
Чуду	212
Учбучак	212
Учбучак в тендире	215
Хедик	215
Фирни	215
Гуймак	216
Хашил	216
Ярма	216
Мерджили ярма	216
Яйма	217

Десерты, напитки, варенья 219

Пахлава из грецких орехов или миндаля	220
Иришта пахлавасы	222
Бюкмэ	222
Шекербура	225
Рахтарбеиш	225
Мутаки	226
Шор гогал	227
Шерек чурек	228

Биши	229
Тер халва	230
Кунджут халвасы	230
Хошаб	232
Варенье из лепестков розы	233
Бекмез, или дошаб из винограда	233
Варенье из арбузных корок	235
Бекмез, или дошаб из туты	235
Ирчал	235
Варенье из грецких орехов	236
Варенье из туты (черной или белой шелковицы)	236
Фейхоа, протертое с сахаром	236
Варенье из фейхоа	236
Варенье из инжира	238
Баленг	239
Шербет с лимонными корочками	241
Шербет с шафраном	241
Шербет с сумахом	241
Шербет с мятой	241
Шербет из лепестков розы	241

Маринады и соусы 243

Сарымсаг шорабасы	244
Лобья шорабасы	245

Маринад из зеленых помидоров, чеснока, зеленого перца	246
Маринад из портулака	246
Гейем туршусу	246
Хевте-беджер	247
Маринад из патиссонов	247
Гырмызы келем шорабасы	248
Бибар туршусу	248
Бадымджан туршусу	249
Бибар-келем гей туршусу	251
Соус из помидоров	251
Келем-керёуз туршусу	252
Соганча	252
Соус из помидоров с петрушкой	252
Алча туршусу	253
Лавашана	255
Соус из алычи с чесноком	255
Соус искенджеви	255
Соус наршараб	256
Соус сарымсаглы катык	256
Абгора	256
Соус сирке-сарымсаг	257
Гюльаб	257
Шафран	258
Гах (сухофрукты)	258
Меры продуктов (в граммах)	258

Все блюда, представленные на фотографиях,
приготовлены автором книги

Издание для досуга

Хабиба Мир-Али кызы Кашкай

**Азербайджанская
кухня**

Ответственный за выпуск
и ведущий редактор *Т. В. Кулькова*
Художественный редактор *А. Я. Гладышев*
Дизайн и компьютерная верстка *Е. Э. Алексеева*
Корректор *Н. Ю. Стронина*

Подписано в печать 01.09.10. Формат 60×90 1/8.
Бумага мелованная. Гарнитура JounpalC. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 33,0. Тираж 3000 экз. Изд. № 06-8309. Заказ № к0441

ЗАО «ОЛМА Медиа Групп»
129626, г. Москва, Проспект Мира, д. 102, стр. 12.
Почтовый адрес: 143421, Московская область, Красногорский район,
26 км автодороги «Балтия», комплекс ООО «Вега Лайн», стр. 3.
www.olmamedia.ru

Отпечатано в Китае

Azərbaycan Milli Kitabxanası

3
107251

Кашкай Хабиба — музыковед, кандидат искусствоведения. Автор книг и статей по истории и теории музыки, музыкального хореографического театра.

Автор делится с Вами рецептами, которые бережно хранились и передавались в ее семье из поколения в поколение.

Блюда, приготовленные по старинной традиционной рецептуре, придется по вкусу как гурманам, так и неискушенным хозяйкам. Они подойдут и для повседневной, и для праздничной трапезы.

Сушеные фрукты и специи, мясо и пряные травы, свежие овощи и рыба — необычные сочетания азербайджанской кухни позволят Вам почувствовать ароматы Востока у себя дома и одновременно откроют простор для фантазии.

Кулинария — часть культуры народов. Эта книга позволяет приобщиться к ней широкому кругу людей.



ISBN 978-5-373-03779-2

