

Азербайджанская кухня

Азербайджанская кухня

(Сборник рецептов азербайджанских блюд, закусок и напитков)

Редакция благодарит

Министерство Культуры и Туризма Азербайджанской Республики и Азербайджанский Национальный Центр Кулинарии, Министерство Национальной Безопасности, Агентство по Авторским Правам, Национальную Академию Наук Азербайджана, Бакинский Государственный Университет, Азербайджанский Государственный Экономический Университет, Бакинский Славянский Университет и Азербайджанский Университет Языков за оказанную помощь и содействие в сборе материалов, архивных и других документов.

«Азербайджанская кухня». Сборник рецептов азербайджанских блюд, закусок и напитков. 150 с.



ISBN - 978-9952-486-00-1

Типография «INDIGO»

ПРЕДИСЛОВИЕ

История создания Азербайджанской кухни уходит вглубь тысячелетий. В Гобустанских наскальных рисунках, возраст которых оценивается различными учеными от 12 до 40-а тысяч лет, изображен повторяющийся самый древний и самый верный по сей день раздел туши животного (безоаровых козлов) по кулинарному назначению, который с точностью повторяет современный раздел. Неоднократно повторяющиеся рисунки свидетельствуют о том, что еще в глубокой древности здесь обучали людей приготовлению блюд из различных частей животного, уточняя при этом из каких мясных фрагментов возможно приготовление каких именно блюд.

Познавателен в этом ракурсе тот факт, что самому древнему самовару, найденному при раскопках города Шеки около 3700 (!) лет. Это был первый удачный опыт человечества по изменению вкуса жидкости, бульона путем воздействия водно-воздушного баланса, который является одним из поворотных точек в кулинарной истории человеческой цивилизации.

В Исмаилинском краеведческом музее хранится единственное в мире самое древнее сливочное масло, которому более 2200 лет. А возраст, найденных в Нахчыване и Акстафе древнейших маслоек, составляет более 5 тысяч лет. В Шемахинском музее этнографии и краеведения хранятся окаменевшие остатки вин возрастом 2400 лет.

В Габалинском музее краеведения демонстрируется самый старый аппарат-дистиллятор VII-VIII века, сделанный из глины, предназначенный для получения алкоголя и эфирных (ароматных) масел. Данные экспонаты иллюстрируют развитие процесса получения крепких алкогольных напитков и ароматических масел для медицины и кухни.

Азербайджанская кухня вызывала искреннее восхищение и у популярнейшего французского писателя и кулинара XIX столетия Дюма-отца, и у известного итальянского путешественника Марко Поло и венецианского дипломата XV века Амбросио Контарини, и у немецкого дипломата XVII века Адама Олеария, и у турецкого путеше-

ственника XVIII века Эвлия Челеби. Блюда азербайджанской кухни стали предметом кулинарного вождения в XII-XIX веках таких путешественников, как Абу Хамида аль-Гарнати из Гренады (Испания), с Востока Абу Дулафа, Якута аль-Хамави и Хамдаллаха Казвини, из Англии Томаса Беннистера, Джеффри Дискета и Антони Джениксона, знаменитых российских исследователей Варвары Бакуниной, Федора Корфа, Ильи Березина и многих других.

Образцы азербайджанской кулинарии были представлены и на трапезах русских царей (в XV-XVI веках — катлама, лавашана и т.д.). Служивший в XV веке при дворе османского султана главным поваром и главным врачом азербайджанский кулинар Ширван, написал большую кулинарную книгу и этим оказал огромное влияние на совершенствование турецкой кухни.

Премьер-министр Великобритании Уинстон Черчилль в поисках шедевров восточной кулинарии получает из Азербайджана рецепт довги, а сенатор Барак Обама, еще до своего избрания президентом США, выписывает для себя из Азербайджана рецепт варенья из лепестков роз.

Глубоко поразила своим разнообразием и вкусовыми качествами азербайджанская кухня и участников проходившего в Баку музыкального конкурса «Евровидение — 2012». Она явилась прекрасным кулинарным украшением этого воистину музыкального европейского праздника. Свое восхищение нашей кулинарией выразил известный турецкий кулинар Недим Атилла, посетивший Азербайджан во время этого музыкального конкурса, в турецкой газете «Акшам» (от 02.10.2012): «Принадлежащие азербайджанской кухне различные виды плова, сарма, долма, хаши, бозбаш, чыгыртма и подобные основные блюда изысканны... Говорят, что разновидностей долмы больше 30 видов, а плова — 100. Мое дело рассказать о тех видах плова, которые я пробовал — они просто сказочные».

Азербайджанская кухня изобилует мясными, молочными продуктами, птицей и рыбой, а также растительными продуктами (овощи, зелень, корнеплоды, злаки).

Интересно заметить, в связи с этим, что обилием соли азербайджанская кухня обязана соляным копиям Нахчывана и озерам Апшеронского полуострова.

Примечательно, что в нашей кухне пряности используют умеренно, так как основной подход этой кухни заключается в сохранении естественного вкуса продуктов, которые сами по себе настолько вкусны, что абсолютно не нуждаются в замене их естественного вкуса дополнительными ингредиентами. В силу чего, пряности должны подчеркивать вкус продукта, усиливать его, а не заглушать. Эта особенность наших мясных продуктов даже породила такой эпитет, как «чичек кими», что в переводе с азербайджанского языка означает «благоухающий, как цветок».

Так же как и французская, и итальянская кухни в Европе, азербайджанская кухня щедро обогащала кухни соседних народов. Блюда азербайджанской кухни охотно заимствовались соседними народами, занимали достойное место в их рационе, а по истечении времени стали представляться ими в качестве своих национальных.

В настоящее время известны более трех тысяч рецептов блюд и изделий национальной кухни, составленных в разных регионах Азербайджана. Процесс изучения истории происхождения рецептов национальных блюд имеет перманентный характер.

Историческая, культурная и гастрономическая ценность азербайджанской кухни не подлежит сомнению. Тому есть не мало веских доказательств, но мы не хотели бы утомлять читателя их перечислением.

В этой книге представлена лишь малая часть азербайджанской кухни, блюда которой будут под силу приготовить даже начинающему кулинару.

Надеемся, что эти блюда будут приносить пользу, радость и здоровье каждому из Вас и Вашему семейному очагу.

Итак, приятного аппетита!

Тахир Амирасланов
Председатель Комитета традиционного
питания IOV при ЮНЕСКО

Блюда из мяса



Пити

Баранина или телятина (грудинка или лопатка) – 600 г

Лук репчатый – 70 г

Горох нут – 100 г

Каштаны – 150 г

Албухара (сушеная слива) – 100 г

Шафран – 20 мл

Соль, перец, сумах – по вкусу

Вкусное, ароматное и сытное пити готовится только в «чанаге» или «кюпе» (тюрк. – глиняный горшок). Рецепт пити давно перешагнул границы тюркского ареала. Сейчас его вариации встречаются на Балканах, в Украине, Молдове, Грузии и в странах Средиземного моря под названием «чанах», «чанахи» и т.д.

Этимология названия этого блюда от тюркского слова «битди» (в отдельных диалектах «битти»), что означает конец трапезы. Порционно изготовленное это блюдо настолько сытное, что после окончания еды произносится слово «битди», т.е. нет необходимости принимать дополнительную пищу.

Для пити надо разрезать баранину (телятину) на среднего размера куски, положить в глиняный горшок, добавить целую очищенную или мелко нашинкованную луковицу, заранее замоченный горох нут, налить 4 стакана воды. Не солить, не перчить! Бульон должен быть прозрачным.

Поставить пити вначале на сильный огонь, несколько раз снять пенку. После убавить огонь, плотно закрыть горшок крышкой. Пити варится 3-4 часа. За 30 минут до готовности в пити добавить очищенные каштаны, сушеные сливы и настой шафрана.

Готовое пити едят в глубокой кясе (глубокая пиала). Пити объединяет сразу два блюда. Сначала на дно тарелки насыпают по вкусу соль, перец и сумах, крошат хлеб, после выливают бульон. Получается сытный суп. На второе содержимое горшка раскладывается в тарелку, добавляется соль, перец и сумах.



Парча-бозбаш

Баранина или телятина (грудинка или лопатка) – 600 г

Масло – 60 г

Каштаны – 100 г

Алыча свежая – 120 г или сушеная – 40 г

Горох нут – 100 г

Картофель – 300 г

Лук репчатый – 80 г

Шафран или куркума – 0,2 г

Кориандр или сушеная мята – 3 г

Соль, перец – по вкусу

Слово «бозбаш» дословно переводится как «серый кусок» или «серая головка» (имеется в виду изменение цвета мяса при сильной варке), а слово «парча» означает «кусок» (в данном случае имеется в виду «куски мяса»).

Мясо разрезать на средние куски весом по 60-80 г и отварить вместе с горохом, замоченным в кипятке в течение 4-5 часов. Снять образовавшуюся первую пенку и добавить мелко нарезанный лук, а затем отваренные в подсоленной воде очищенные каштаны, нарезанную дольками айву и настой шафрана.

Подают блюдо, посыпав измельченной сушеной мятой. Отдельно подают очищенные головки репчатого лука, сумах, свежие овощи и маринад.



Кюфта-бозбаш

(бозбаш из крупных фрикаделек)



Баранина (без костей) – 600 г
Масло – 60 г
Рис круглозерный – 60 г
Горох нут – 100 г
Лук репчатый – 80 г
Алыча свежая – 120 г или сушеная – 40 г
Картофель – 400 г
Шафран или куркума – 0,2 г
Сушеная мята – 3 г
Соль, перец – по вкусу

Слово «бозбаш» дословно переводится как «серый кусок» или «серая головка» (имеется в виду изменение цвета мяса при сильной варке), а слово «кюфта» в переводе обозначает фаршированное мясо круглой формы (своего рода, фрикаделька крупного размера).

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. Фарш смешать с рисом, посолить, поперчить, сушеную мяту, тщательно перемешать и сформировать шарики из расчета 1-2 шарика на порцию. В середину каждого шарика поместить 2-3 шт. промытой сушеной алычи (оставшиеся сухофрукты также положить в суп). Если имеются кости, можно сварить бульон, положить в него уже отваренный горох, разрезанный пополам картофель. Если нет костей или необходимо получить легкое блюдо, все ингредиенты можно залить 1,5 л воды.

Варить 20-30 минут до готовности картофеля. На снятый с огня суп посыпать измельченную сушеную мяту. На стол подавать со свежей зеленью и маринадами. Сумах подать отдельно. Это блюдо можно приготовить также из телятины или мяса индейки.

Говурма

(жареное мясо)

Баранина или телятина (вырезка) – 600 г

Албухара (также можно использовать сушеную алычу или свежую айву) – 100 г

Масло – 70 г

Абгора (сок незрелого винограда) – 50 г

Соль, перец – по вкусу

Одно из древних блюд тюркских народов говурма происходит от слова «говурмаг» («жарить на сильном огне»).

Мясо нарезать на куски (3х4 см), не очищая от костей, пассеровать до розового цвета в масле или, если мясо жирное, в собственном жиру 10-15 минут.

Лук мелко нарезать, добавить в мясо вместе с черносливом (также с сушеной алычой или айвой), и постоянно помешивая, чтобы не пригорело, довести до готовности. Добавить соль, перец, полить абгорой по вкусу.



Нар говурма

(жареное мясо с зернами граната)



Баранина (без костей) – 600 г
Масло топлёное – 40 г
Лук репчатый – 100 г
Гранатовый сок или зерна
граната – 150 г
Кориандр – 4 г
Шафран – 0,2 г
Соль, перец – по вкусу

Шафран залить пол стаканом кипятка и настоять 15-20 минут. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. В глубокой сковороде разогреть топлёное масло, обжарить баранину до появления корочки. Лук нарезать полукольцами, добавить к мясу и убавить огонь, затем залить настоем шафрана. Добавить соль и перец по вкусу. При необходимости долить воду, накрыть крышкой и тушить 15 минут. Залить в сковороду гранатовый сок или насыпать зёрна граната, тушить ещё 5 минут, затем снять с плиты.

Зелень вымыть, обсушить, мелко нашинковать и посыпать им готовое блюдо.

Мейвели гузу (ягненок с фруктами)

Целая тушка маленького ягненка – 5-6 кг

Айва – 1,2 кг или яблоки – 1,4 кг (кислые)

Куркума – 4 г или

Вытяжка из алычи – 40 г

Масло растительное – 80 г

Соль, перец – по вкусу

Хорошо нагреть духовку. Ягненка обмазать солью снаружи и изнутри, заполнить брюшко ломтиками айвы или яблок, 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°C.

Подавать на стол целиком. Можно ягненка тушить в фольге и открыть через 6 ч. Дать подрумяниться.

Соютма (отварное мясо)

Баранина (с костями) – 600 г

Лук репчатый – 220 г

Курдючный жир – 100 г

Кориандр – 0,5 г

Соль, перец – по вкусу

Тюркское слово «соютма» переводится как «охлажденный», в данном случае как «охлажденное мясо». Так как это блюдо, после того как оно будет готово, можно держать в холодильнике 2-3 дня и подать перед горячим как холодную закуску или в подогретом виде. Также его можно подать как в бульоне, так и без.

Мясо вымыть, очистить от пленок, нарубить крупными кусками и сложить в казан (кастрюлю). Залить холодной водой так, чтобы она покрывала мясо, довести до кипения, снять пенку и варить до готовности около 1,5 часа. К окончанию варки бульон должен увариться в 2 раза.

Лук почистить, мелко нарезать, курдючный жир мелко нарубить. Из кастрюли вынуть мясо, бульон процедить. Кориандр мелко нарубить.

Обратно залить в кастрюлю бульон и мясо, засыпать лук, добавить курдючный жир. Добавить соль и перец по вкусу. Тушить на слабом огне в течение 20 минут, затем снять с огня.



Буглама

Баранина (тазобедренная часть) – 600 г

Мелкая фасоль – 100 г

Тыква – 600 г

Масло – 60 г

Лук репчатый – 600 г

Алыча сушеная – 230 г

Сахарный песок – 10 г

Кинза и укроп – по пол пучка

Корица – 1 г

Соль, перец – по вкусу

Слово «буглама» происходит от слова «буг» (пар). В переводе с тюркских языков блюдо означает «приготовленное на собственном пару».

Для этого блюда мясо нарубить на куски по 30-40 г, посолить и пожарить. Добавить нарезанный лук, бульон, замоченную алычу и варить на собственном пару. Замоченную мелкую фасоль отдельно варить до полуготовности, откинуть и добавить к мясу. Тыкву порезать на кусочки весом по 30-40 г и добавить к мясу с фасолью. Немного посыпать сахарным песком и довести до готовности при закрытой крышке в течение 20-30 минут. При подаче сверху посыпают мелко нарезанную зелень, отдельно подают перец и корицу.

Арзуман кюфтаси

Курица без костей – 400 г

Баранина или телятина – 1 кг (вырезка)

Лук репчатый – 300 г

Рис круглозёрный – 50 г

Сушеная алыча или албухара – 100 г

Яйца куриные – 2 шт. или перепелиные – 10 шт.

Горох нут – 100 г

Сумах – 5 г

Укроп – 1 пучок

Соль, перец – по вкусу

Слово «арзуман» произошло от тюркского слова «азман», что в переводе на русский язык означает «огромный», «громадный». Так как размер этой тефтели крупный и предназначен для всей семьи. Кроме того, это блюдо считается праздничным. В Азербайджане блюдо широко распространено в Нахчыванском регионе.

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 добавлением лука сделать фарш (лучше пропустить через мясорубку два раза), положить туда промытый рис, добавить соль и перец по вкусу, хорошо перемешать. Расстелить кусок стерильной марли (30х30 см), из всего фарша сформировать одну большую тефтелю и положить на марлю. В середине тефтели сделать углубление для грудки индейки (курицы).

В разные места тефтели ввести сушеную алычу или албухару и яйца. Еще раз сформировать тефтелю (лучше сделать ее немного 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, сколько покроет тефтелю на $\frac{3}{4}$. Закрыть крышкой и варить в течение часа на небольшом огне. Добавить соль по вкусу. Вода должна выпариться и остаться на уровне половины тефтели (если вода выкипит в процессе варки, больше то доливать).

Подавать на стол следующим образом: выложить тефтелю на отдельное блюдо, разрезать, обсыпать сверху мелко нарезанным укропом. Бульон с горохом перелить в супницу и поставить на стол, отдельно подать сумах. Разрезанную тефтелю можно подать как в тарелке с бульоном, так и отдельно рядом.

Это блюдо рассчитано на большую семью или на праздничный стол. Оно красивое, необычное, вкусное и сытное.



Риза-кюфта

Баранина или телятина (без костей) – 600 г

Лук репчатый – 400 г

Айва – 150 г (по сезону)

Помидоры – 200 г

Масло – 70 г

Куркума – 1 г

Соль, перец – по вкусу



Сделать фарш из мяса с добавлением двух луковиц, добавить соль и перец по вкусу, посыпать куркумой, тщательно перемешать. Три луковицы нарезать мелко или кольцами, пассеровать в масле 10 минут в кастрюле, затем налить туда 2 стакана воды, довести до кипения.

Сделать из фарша фрикадельки величиной с грецкий орех, опустить в кастрюлю, заправить протертыми помидорами, закрыть крышкой и держать на слабом огне 30 минут. Положить айву (дольками) и варить до готовности. Добавить соль и перец по вкусу.

Бозартма

**Баранина или телятина
(грудинка, ребрышки) – 1 кг**
Масло – 100 г
Лук репчатый – 200 г
Зелень (кинза, укроп, мята) – по пучку
Лимон – 1 шт.
Огурцы – 200 г
Чабрец – 20 г
Картофель – 300 г
Сушеная алыча или слива – 100 г
Соль, перец – по вкусу

Слово «бозартма» переводится с тюркских языков как «мясо, доведенное при варке до серого цвета». Глагол «бозартмаг» в названии этого блюда имеет корень «боз», связанный со значением «варки мяса с последующим изменением его цвета».

Мясо нарезать небольшими кусочками (4-5 кусков на порцию), мелко нашинковать лук, перемешать, обжарить до розового цвета, затем налить 3 стакана воды. Положить алычу или сливу и тушить до готовности. Добавить соль и перец по вкусу. 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 (простокваша с измельченным чесноком). При подаче сверху украшают дольками лимона и подают отдельно свежие огурцы, нарезанные на 4 части.

В приготовлении бозартмы также используется и курятина. В таком случае это блюдо называют бозартма из курицы, а в некоторых местах и куриный бозбаш.



Таскебаб

Баранина или телятина – 1 кг
Лук репчатый – 400 г
Куркума – 3 г или чабрец – 10 г
Сумах – по вкусу или гранат – 1 шт.
Соль, перец – по вкусу



«Тас» – это большая медная кухонная посуда, более глубокая, чем сковорода.

Для приготовления этого блюда сначала мясо нарезать на мелкие куски. Мясо и нарезанный крупными кольцами лук, смешанный с сумахом, положить слоями в кастрюлю и посолить. Залить 1 стаканом воды, если вода выкипела, долить еще и тушить до полной готовности мяса на слабом огне (не перемешивать). 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 зернами готовое блюдо. Подавать как отдельное блюдо или как гарнир к плову.

Долма



Ярпаг долмасы (долма из виноградных листьев)

Баранина средней жирности или говядина – 500 г

Лук репчатый – 150 г

**Зелень: кинза, укроп, мята – по 1 пучку
(если нет свежей мяты, используется сушеная),**

одну веточку базилика

Рис круглозерный – 100 г

Виноградные листья (свежие или маринованные) – 200 г

Соус «сарымсаглы катык» (простокваша с измельченным чесноком) или просто катык (простокваша)

Соль, перец, корица – по вкусу

Древнюю, как тюркский мир, долму смело можно было бы назвать «кулинарным памятником» общетюркской этнической кухни. Она так крепко вошла в этническую культуру разных народов мира, что стала называться «национальным блюдом».

Азербайджанский глагол «доламаг», означающий «заворачивать», «обертывать», также имеет прямое отношение к долме из листьев, в которые заворачивается мясо. Синонимом этого глагола является слово «сарымаг», и в зависимости от региона долму также называют «сарма». В переводе с тюркских языков «долма» также означает «наполненный», а «сарма» – «завернутый».

В Азербайджане долму в основном готовят из виноградных листьев. Но применяются и листья некоторых трав, овощей, а также фруктовых и других деревьев. В качестве овощей для наполнения могут выступать томаты, баклажаны, кабачки, болгарский перец, огурцы, лук, яблоки. В качестве листьев – листья винограда, айвы, грабового и липового деревьев, а также листья капусты (как белокочанной, так и краснокочанной). В разных регионах в начинку добавляют зелень, томаты, сухую мяту, орехи, изюм, лимонный сок, различные приправы.

Приготовить фарш из баранины с луком, добавить промытый рис и мелко нарезанную зелень, черный молотый перец, соль. Все тщательно перемешать.

Свежие виноградные листья (одно из значений слова ярпаг в тюркских языках – «лист дерева») ошпаривают кипятком, а соленые листья пропускают до готовности. В каждый виноградный лист положить фарш, завернуть подобие конвертика и плотно уложить в кастрюлю. Чтобы листья не раскрылись, сверху (под крышку) положить перевернутую тарелку. Добавить два стакана воды, прикрыть крышкой и варить до готовности в течение одного часа на слабом огне.

Если вода выкипит, добавить еще полстакана. Чтобы дно кастрюли не пригорало, его можно выложить мясными костями (ребрышками) или слоем виноградных листьев.

Подавать долму в тарелке, полив соком, в котором она варилась. Долму обычно едят с катыком (можно с добавлением мелко нарубленного чеснока).

Заготовка виноградных листьев для долмы: сохранить листья в свежем виде можно порционно, завернув их в бумагу и положив в целлофановом мешочке в морозильник. Перед использованием разморозить, промыть, обдать кипятком. Для приготовления долмы используют молодые, тонкие и немохнатые листья. Вместо виноградных листьев можно брать молодые листья шелковицы, айвы, конского щавеля, а также дикого винограда. Естественно, это придает блюду уже другой вкус.

Кялям долмасы

(долма из листьев капусты, голубцы)

Баранина или телятина (без костей) – 800 г

Капуста – 1 кг

Рис круглозерный – 100 г

Лук репчатый – 120 г

Помидоры – 150 г или томатная паста – 40 г

Кинза – 1 пучок

Винный уксус – 40 г или лимонная кислота – 20 г

Сахар – 20 г или дошаб тutowый – 60 г

Корица, перец, соль – по вкусу

Сделать фарш из баранины, лука и риса. Добавить в мясо очищенные помидоры, зелень, соль, перец и тщательно все перемешать.

Капусту бланшировать в воде, разобрать по листьям и в них (из расчета три штуки на порцию) заворачивают подготовленный фарш, придавая им квадратную форму. Долму выкладывают в кастрюлю рядами, наливают воды доверху и варят в течение часа. За 20 минут до готовности долму можно залить соусом сирке-шире, приготовленным из сахара и винного уксуса.

При подаче долму следует полить соусом, в котором она варилась и посыпать корицей. Также к нему отдельно можно подать катык (простоквашу) или соус сарымсаглы катык (простокваша с измелченным чесноком).



Долма из листьев капусты с каштанами

Баранина или телятина (без костей) – 800 г

Капуста – 1 кг

Рис круглозерный – 100 г

Лук репчатый – 120 г

Каштаны – 250 г

Помидоры – 150 г или томатная паста – 40 г

Кинза – 1 пучок

Винный уксус – 40 г или лимонная кислота – 20 г

Сахар – 20 г или дошаб тутовый – 60 г

Корица, перец, соль – по вкусу



Способ приготовления такой же как и «кялям долмасы». Только в каждую долму вместе с мясом кладут 2-3 штуки очищенных и отваренных до готовности каштанов.

При подаче долму следует полить соусом, в котором она варилась и посыпать корицей. Также к нему отдельно можно подать катык (простоквашу) или соус сарымсаглы катык (простокваша с измельченным чесноком).

Бадымджан, помидор, бибар долмасы (долма из баклажанов, помидоров и болгарского перца, ассорти)

Баранина (говядина или телятина) – 1 кг

Лук репчатый – 200 г

**Баклажаны (средние), помидоры
и сладкий тонкокожий перец – по 400 г**

Рейхан (базилик фиолетовый) – 1 пучок

Кинза – 1 пучок

Куркума – 5 г

Соль, перец – по вкусу

В народе это блюдо называют «уч баджи» (по-азербайджански «три сестры»), имеется в виду количество основных ингредиентов – помидоры, перец и баклажаны.

У баклажанов обрезать плодоножки, сделать короткий продольный надрез, бланшировать в кипятке, остудить. Надрезать крышечки помидоров и удалить чайной ложечкой треть мякоти, у перца также надрезать крышечки и удалить семена. Соль и куркуму смешать в блюде.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и поджарить на масле непрерывно помешивая (но не высушивать, фарш должен остаться сочным). Затем в фарш следует добавить мелко нарезанный базилик, кинзу и мякоть помидоров, тщательно перемешать, слегка посолить, поперчить.

Фаршем заполнить баклажаны, помидоры и перец, предварительно каждый изнутри обмазать смесью куркумы и соли, выложить в широкую глубокую посуду в один слой. Налить полстакана воды, прикрыть крышкой и варить до полного выпаривания жидкости.

В тарелку выкладывать по одному помидору, перцу и баклажану и полить своим же соком. Можно подать это блюдо с соусом сарымсаглы катык (простокваша с измельченным чесноком) или просто катыком.

Долму из баклажанов, перца и помидоров можно приготовить по отдельности.





*Шашлыки
(кебабы)*



Слово «шиш» с азербайджанского (тюркских) языка переводится как шампур. Слово «шишлик» является производным от прилагательного, образованного при помощи притяжательного окончания «лик». Таким образом, под словом «шишлик» следует понимать мясо, предназначенное для нанизывания на металлические шампуры с последующей его жаркой на горящих без пламени углях. Само блюдо известно как «кебаб». В Азербайджане шашлык – это и изысканное кушанье, и скорое блюдо для угощения гостей.

Приготовление кебаба всегда считалось и считается истинно мужским занятием, символом мужского гостеприимства, поскольку кто же за короткое время (некоторые мастера управляют за час) может зарезать барана (ягненка), разделать тушу, приготовить «бастырму», развести огонь, следить за углями, нанизывать на десятки шампуров мясо, и наконец, все одновременно поджарить, украсить и подать на стол.

Шашлык готовят из баранины (ягненка), телятины, козлятины, птиц, рыбы и овощей. К нему есть множество соусов и приправ, мучных изделий. Готовится это блюдо на мангале (тюрк. – жаровня). Важнейший элемент этого термина «гал» происходит от глагола «галамаг» – разжигать, поддерживать огонь, собирая раскаленные головешки в кучу.

У опытных мастеров, которых называют «кебабчи», есть много кулинарных секретов. Во-первых, мясо должно быть свежим, во-вторых, пресные и жирные куски из различных частей туши обязательно должны готовиться отдельно. В-третьих, жар от углей не должен быть сильным, в противном случае мясо снаружи обуглится, а внутри останется сырым. Как правило, шашлык бывает вкусней из мяса самки животного. И самое главное – шашлык надо готовить только в отличном настроении!

Тике-кабаб

(шашлык из кусков мяса)

*Баранина (корейка,
тазобедренная часть) – 1,3 кг
Лук репчатый – 250 г
Помидоры – 400 г
Петрушка и базилик – 40 г
Лук зеленый – 150 г
Сумах – 10 г или наршараб – 20 г
Перец, соль – по вкусу*

Для тике-кабаба (буквальный перевод – «шашлык из кусков») мясо нарезать массой по 50-60 г (по 3-4 кусочка на порцию). Посолить, поперчить, нанизать на шампур и жарить над раскаленными древесными углями в мангале.

К шашлыку при подаче в виде гарнира подают репчатый и зеленый лук, отдельно подают сумах или наршараб, соль и перец. Летом к шашлыку добавляют жаренные на шампуре или на углях помидоры, баклажаны, стручковый перец, картошку.



Ич кебаб (шашлык из субпродуктов)

Печень, легкие, почки и кишки одного барана

Жир курдючный – 60 г

Петрушка – один пучок

Сумах – 2 г

Перец, соль – по вкусу

Слово «ич» в переводе с тюркских языков означает «внутренность». Этот шашлык готовится из субпродуктов барана (печени, легких, почек и тщательно очищенных и промытых кишок).

Очищенные внутренности нарезать кубиками массой по 30-40 г, посолить, поперчить. Бараний жир (курдюк) нарезать массой по 10 г и нанизать на шампур между кусками печени. Во время жарки на мангале, воспламеняющиеся от капель масла угли нужно сбрызгивать подсоленной водой.

При подаче на стол шашлык гарнируют мелко нарезанной зеленью или петрушкой, а также сумахом.



Бастырма-кебаб из баранины (шашлык из маринованной баранины)

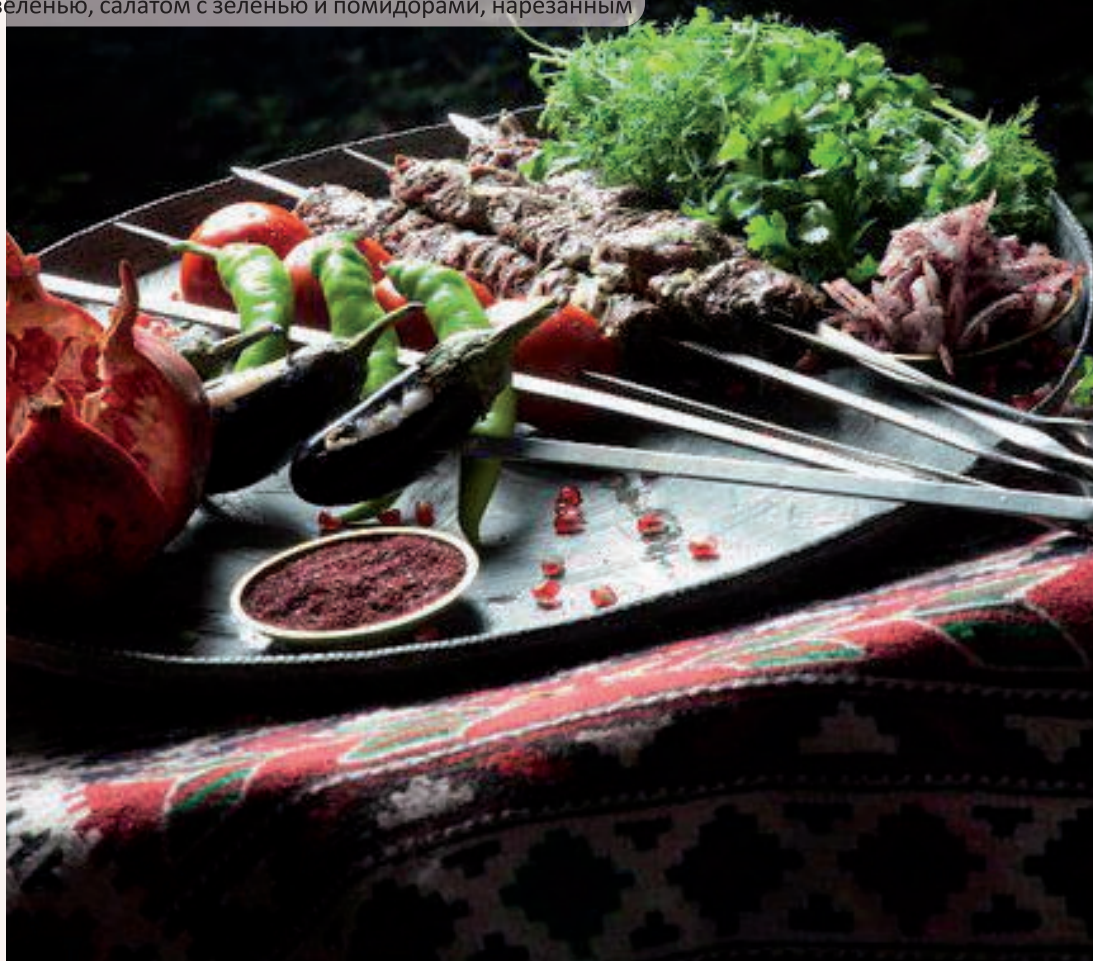
Слово «бастырма» имеет тюркское происхождения. Одно из значений слова «бастырмаг», означает «сдабривать», т.е. имеется ввиду сдабривать, выдерживать мясо смешанное с маринадом (уксус, чабрец, соль, перец, лук) в плотно закрытой крышкой кастрюле. Второе значение слова – давить, придавливать, прессовать.

Мясо разделить на куски (4х4 см), мелко нашинковать лук и смешать с мясом. Солить и перчить по вкусу. Обычно в маринад добавляют нарезанный кубиками (4х4 см) бараний (ягнячий) курдюк. Массу уложить в эмалированную посуду, сверху придавить гнетом, чтобы мясо размягчилось и впитало в себя вкус лука. Поставить в холодное место на сутки.

При жарке обязательно отряхнуть от лука, нанизать на шампур и поместить на мангал. Поворачивать несколько раз по мере готовности. Мясо нежное, поэтому готовится очень быстро. Курдюк нанизывать на шампуры надо отдельно. Курдюк должен стать розовым, как жареная картошка. Он сочетается и с другими видами шашлыка.

Бастырма кебаб подают на стол с сумахом, свежей зеленью, салатом с зеленью и помидорами, нарезанным репчатым луком.

Баранина – 2 кг
Лук репчатый – 1 кг
Уксус – 50 г
Чабрец – 10 г
Соль, перец – по вкусу





Дана бастырмасы (шашлык из маринованной телятины)

Телятина (вырезка) – 2 кг

Лук репчатый – 250 г

Уксус – 50 г

Чабрец – 10 г

Соль, перец – по вкусу

«Дана бастырмасы» – это бастырма из телятины. Мясо разделить на порционные куски толщиной один сантиметр, лук мелко нашинковать. Подготовленное мясо, лук и чабрец хорошо смешать, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поставить на сутки в холодное место.

При нанизывании на шампур обязательно стряхивать лук и жарить на подготовленном мангале до готовности.

Люля-кебаб

Баранина – 1,3 кг

Курдючный жир – 100 г

Лук репчатый – 250 г

Лук зеленый – 150 г

Сумах – 20 г

Соль, перец – по вкусу

Название этого шашлыка происходит от слова «люля», что в переводе означает ствол, скрученный предмет, имеющий продольное отверстие посередине. Также издревле, бумагу, завернутую в виде рулона или свитка, в Азербайджане называли «люля».

Баранину с курдюком и луком дважды пропустить через мясорубку. Затем посолить, поперчить, поставить в холодное место на 30 минут.

Намочить в соленой воде руки, брать мясо порциями и лепить на шампуре в форме «сарделек». Поставить на мангал или гриль, жарить 10-15 минут вращая шампур.

Люля-кебаб подают с лавашом, чуреком, со свежей зеленью и репчатым луком, обсыпать сумахом.

Люля-кебаб можно сделать из телятины, индейки и рыбы (семейство осетровых), но при этом надо добавить в 1,5 кг мяса 300 г курдючного бараньего жира. Способ приготовления тот же.





Люля-кебаб из картофеля

Картофель – 2 кг

Яйца – 2 шт.

Масло – 120 г

Лук репчатый – 80 г

Сливочное масло – 40 г

Курдючный жир – 200 г

Соль, перец – по вкусу

Картофель помыть и отварить с кожурой, очистить и измельчить. В картофельное пюре добавить поджаренный в масле репчатый лук, сливочное масло, яйца, соль, перец и тщательно смешать. Сформировать на шампуре маленькие колбаски и поставить на разогретый мангал. Обжарить с двух сторон в течение 3-5 минут.

Турш кебаб

Баранина – 800 г

Лук репчатый – 300 г

Петрушка – 6 пучков

Чеснок зеленый – 100 г

Абгора (сок неспелого винограда) – 100 г

Масло – 200 г

Баклажаны – 400 г

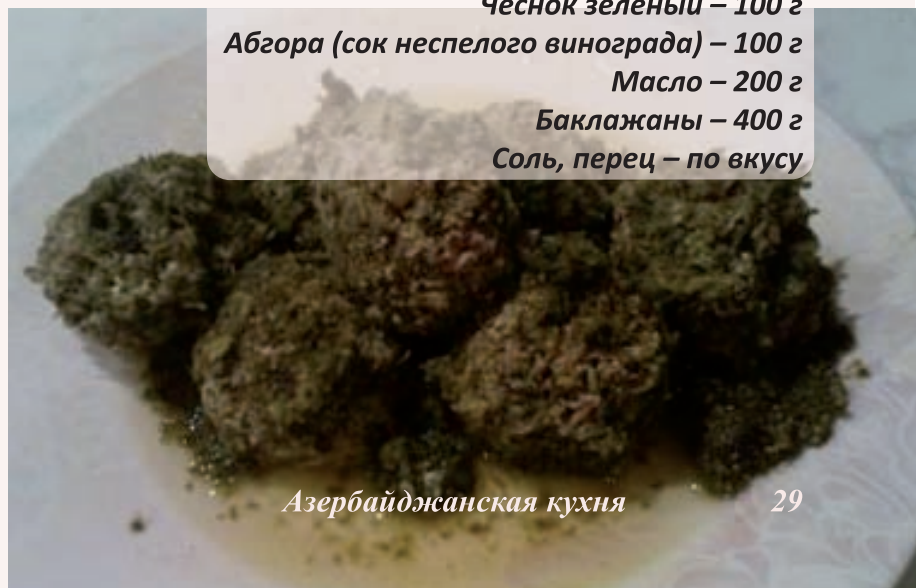
Соль, перец – по вкусу

Слово «турш» в переводе с тюркских языков означает «кислый». Исходит это от кисловатого привкуса, который придает блюду абгора.

Мясо разделить на две части. Одну часть порезать на мелкие куски и варить в небольшом количестве воды, вторую часть пропустить через мясорубку. Лук, чеснок и петрушку также пропустить через мясорубку и половину этой смеси (лук, чеснок, петрушку) добавить в кастрюлю, в которой тушится мясо. Вторую часть смеси добавить к мясному фаршу, поперчить, посолить и тщательно смешать. Из этого фарша сформировать маленькие фрикадельки и осторожно сложить в кастрюлю, где тушится мясо с овощной смесью. Налить туда полстакана абгоры, при необходимости немного воды и варить на медленном огне до готовности. Абгору можно заменить двумя лимонами.

В летний сезон в готовый турш кебаб можно добавить жареные баклажаны.

Турш кебаб часто подают с пловом.



Габырга кебабы (шашлык из антрекота)

Ребрышки ягненка – 2 кг

Перец, соль – по вкусу

«Габырга кебабы» в переводе с тюркских языков означает «шашлык из ягнячьих рёбрышек».

Мясо 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 на раскаленных углях.



Шашлык из баклажанов с курдючным жиром

Баклажаны маленькие – 8-10 шт.

Курдюк – 500 г

Соль, перец – по вкусу

Баклажаны вымыть, обсушить, удалить плодоножки и сделать небольшой надрез вдоль плода. В надрез положить кусочек подсолненного курдюка.

Нанизывая баклажаны вдоль на шампур, постараться проткнуть и курдюк, положить на подготовленный мангал. Подается к мясным шашлыкам.



Бастырма кебаб из осетровых рыб

Осетрина (белуга, севрюга) – 2 кг

Лук репчатый – 250 г

Томатная паста – 80 г

Наршараб (густой гранатовый сок) – 50 г

Соль, перец – по вкусу

Нарезать очищенную от шкурки рыбу на порционные кусочки, мелко нашинковать лук, смешать с рыбой, посолить, поперчить, плотно уложить в кастрюлю и оставить на ночь в прохладном месте или в нижнем отделе холодильника.

Перед приготовлением вынуть из холодильника, поддержать при комнатной температуре, нанизать вдоль на шампуры, обмазывая томатной пастой или сметаной (или щепоткой куркумы). Отряхнув лук, жарить на мангале. Не следует высушивать.

На стол подавать со свежей зеленью, овощами и соусом наршараб (густой гранатовый сок), а также гранатовыми зернами.



Люля-кебаб из грецких орехов

Грецкие орехи – 1,5 кг

Курдючный жир – 200 г

Лук репчатый – 250 г

Сумах – 100 г

Куркума, соль, перец – по вкусу

Грецкие орехи с курдюком и луком дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, поставить в холодное место на 30 минут. Принцип нанизывания на шампур тот же, что и обыкновенного люля-кебаба.

Люля-кебаб из грецких орехов можно подавать как с лавашом, так и с чуреком.

Дёймадж (закуска к шашлыку)

Алыча (зеленая, кислая) – 200 г

Сливы (полузрелые) – 200 г

Вишня – 100 г

Зеленые яблоки – 100 г

Чеснок – 4-5 долек

Базилик – 60 г

Кориандр – 60 г

Соль, перец – по вкусу

Название этой закуски происходит от турецкого слова «дэйма» и обозначает «измельченный», «раздавленный». Алычу, вишни и сливы отделить от косточек. Яблоки очистить и разрезать на дольки. Все измельчить в фарфоровой ступке, добавить измельчённый чеснок, зелень, перец и соль. Подавать в собственном соку в маленьких, глубоких тарелках.

Едят дёймадж чайной ложкой во время жирных блюд или шашлыка.





Блюда
из птицы



Чыгыртма

Курица – 1 шт. (1,2 кг)

Лук репчатый – 150 г

Лимонная кислота – 15 г или сок 1 лимона

Яйца – 2 шт.

Масло (растительное или топленое) – 80 г

Соль, перец – по вкусу

В буквальном переводе с тюркских языков слово «чыгыртма» значит – «кричащая», т.к. напоминает скворчание (шипение) мяса в раскаленном масле.

Курицу отварить (бульон можно использовать для супа), добавить соль и перец по вкусу, разделить на куски. Лук поджарить кольцами. Затем подготовленную курицу уложить в сковороду, сверху – слегка поджаренный лук, полить соком лимона или лимонной кислотой. Налить пол стакана бульона и тушить 20 минут. Далее взбить 2 яйца, залить ими курицу и запечь до готовности.

Чыгыртма иногда подается к откидному плову и называется чыгыртма плов.

Бозартма из курицы

Курица – 1 шт. (1,2 кг)

Лук репчатый – 60 г

Томатная паста – 30 г или

свежие помидоры – 200 г

Красный перец (горошком) – 2 г

Картофель – 300 г

Соль, перец – по вкусу

Иногда бозартму из курицы называют «тоюг бозбашы» (бозбаш из курицы).

Разрубить курицу на кусочки, добавить 1 стакан воды, пассеровать вместе с луком в собственном соку в течение 20 минут. Развести томатную пасту или протертые помидоры (без кожуры) с красным перцем и залить курицу. Разрезать картофель пополам, посолить, выложить на курицу и тушить до готовности картофеля. Кусочки курицы должны плавать в красном соусе. Добавлять воду по надобности (иногда добавляют одно сырое яйцо).



Мусамба

Курицу (цыплят) отварить в течение 10 минут, вынуть из бульона, разрезать на порции, посолить, поперчить и обжарить по 1 минуте с двух сторон в малом количестве масла. Лук нарезать кольцами и пассеровать до золотистого цвета в масле.

Баклажаны очистить, разрезать вдоль (толщиной 1 см), посолить, обмазать маслом с двух сторон и обжарить под крышкой, но не до готовности, только до золотистого цвета. 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 (лимонная кислота). Залить бульоном.

Тушить под крышкой 30-40 минут, в конце – посыпать куркумой.

Подавать со свежей зеленью, хлебом, маринадами или – в качестве гарнира к плову.

Курица – 1 шт. (1,3 кг)

Бульон – 200 г

Лук репчатый – 220 г

Баклажаны – 500 г.

Кизил сушеный (без косточек) – 50 г или

свежая вишня – 200 г

Лимонная кислота – 20 г или лимон – 1 шт.

Масло (любое) – 200 г

Соль, перец, куркума – по вкусу







Буглама из перепелов

Перепела – 6 шт. (на 3 человека)

Лук репчатый – 120 г

Перец болгарский – 70 г

Алыча – 100 г или лавашана

Соль, перец – по вкусу

Перепелов обложить на сковороде кольцами лука, а сверху – алычу (свежую или высушенную), посолить, поперчить. Закрыть крышкой и тушить на небольшом огне в течение 40 минут. Перед тем, как снять с огня, положить масло.

Подавать к столу на блюде с овощами, салатами, свежей зеленью и мари-надами, а также с зернами граната.

Блюда из рыбы



A close-up photograph of the Basturma dish. It features translucent, slightly browned slices of fish (likely sturgeon) layered with bright red pomegranate seeds and thin, white rings of onion. The ingredients are glistening, suggesting they are coated in oil.

Бастырма из осетровых с гранатом, свежим луком, сумахом

Осетрина (белуга, севрюга) – 2 кг

Лук репчатый – 170 г

Гранат – 2 шт.

Масло растительное и мука – по 4 ст. ложки

Соль – по вкусу

Рыбу разрезать на прямоугольные кусочки (толщина приблизительно 2 см), посолить, обвалять в муке и на разогретой сковороде обжарить под крышкой с двух сторон.

Лук нарезать тонкими кольцами, гранат очистить.

Переложить послойно жареную горячую рыбу, сверху слой лука и слой гранатовых зерен. Дать постоять под крышкой несколько часов.

Рыбу выкладывать на блюдо так, чтобы сверху были лук и зерна граната.

Буглама из рыбы

Филе осетрины или белуги – 600 г

Картофель – 150 г

Лук репчатый – 100 г

Желтая алыча – 50 г

Соль, перец – по вкусу

Рыбу почистить, промыть холодной водой и дать ей стечь. Почистить картофель и лук, их также промыть и нарезать ломтиками. Выложить на дно казана картофель, лук и сверху рыбу, которую предварительно следует поперчить и посолить. Тушить на собственном пару на слабом огне до готовности.



Кюфта из рыбы

Осетрина (белуга или севрюга) – 600 г

Горох нут – 50 г

Рис круглозерный – 50 г

Алыча (сушеная) – 50 г

Картофель – 150 г

Лук репчатый – 20 г

Шафран – 0,2 г

Перец, соль – по вкусу

Рыбу, разделанную на филе без кожи, разрезать на куски и пропустить через мясорубку с добавлением репчатого лука. В полученную массу добавить по вкусу соль и перец, все это хорошо перемешать с рисом. Сформировать 1-2 шарика на порцию, в середину каждого шарика поместить по 2-3 алычи. Отварить полу-ченные фрикадельки в воде до полуготовности.

Рыбный бульон процедить в кастрюлю и поставить на огонь. При закипании бульона положить заранее замоченный горох и варить до полуготовности. Добавить готовые фрикадельки, разделенные пополам картофелины, мелко нашинкованный лук, а также соль, настой шафрана и довести до готовности.

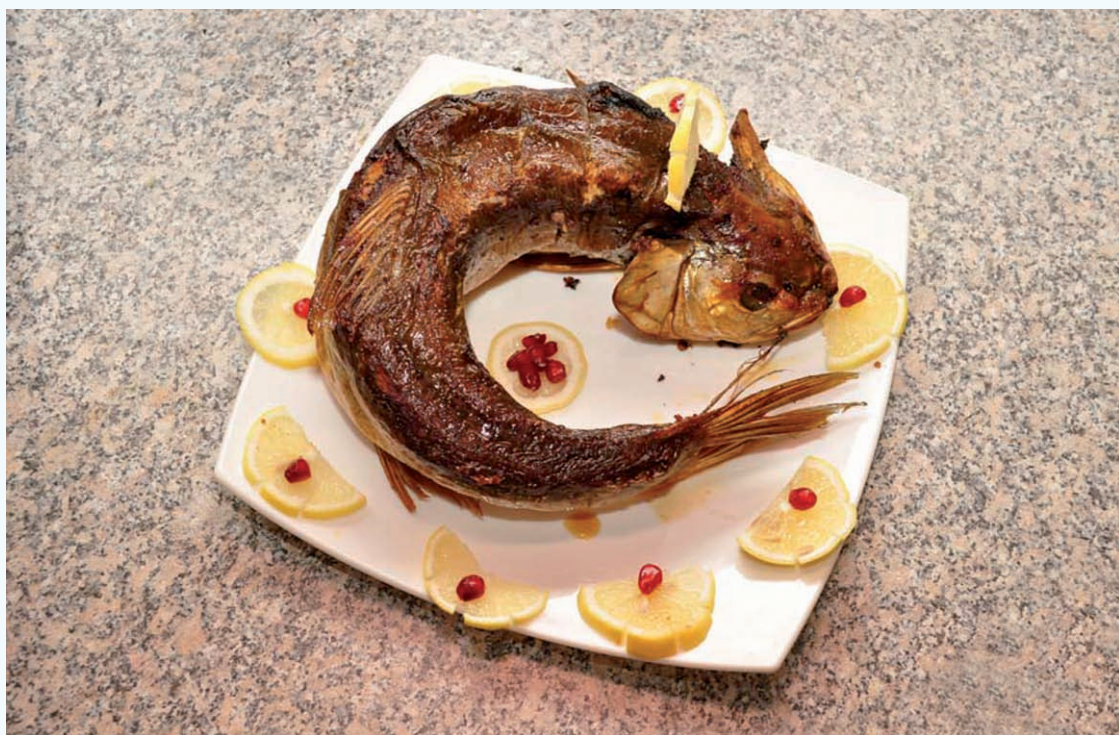


Балыг долмасы (долма из рыбы)



Кутум (вырезуб) или хашам (жерех) – 1,5 кг
Лук репчатый – 130 г
Грецкий орех – 200 г
Кишмиш (изюм) – 200 г
Соль, перец – по вкусу

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей. Промыть холодной водой, дать ей стечь, посолить и оставить на 2 часа. Лук мелко нарезать, пассеровать в масле с добавлением измельченных орехов и кишмиша. Затем получившейся начинкой заполнить рыбу, зашить ей брюхо и положить на противне в разогретую до 220°C духовку на 1 час.



Белуга, запеченная в духовке или тендире

Белуга – 1 кг

Куркума – 4 г

Масло растительное – 70 г

Соль, перец – по вкусу

Рыбу обмыть, обсушить, густо обмазать куркумой и маслом, завернуть в фольгу и поставить на противне в нагретую духовку. Запекать при 200°С в течение 50 минут. На противень налить 2-3 стакана воды, которая постепенно будет выпариваться. Через 50 минут фольгу развернуть и подержать рыбу в духовке 10-15 минут.

Подавать на стол со свежими овощами, маринадами, наршарабом или зернами граната.



Левенги





Левенги из курицы

Курица – 1 шт. (1,2 кг)

Грецкие орехи (очищенные) – 200 г

Лук репчатый – 200 г

Наршараб (густой гранатовый сок) – 40 г или

вытяжка из алычи – 50 г

Масло растительное – 70 г

Кишмиш (изюм) – 80 г

Алыча (сушеная) – 50 г

Соль, перец – по вкусу

Для левенги курицу посолить и поперчить изнутри и снаружи. Орехи с луком отдельно пропустить через мясорубку. Лук отжать, удалить сок, смешать с орехами и наршарабом или вытяжкой из алычи, затем перемешать с кишмишом и сделать фарш. Заполнить этим фаршем курицу, зашить брюшко, обмазать ее вытяжкой из алычи и маслом, и поставить в противень в духовку.

Запекать при температуре 180°C в течение 1 часа. Чтобы мясо не высохло, в противень налить один стакан воды.

Подать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Это блюдо широко распространено в южных районах Азербайджана.

Левенги из рыбы

Кутум (вырезуб), жерех или сазан – 1 шт. (2 кг)

Грецкие орехи (очищенные) – 200 г

Лук репчатый – 200 г

*Наршараб (густой гранатовый сок) – 40 г или
вытяжка из алычи – 50 г*

Масло растительное – 70 г

Кишмиш (изюм) – 80 г

Алыча (сушеная) – 50 г

Соль, перец – по вкусу

Рыбу почистить, обмыть, обсушить. Перемолоть орехи, мелко нарезать лук и пассеровать. Для фарша добавить кишмиш, орехи с луком, сушеную алычу и 1 стакан воды, а также соль и перец по вкусу.

Заполнить этой массой тушку, зашить, обмазать соусом из алычи или наршарабом и поставить на противень в предварительно нагретую духовку. Выпекать при 180° С, пока верх не поджарится (примерно 40 минут). Не пересушивать.

Левенги также может подаваться перед горячим блюдом в качестве холодного в маленьких баклажанах.





Пловы

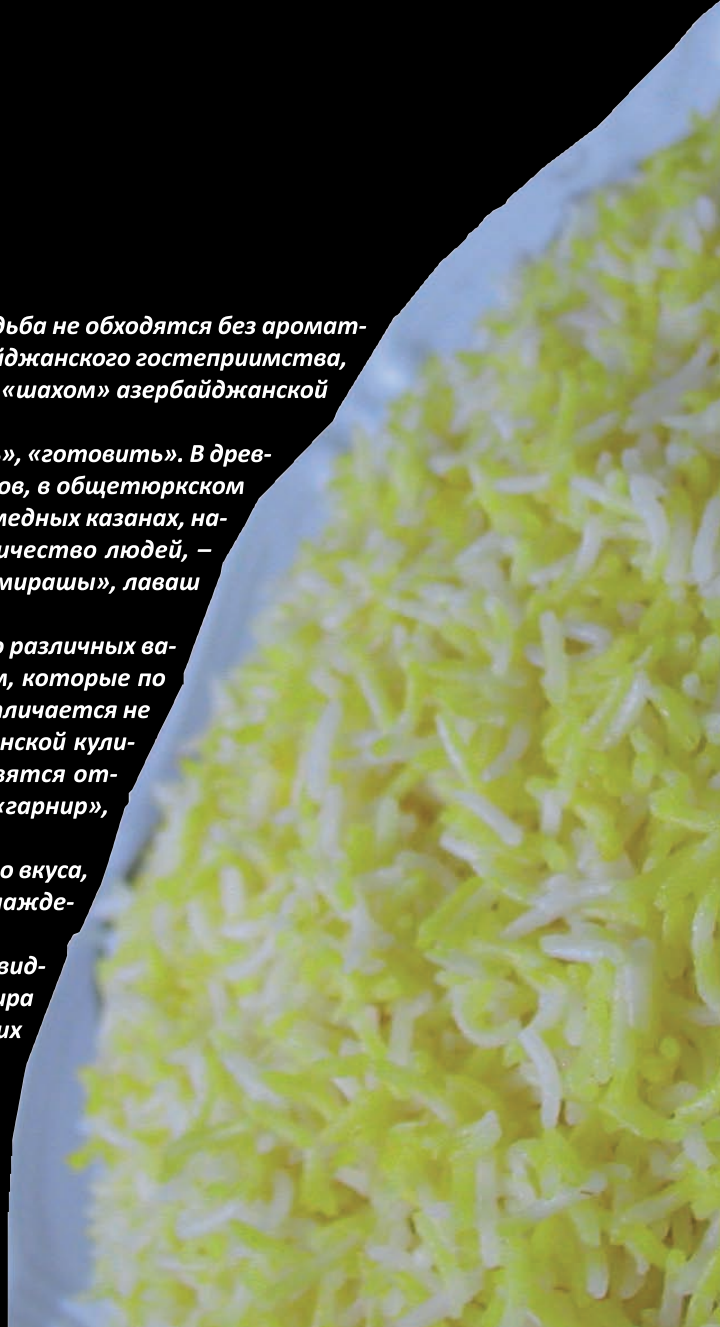
Как принято в Азербайджане, ни одно застолье, праздник, торжество или свадьба не обходятся без ароматного, нежного и изумительно вкусного плова. Плов – неотъемлемая часть азербайджанского гостеприимства, главное блюдо национальной кулинарии. Недаром в народе его считают венцом, «шахом» азербайджанской кухни, именуя его «аш», т.е. еда.

Слово «аш» в переводе с тюркских языков означает не только еду, но и «варить», «готовить». В древних письменных источниках, в том числе Орхон-Енисейских памятниках VII-XI веков, в общетюркском эпосе «Китаби Деде Горгуд» все блюда, которые были сварены в конусообразных медных казанах, назывались «аш», а искусный повар, который сразу мог накормить большое количество людей, – «ашчи». От слова «аш» возникли такие названия блюд, как «хашил», «хаш», «хамирашы», лаваш (тонкий национальный хлеб, лепешка) и слово «гашыг» (ложка).

В восточной кухне имеется несметное количество разновидностей плова и его различных вариаций – от сложнейших до самых простых, которые под силу даже холостякам, которые по душе и вегетарианцам, и людям, соблюдающим диету. У каждого народа плов отличается не только вкусовыми качествами, но и технологией приготовления. В азербайджанской кулинарии, где насчитываются сотни видов плова, рис и гарнир, в основном, готовятся отдельно, чтобы гость сам по желанию мог выбрать то вкусовое сочетание, тот «гарнир», который ему по душе.

В старину плов ели только руками, четырьмя пальцами: считалось, что, помимо вкуса, зрительного восприятия и аромата, осязание намного увеличивает чувство наслаждения от этого изумительного блюда.

Для приготовления почти всех видов плова нам понадобится казан (трапециевидная большая кастрюля, сужающаяся кверху), кастрюля среднего размера для гарнира (в зависимости от вида плова), маленькая кастрюля для топленого масла и других целей, а также тазообразный дуршлаг, для откидывания риса.





Сюзьяма плов (откидной, процеженный рис)

Рис – 600 г

Масло топленое – 50-100 г

Шафран – 0,2 г

Тмин – 2 г

Соль – по вкусу

Название «сюзьяма» переводится с тюркских языков, как «откидной», «процеженный». Это основная форма приготовления риса.

Сначала шафран настаивается в чашке с одной столовой ложкой кипятка. Рис следует замочить с вечера в подсоленной воде, а перед приготовлением обязательно хорошо промыть холодной водой. Затем нужно опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5-7 минут до полуготовности. Далее требуется откинуть на дуршлаг, чтобы рис не слипся.

Замесить тесто для газмага (хрустящей корочки), которая покроет дно казана (кастрюли). Газмаг одновременно предохраняет рис от пригорания. Предлагаем два способа приготовления газмага.

- Замесить обычное крутое тесто (мука, вода, яйцо, соль), раскатать его толщиной 3 мм и выложить на дно кастрюли, предварительно положив туда полторы ложки масла.

- Несколько картофелин среднего размера очистить, порезать вдоль на кружки толщиной 0,5 см. В кастрюлю положить масло, нагреть и выложить на дно одним слоем картофельные кружки, предварительно их посолив.

Затем горкой аккуратно выложить рис в казан, при этом его не следует трясти или трамбовать. Рис полить шафраном, обсыпать тмином и плотно укрыть крышкой, обернутой хлопчатобумажной тканью. Поставить под кастрюлю чугунную сковороду или железный лист и томить на слабом огне 40 минут. Рис доходит до готовности, распускается и от него идет изумительный аромат. Затем залить рис растопленным сливочным маслом, дать еще томиться 10-15 минут и выложить горкой в овальное блюдо, которое в Азербайджане называется «булуд». Когда плов выкладывают в блюдо, достают газмаг со дна кастрюли и перекладывают на отдельную тарелку или же размещают вокруг плова на блюде.

Шююдлу плов (плов с укропом)

Рис – 600 г

Баранина или телятина
(грудинка, лопатка) – 1 кг

Укроп – 2 пучка

Конские бобы – 150 г

Шафран – 0,2 г

Масло топленое – 50-100 г

Гранат (кисло-сладкий) – 1 шт.

Соль, перец – по вкусу



Мясо разделить на куски среднего размера и отварить. Добавить соль, перец по вкусу и завернуть в марлю. Укроп мелко нашинковать.

Заранее сварить в воде конские бобы до готовности. Шафран настоять. Предварительно замоченный в соленой воде рис промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить 5-7 минут до полуготовности. За 3 минуты до откидывания на дуршлаг нужно добавить укроп и готовые бобы.

Сделать газмаг, положить на дно кастрюли, засыпать слоем риса на 1-2 см и уложить мясо (жирной стороной вниз), сверху насыпать горкой оставшуюся часть риса. Полить шафраном и плотно закрыть крышкой, обернутой хлопчатобумажной тканью. Поставить на слабый огонь на 40 минут. Затем добавить теплое масло и томить еще 10-15 минут.

Готовый рис и мясо выложить на блюдо, сверху обсыпать зернами граната.

Лобьялы плов

(плов с мелкой фасолью)

Рис – 600 г

Кутум (вырезуб) или лещ

(вяленый или копченый) – 400 г

Мелкая коричневая фасоль (соя) – 200 г

Масло топленое или оливковое – 80 г

Соль, перец, куркума – по вкусу



Рыбу очистить и отварить на пару. Разрезать на крупные кусочки, аккуратно вытащив кости. Фасоль, замоченную с вечера, отварить, откинуть на дуршлаг. Заранее замоченный рис промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить 5-7 минут до полуготовности, откинуть на дуршлаг и аккуратно при помощи шумовки смешать с фасолью.

В кастрюлю положить 1 столовую ложку масла, выложить газмаг, насыпать слой риса с фасолью (1-2 см), а на него рыбу. Сверху горкой высыпать остальную часть риса.

Обсыпать куркумой, плотно закрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 30-40 минут до готовности. Затем полить сверху топленным теплым маслом и томить еще 10-15 минут. Готовый плов выложить в центр блюда, рыбу и газмаг – по краям.

К этому плову также можно подать изюм с курагой, припущенные в масле с луком, а сверху обсыпать зернами граната.

Сюдлю плов

(молочный плов)



Рис – 600 г

Кутум (вырезуб) копченый – 600 г

Сухофрукты, желательно без косточек

(хурма, курага, изюм) – по 100 г

Молоко – 1 л

Мука пшеничная – 80 г

Сахарный песок – 80 г

Яйцо – 1 шт.

Шафран – 0,2 г

Масло (любое) – 80 г

Соль, перец – по вкусу

Рис отварить в молоке в пропорции 1 часть риса к 2-м частям молока до полуготовности, добавить сахар, масло, настой шафрана и оставить на 1 час. Затем рис слегка разрыхлить шумовкой и засыпать в кастрюлю, на дно которой кладут лепешку, приготовленную из муки, яиц и воды. Томить 30-40 минут на медленном огне.

Сушеные фрукты тушить на масле. При подаче в тарелку горкой кладут рис, сбоку подготовленные фрукты и кусочек газмага. Отдельно подать отваренный на пару кутум.

Ариштаплов (плов с лапшой)

Рис – 600 г

Баранина или курица – 800 г

Мука пшеничная – 350 г

Лук репчатый – 100 г

Масло топленое или растительное – 80 г

Яйцо – 1 шт.

Маш (бобы мунг) – 100 г

Шафран – 0,2 г

Соль, перец – по вкусу

Баранину или курицу порезать на куски по 35-40 г, поперчить, посолить и тушить в сковороде, пока вся вода не испарится. Добавить лук, поджаренный в масле, немного бульона и варить на собственном пару.

Замесить крутое тесто, добавляя в муку яйцо, воду и соль. Спустя 20 минут из теста раскатать лепешки толщиной 1-2 мм, немного посушить на разогретом противне и нарезать аришту (лапшу) длиной 3-4 см, шириной 2 мм. Аришту можно подсушить и немного поджарить на сковороде.

Заранее приготовить настой из шафрана. Замоченный накануне рис промыть и опустить в кипящую подсоленную воду вместе с лапшой. По вкусу можно добавить заранее сваренный маш. Варить 5-7 минут до полуготовности, откинуть на просторный дуршлаг.

Для газмага на дно кастрюли на 1 ст. ложку масла выложить лаваш, высыпать горкой рис с лапшой и полить, настоем шафрана. Плотно прикрыть крышкой, обернутой в хлопчатобумажное полотенце, поставить на небольшой огонь.

При подаче на стол плов кладут горкой в тарелку, сверху кладут кусочки вареного мяса или отваренную до полуготовности и затем поджаренную в масле курицу, плов заливают маслом.

Подавать с маринадами, овощными и зелеными салатами.



Бораны плов (плов с тыквой)

Рис – 600 г

Тыква – 250 г

Лук репчатый – 160 г

Сливочное масло – 200 г

Вода – 1 л

Соль, перец – по вкусу

Блюдо «бораны плов» широко распространено в южных районах Азербайджана, где одну из разновидностей тыквы и называют «бораны».

Тыкву промыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками (примерно 2х2 см). Лук почистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в казане на сливочном масле 3 минуты, затем туда добавить тыкву и жарить еще 3-4 минуты.

Рис промыть, процедить и выложить на тыквенную массу. Залить водой, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Довести до готовности.

Едят бораны плов с копченой рыбой, отделенной от костей и хряща.

Но также имеется отдельное блюдо «бораны». Верченое мясо называют «донер», но когда его готовят из целой туши, оно называется «бурян». Использование жареного мяса заложено в традициях тюркской кухни. Заранее приготовленное жареное мясо оставляют на зиму и готовят из него разные блюда. Так и происходит с мясом «буряна», которое в дальнейшем превратилось в «бурани», а затем и в «бораны». А в жаркое время года это блюдо готовят без мяса – из тыквы, фасоли и т.д.







Шах плов

Рис – 600 г
Баранина (без костей) – 600 г
Топленое масло – 400 г
Лук репчатый – 250 г
Алыча сушеная – 150 г
Кишмиш (изюм) – 250 г
Каштан – 200 г
Лаваш (тонко раскатанное тесто) – 20-30 листов
Шафран – 0,3 г
Соль, перец, куркума – по вкусу

Название этого праздничного плова связано с его внешним видом, потому что готовый плов напоминает шахскую корону. Из-за того, что рис и мясо томятся в замкнутой оболочке из теста, блюдо получается изумительно вкусным, ароматным, поистине царским.

Рис следует очистить, промыть и замочить в подсоленной воде на 4-6 часов. Варить до полуготовности. Немного добавить соли, затем откинуть на дуршлаг, добавить настой шафрана. Мясо нарезать прямоугольными кусками, смазать вытяжкой из алычи, добавить соль и перец по вкусу.

Для приготовления шах плова требуется казан, зауженный к его основанию. Дно и стенки казана смазать топленным маслом. Взять 5 листов лаваша (смазанных топленным маслом) и выложить ими дно кастрюли таким образом, чтобы каждый последующий слой немного перекрывал предыдущий (как лепестки цветка) и захватывал стенку кастрюли.

На дно казана выложить треть заготовленного риса, сверху положить мясо, покрыть его второй третью риса, выложить каштаны, курагу, кишмиш и покрыть их оставшейся частью риса. Плотно прикрыть рис свисающими с краев лавашами. Сверху выложить оставшиеся листы лаваша. Закрыть казан крышкой и поставить в духовку, нагретую до 130° С. Через 40 минут осторожно полить плов топленным маслом.

Через 80 минут вынуть казан из духовки, открыть крышку, слить масло. Перевернуть казан на плоское и большое блюдо, чтобы вынуть плов. Сделав отверстие посередине, разрезать готовый плов на порции, корку из лаваша раскрыть как лепестки.

Ширин плов

(сладкий плов)

Рис – 600 г

Масло топленое – 200 г

Кишмиш (изюм) – 120 г

Курага (сушеные абрикосы) – 120 г

Чернослив – 120 г

Сахарный песок – 150 г

Мука пшеничная – 40 г

Соль, перец – по вкусу

Изюм, курагу, чернослив тушить с добавлением масла и сахара. Рис отварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг. На дно кастрюли выложить слой лаваша. Затем заполнить ее рисом и тушеными сухофруктами слоями попеременно. Кастрюлю закрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне.

При сервировке, в плоскую тарелку горкой положить готовый рис, сбоку поместить лаваш, кишмиш, курагу, сверху – албухару (сушеная желтая слива). Полить топленым маслом.



Плов али-мусамба

Рис – 600 г

Баранина (лопаточная часть, грудинка) – 300 г

Мясной бульон – 0,5 л

Лук репчатый – 100 г

Масло топленое – 150 г

Курага (сушеные абрикосы) – 40 г

Алыча свежая – 30 г

Гвоздика – 1 г

Шафран – 0,2 г

Корица – 1 г

Соль, перец – по вкусу



Баранину нарезать на порционные куски (два куска на порцию) и обжарить. Добавить пассерованный репчатый лук, предварительно замоченную на 4-5 часов курагу, добавить свежую алычу, гвоздику, часть настоя шафрана, одну половину корицы, бульон и тушить до готовности.

Подготовленный рис варить до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Дно казана увлажнить топленым маслом, положить сваренный до полуготовности рис, и довести плов до готовности на слабом огне под закрытой крышкой. Готовый плов сверху полить настоем шафрана.

На тарелку положить готовый рис, баранину с овощами и фруктами, полить соком, в котором они тушились и посыпать корицей.

Фисинджан-плов

(плов с мясом и грецкими орехами)

Рис – 600 г

Баранина (лопаточная часть, грудинка) или птица – 200 г

Лук репчатый – 100 г

Масло топленое – 50 г

Ядро грецких орехов – 100 г

Сок гранатовый или наршараб (густой гранатовый соус) – 25 г

Корица – 2 г

Шафран – 0,2 г

Соль, перец – по вкусу

Для фисинджана (гарнира на ореховой основе) баранину нарезать по 3-4 куса на порцию (также можно приготовить из маленьких фрикаделек или куриного филе), посыпать солью, черным перцем и обжарить. После чего добавить пассерованный лук, толченые ядра грецких орехов, кисло-сладкий гранатовый сок или наршараб, корицу, немного воды и тушить до готовности. Фисинджан должен получиться ярко

коричневого цвета. В старину умелые хозяйки для получения более насыщенного черного цвета, клали в сковороду старую и хорошо очищенную подкову или большой гвоздь.

Отдельно приготовить откидной плов, как это показано в начале раздела.

При подаче на тарелку горкой положить плов, часть которого окрасить настоем шафрана. Отдельно подать фисинджан.



Плов туршу-говурма

(плов с жаренным мясом и кисло-сладкими сухофруктами)

*Рис – 600 г
Баранина (лопаточная часть, грудинка) – 600 г
Масло топленое – 150 г
Лук репчатый – 120 г
Каштаны – 100 г
Албухара (сушеная слива) – 100 г
Гвоздика – 1 г
Шафран – 0,2 г
Соль, перец – по вкусу*

Слово «туршу-говурма» состоит из двух тюркских слов: «туршу» – кислый и «говурма» – пожаренный на сильном огне.

Для туршу-говурма баранину нарезать на мелкие кусочки массой по 20-30 г, посыпать солью и перцем. Обжарить на сильном огне, поочередно добавляя пассерованный лук, промытую албухару, гвоздику, очищенные отваренные каштаны. Затем добавить воду и тушить до готовности.

Из риса отдельно приготовить откидной плов, как это показано в начале раздела. При подаче положить рис (сверху – рис, окрашенный шафраном), сбоку – туршу-говурма. Туршу-говурма также можно подать в отдельной тарелке, как гарнир.



Тоюг плов

(плов с курицей)

Рис – 600 г

Курица – 1 шт. (1,2 кг)

Масло топленое – 100 г

Кишмиш (изюм) – 50 г

Курага (сушеные абрикосы) – 100 г

Шафран – 0,2 г

Соль, перец – по вкусу

Тушку курицы разрубить вдоль на две части, посыпать солью, обжарить и довести до готовности в течение 5-7 мин в духовом шкафу. Из риса приготовить откидной плов (как показано в начале раздела), часть которого окрасить настоем шафрана. Кишмиш и курагу тушить в масле.

При подаче, на блюдо положить готовый рис, чередуя белые и окрашенные настоем шафрана слои. Сверху выложить газмаг (способ приготовления на стр. 51) жареных до хрустящей корочки цыплят с кишмишом и курагой.





Плов сябзи-говурма

(плов с тушеным мясом и зеленью)

Рис – 600 г

*Баранина (лопаточная часть,
грудинка) – 800 г*

Лук репчатый – 100 г

Масло топленое – 100 г

*Зелень: кинза, кявар (лук-порей), укроп,
петрушка, щавель, лук зеленый, мята
(или сельдерей) – по 2 пучка*

*Абгора (сок из незрелого винограда) или
лимонный сок – 30 мл*

Шафран – 0,2 г

Соль, перец, корица – по вкусу

Название блюда «сябзи-говурма» в переводе обозначает «говурма (жареное мясо) с зеленью». Сябзи-говурма одновременно является и самостоятельным блюдом, которое едят с катыком (простоквашей). Зелень тщательно промыть и мелко нарезать. Лук нашинковать и пассеровать.

Баранину нарезать на кусочки массой по 25-35 г, посыпать солью, перцем и обжарить. Добавить пассерованный лук, зелень (кинзу, укроп, щавель, лук-порей, петрушку, лук зеленый), одну половину настоя шафрана, абгору или лимонный сок, небольшое количество воды и тушить до готовности. Отдельно из риса приготовить откидной плов (как показано в начале раздела).

При подаче положить рис горкой (сверху – рис, окрашенный шафраном), сбоку расположить готовую сябзи-говурма, полить топленым маслом и посыпать корицей.

Нарданча плов

(плов с зернами граната)

Рис – 600 г

Курица – 1 шт. (1,2 кг)

Лук репчатый – 400 г

Кишмиш (изюм) – 150 г

Курага (сушеные абрикосы) – 150 г

Зерна граната – 100 г

Каштан – 100 г

Соль, перец – по вкусу

Отварить целую курицу в подсоленной воде. Отдельно пассеровать лук и смешать его с изюмом, курагой, зернами граната. Готовой массой начинить курицу.

Приготовить газмаг (см. стр. 51). На газмаг сверху положить курицу и пополнить казан откидным рисом (как показано в начале раздела), плотно накрыть крышкой (обмотанную хлопчатобумажной тканью), поставить на медленный огонь и довести до готовности.





Парча-дёшеме плов

Рис – 600 г

Баранина или телятина (грудинка) – 800 г

Масло топленое – 200 г

Лук репчатый – 150 г

Кишмиш (изюм) – 120 г

Курага (сушеные абрикосы) – 100 г

Каштаны – 200 г

Шафран – 0,2 г

Тмин – 1 г

Соль, перец – по вкусу

Название этого плова переводится с тюркских языков как «уложенные на дно кастрюли куски мяса».

Мясо посолить, поперчить, затем отварить большими кусочками и отделить от костей. Шафран настоять (стр. 51). К мясу добавить поджаренный в масле лук, сухофрукты, очищенные каштаны, тмин, немного воды и довести до готовности на собственном пару.

Приготовить откидной рис и газмаг (как показано в начале раздела). Смазать дно казана маслом и уложить газмаг, затем насыпать рис тонким слоем, уложить куски мяса и подготовленные плоды, сверху – горкой оставшийся рис, залить шафраном, плотно укрыть крышкой, укутанной хлопчатобумажной тканью. Поставить томиться на слабом огне на 40 минут, затем полить теплым маслом и томить еще 10 минут.

Выложить рис на блюдо горкой так, чтобы окрашенный шафраном рис находился сверху, а мясо с сухофруктами уложить вокруг него. К плову можно подать зелень, маринады, зеленые салаты с уксусом.

Гозлу плов

(плов с грецкими орехами)

Рис – 600 г

Вяленое мясо или домашняя колбаса – 400 г

Мелкая коричневая фасоль – 100 г

Грецкие орехи (молотые) – 100 г

Масло топлёное – 100 г

Соль, перец – по вкусу

Мясо или колбасу отварить до полуготовности. Фасоль отварить без соли. Предварительно замоченный в воде рис промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, добавить в неё весь мясной бульон (бульон вяленого мяса). Варить 10-15 минут до полуготовности. Перед тем как откинуть на дуршлаг рис, добавить варёную фасоль вместе с водой, в которой она варилась, и прокипятить 2-3 минуты. Затем откинуть рис и фасоль на дуршлаг.

Сделать газмаг (стр. 51) и положить его на смазанное маслом дно кастрюли. Засыпать газмаг тонким слоем риса. Сверху выложить мясо. Затем уложить послойно рис с фасолью и молотые грецкие орехи (3 слоя). Сверху полить маслом. Плотно закрыть крышкой, обёрнутой хлопчатобумажной тканью. Поставить на слабый огонь на 2 часа. Выложить на блюдо рис, сверху разложить мясо.



Аваликли аш **(плов с конским щавелем)**

Рис – 600 г

Масло топленое – 160 г

Сушеный измельченный конский щавель – 200 г

Яйца – 5 шт. (одно для газмага)

Мука – 40 г

Сметана – 100 г

Катык (простокваша) – 400 г

Соль, перец – по вкусу

Рис заранее следует замочить в подсоленной воде с вечера. Отварить рис вместе с конским щавелем до полуготовности, откинуть его на дуршлаг. Выложить на дно кастрюли заранее подготовленный газмаг (стр. 51), засыпать кастрюлю рисом, плотно закрыть крышкой, укутанной в хлопчатобужную ткань и томить до готовности на медленном огне.

В тарелку кладут горкой рис, поливают горячим маслом, сверху кладут яичницу глазунью, сбоку кусочек газмага. При подаче на стол обязательно подают катык.

Аваликли аш применяют также как диетическое блюдо, а также для лечения болезней желудочно-кишечного тракта. При этом его готовят без масла, газмага, рис не откидывают (на 2 стакана риса берут 4 стакана воды) и варят до полного выпаривания воды. Едят такой плов с соусом сарымсаглы катык (простокваша с измельченным чесноком).



Гюлганд плов

(плов с лепестками роз)

Рис – 600 г

Масло – 160 г

Кишмиш (изюм) – 120 г

Гюлганд (розовый сироп) – 120 г

Катык (простокваша) – 120 г

Яйцо – 1 шт.

Гюлаб (настойка из лепестков розы) – 40 г

Шафран – 0,2 г

Соль, перец – по вкусу

Название блюда «гюлганд плов» переводится как «плов с засахаренными лепестками розы». Готовят гюлганд заранее: лепестки розы толкут с сахарным песком, полученную массу укладывают в банки и оставляют под палящим солнцем в течение 30-40 дней до созревания.

Плов варить обычным способом (как показано в начале раздела). Кишмиш тушить в масле, добавить настойку из лепестков розы – гюлаб. При подаче на стол сверху риса положить гюлганд, полить топленным сливочным маслом. Сбоку положить газмаг, отдельно подать подготовленный кишмиш.



Гиймели плов

(плов с жареным фаршем)

Рис – 600 г

Баранина – 800 г

Лук репчатый – 200 г

Масло топленое – 160 г

Каштаны – 200 г

Кишмиш (изюм) – 80 г

Чернослив – 80 г

Айва – 400 г

Шафран – 0,2 г

Соль, перец, тмин – по вкусу



Слово «гийма» в переводе с тюркских языков означает «резать», «измельчать», «фарш». А название этого блюда означает «измельченный».

Из баранины сделать фарш, добавить соль и перец по вкусу и тушить, пока вода не испарится. Добавить репчатый лук, поджаренный в масле, полуварёные очищенные каштаны, кишмиш, чернослив и все это тушить до готовности. Иногда в гийму (фарш) после приготовления добавляют 2-3 ст. ложки гюлаба (настойка из лепестков розы).

Приготовить откидной плов и газмаг (как показано в начале раздела). На дно казана положить газмаг. Сверху засыпать откидным рисом и томить на слабом огне в течение 1-1,5 часа. При этом казан поставить на большую сковороду или толстый железный лист. В процессе томления рис поливают горячим маслом.

Снять казан с огня, полить рис настоем шафрана и поставить томиться еще на 20-25 мин. При этом казан можно закутать в одеяло, чтобы он не остыл.

Очистить айву, порезать на 4-6 долек и тушить в масле на пару.

При подаче плов кладут в большую тарелку (булуд), по краям кладут подготовленную гийму (фарш).

Блюда и бульоны из овощей и зелени



Кюкю

Зелень: шпинат, укроп, зеленый лук или лук-порей, мята, кинза, бази-

лик – по 1 пучку

Яйца – 5-7 шт.

Лимонная кислота – 20 г

Масло топленое – 80 г

Мука – 50 г

Катык (простокваша) – 200 г

Соль, перец – по вкусу

Этимология названия данного блюда происходит от тюркского слова «кёпмек», что означает «вздуваться». Во время приготовления кюкю, он постепенно вздувается и поднимается в сковороде, будто толстеет. На азербайджанский язык слово «толстый» переводится как «кёк». Кроме того, и зелень, и зеленый (синий) цвет, и небо также испокон веков называют словом «гёк».

Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. В глубокой пиале взбить яйца, добавить зелень, лимонную кислоту, насыпать немного муки (для лучшего свертывания), соль и перец, и все это хорошо смешать. В глубокую, хорошо разогретую сковороду вылить 2 столовые ложки масла, выложить подготовленную массу и накрыть крышкой. Через 5 минут крышку снять, сковороду немного потрясти так, чтобы масса скользила в ней, и вновь накрыть крышкой. Огонь уменьшить.

Через 15-20 минут содержимое сковороды пропечется как пирог (верх не должен быть жидким). Затем накрыть сковороду плоской тарелкой и, перевернув сковороду, выложить кюкю на тарелку. Положить ложку масла в сковороду и переложить кюкю обратно, поджаренной стороной вверх. Жарить еще 5 минут, 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. Можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

В некоторых случаях, в кюкю добавляют измельченный грецкий орех, который придает блюду отменный вкус и цвет.

Кюкю из рыбы

Рыба вяленая или копченая – 200 г

Петрушка, укроп, сельдерей, кинза, листья зеленого лука или лука-порея – по 1 пучку

Яйца – 8 шт.

Лимон – 1 шт. или лимонная кислота – 10 г

Мука – 30 г

Сумах – 30 г

Масло топленое – 80 г

Соль, перец – по вкусу



Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. В глубокой пиале взбить яйца, добавить зелень, лимонную кислоту, насыпать муку (для лучшего свертывания), соль и перец по вкусу, и все это хорошо смешать. В глубокую, хорошо разогретую сковороду вылить 2 столовые ложки масла, выложить подготовленную массу и накрыть крышкой. Через 5 минут крышку снять, сковороду немного потрясти так, чтобы масса скользила в ней, и вновь накрыть крышкой. Огонь уменьшить.

Через 15-20 минут содержимое сковороды пропечется как пирог (верх не должен быть жидким). Затем накрыть сковороду плоской тарелкой и, перевернув сковороду, выложить кюкю на тарелку. Положить ложку масла в сковороду и переложить кюкю обратно, поджаренной стороной вверх. Жарить еще 5 минут, 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. Можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

В некоторых случаях, и в кюкю из рыбы можно добавить измельченный грецкий орех.

Балва

Мальва (просвирник) – 300 г

Рис круглозерный – 100 г

Лук репчатый – 200 г

Мука – 30 г

*Вытяжка из алычи или
размягченная лавашана – 30 г*

Масло топленое – 100 г

Соль, перец – по вкусу

Рис варить до полуготовности в 1 л воды. Мальву очистить от стеблей, тщательно помыть и мелко нарезать вместе с луком (можно также пропустить через мясорубку). Измельченную зелень насыпать в кастрюлю с рисом и варить 10-15 минут до полной готовности. После того, как масса будет готова, следует пропустить ее через сито, налить в нее растворенную в воде муку. Затем добавить пассерованный лук, по вкусу положить масло, соль, перец и туршу.

По консистенции блюдо напоминает густой суп. Подают в глубоких тарелках в горячем виде.

Сырдак

Баклажаны – 700 г

Помидоры – 600 г

Чеснок – 50 г

Петрушка – 1 пучок

Масло растительное – 60 г

Соль, перец – по вкусу

Баклажаны почистить вдоль полосками (зеброй) и нарезать ломтиками поперек. Посолить и подержать под прессом 30-40 минут, пока из него не выйдет горечь в виде сока. Подготовленные баклажаны пожарить в масле. Каждый помидор порезать кольцами по 2-3 ломтика

Затем положить слоями в кастрюлю пожаренные баклажаны, помидоры, измельченный чеснок, добавить соль и перец по вкусу и тушить на медленном огне до готовности около 10 минут.

Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным, посыпав нашинкованной петрушкой. Также подают его как гарнир к плову.



Лобья чыгыртмасы (чыгыртма из зеленой фасоли)

Зеленая стручковая фасоль – 1 кг

Лук репчатый – 150 г

Яйца – 4 шт.

Укроп – 1 пучок

Масло растительное – 130 г

*Соус «сарымсаглы катык» (простокваша
с раздробленным чесноком)*

Соль, перец – по вкусу



Нарезать стручки фасоли на мелкие кусочки, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Тщательно промыть укроп и мелко нарезать. В глубокой тарелке взбить яйца, добавить нарезанный укроп, соль и перец по вкусу. Лук нарезать кольцами, пассеровать в масле, добавить вареную фасоль и залить взбитыми яйцам. Довести до готовности в духовом шкафу или при закрытой крышке на огне.

При подаче полить маслом, отдельно подать соус «сарымсаглы катык».

Туршу-сыйыг

(кислый пюреобразный суп)

Мясной бульон – 400 г
Рис круглозерный – 70 г
Лук репчатый – 150 г
Лук зеленый – 1 пучок
Морковь – 40 г
Щавель – 50 г
Кориандр – 10 г
Масло топленое – 15 г
Лавашана – 50 г
Соль, перец – по вкусу



Слово «туршу» обозначает «кислая», а «сыйыг» переводится с тюркских языков как каша.

В бульоне отварить очищенный рис, поочередно добавляя пассерованный лук и морковь, мелко нарезанную зелень. Перед окончанием варки кладут лавашану, соль и перец по вкусу.

Это блюдо обычно едят с катыком (простоквашей).

Хедик

Пшеница – 200 г
Кукуруза, горох, чечевица, фасоль крупная красная, фасоль мелкая белая – по 100 г
Масло сливочное или растительное – 20 г
Соль, перец – по вкусу

Слово хедик схоже по звучанию с тюркским словом «эзмек» (во множественном числе звучит как «эздик»), что в переводе означает «нажимать, прессовать», в данном случае «раздавливает во рту». Это блюдо обычно готовится, когда в семье у младенца режется первый зубик, и раздается близким родственникам и друзьям семьи. Также имеется предположение, что название этого блюда произошло от слов эдек, адак (на азербайджанском языке «айаг тутмаг» говорится в тех случаях, когда младенец начинает ходить, так как обычно зубки начинают резаться в тот же период жизни).

Все ингредиенты с вечера замочить в кипятке, чтобы на пять пальцев они были покрыты водой. На следующий день в этой же воде варить их до полного выпаривания воды на небольшом огне, периодически помешивая, чтобы не подгорело. В результате должна получиться кашеобразная консистенция со сварившимися, но цельными горошинами. Добавить соль и перец по вкусу, и полить маслом.

Шафранный бульон

Сахарные косточки (бараньи или говяжьи) – 250 г
Лук репчатый – 50 г
Морковь – 40 г
Корень петрушки – 30 г
Кинза или укроп – 40 г
Шафран – 0,5 г
Соль, перец – по вкусу

Кости промывают и мелко нарубают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и нагревают. Периодически снимают пену и образующийся на поверхности жир, чтобы не происходило омыление. Бульон варят 5 часов. За 1-1,5 часа до окончания варки в бульон кладут репчатый лук, морковь, корень петрушки и соль. В готовый бульон добавляют настой шафрана и процеживают. Бульон варят также из мяса. Перед подачей бульон мелко посыпают нашинкованной зеленью.



Гранатовый бульон

Кости бараньи или говяжьи – 250 г
Гранатовый сок – 100 мл
Лук репчатый – 50 г
Морковь – 40 г
Корень петрушки – 40 г
Кинза или укроп – 40 г
Шафран – 0,2 г
Соль, перец – по вкусу

Готовится также как и шафранный бульон. Перед подачей бульон мелко посыпают нашинкованной зеленью и добавляют 30-50 грамм гранатового сока.



Кисломолочные блюда



Довга гянджинская

Катык (простокваша) – 1 л

Рис круглозерный – 80 г

Желток 1 яйца

Мука – 50 г

*Петрушка, лук-порей, кинза, укроп, мята,
горная кинза (даг кешниши) – по 1 пучку*

(варианты:

- мята, кинза, сельдерей;

- мята, укроп, кинза;

- шпинат, сельдерей, кинза, укроп, мята;

- шпинат, горная кинза, укроп, мята)

Соль, перец – по вкусу

Этимология слова «довга» связана с тюркским словом «дуг(х)». Вследствие метатеза между буквами название этого блюда до наших дней дошло как довга (дуг(х)→туг(х)→тут-ламаг→тогаламаг→доламаг→довга), что в переводе с тюркских языков означает «пахтать», «перемешать», «сбивать», так как требуется во время готовки постоянно перемешивать, чтобы катык (простокваша) не свернулся.

Варить довгу лучше всего в алюминиевой (или медной) кастрюле, чтобы дно не пригорело.

Катык целесообразно размешать, рис отварить до готовности и добавить в катык, желток с мукой размешать 2 столовыми ложками воды до однородной массы и смешать с катыком. Всю зелень промыть, обсушить и нашинковать.

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 минут. Затем снять с огня. Не солить, добавить перец по вкусу (в зелени достаточно своих натуральных солей). В некоторых случаях в довгу можно добавить 60-100 г заранее сваренной до готовности горох нут.

Довга употребляется в качестве первого блюда с хлебом и репчатым луком. Это блюдо может храниться в холодильнике до 5-6 дней.

Довга бакинская с кусочками мяса

Баранина (без костей) – 400 г

Катык (простокваша) – 1 л

Рис круглозерный – 80 г

Желток 1 яйца

Мука – 50 г

Горох нут – 100 г

**Петрушка, лук-порей, кинза, укроп, мята,
горная кинза (даг кешниши) – по 1 пучку**

(варианты:

- мята, кинза, сельдерей;

- мята, укроп, кинза;

- шпинат, сельдерей, кинза, укроп, мята;

- шпинат, горная кинза, укроп, мята)

Соль, перец – по вкусу

Мясо нарезать на мелкие кусочки 2х2 см и поджарить до готовности с мелко нарезанным луком. Из костей отварить бульон и остудить.

Горох заранее сварить. Яйцо смешать с мукой и 2 столовыми ложками воды до однородной массы, влить в катык, добавить туда же горох. Зелень промыть, обсушить и нашинковать.

Катык поставить на огонь, влить в него процеженный бульон (если кости с мясом – можно также их положить), добавить поджаренное мясо и непрерывно мешать до закипания. Затем следует добавить зелень и дать постоять на огне 5-10 минут, снять с огня и подать на стол со свежим луком, хлебом, молодым несоленым сыром (соль и перец добавив по вкусу).

Вместо кусочков мяса также используют скатанные маленькими шариками фрикадельки из фарша.





Блюда из субпродуктов





Джыз-быз

Кишки бараньи обработанные – 600 г

Сердце – 200 г

Печень – 250 г

Легкие – 250 г

Почки – 240 г

Семенники (белое мясо) – 200 г

Курдючный жир – 200 г

Картофель – 500 г

Помидоры свежие – 400 г

Соль, перец, сумах – по вкусу

Слово «джыз-быз» происходит от подражания звука жаренного курдючного сала, который и появился от тюркского глагола «джызламаг», что в переводе означает «шипеть от жарки».

Очищенные кишки нарезать небольшими кусочками, смешать с мелко нарезанными кусочками легких, сердцем, курдюком и варить вместе до полуготовности, периодически помешивая. Затем порезать на кусочки печень, почки, семенники и мелко нарезать репчатый лук, добавить перец и соль, и обжарить. По желанию джыз-быз можно добавить отдельно поджаренный картофель и свежие помидоры. Все это смешивают и доводят до готовности.

Джыз-быз подают на стол горячим, отдельно ставят сумах и зелень.

Хаш

Очищенные коровьи ноги (ниже колена, как правило передние) – 2 шт.

Соус сирке-сарымсаг (уксус с измельченным чесноком), соль, перец – по вкусу

Название происходит от тюркского слова «аш» – еда, которая составила основу глагола «хашламаг», т.е. «долго варить в воде». В азербайджанской кулинарии также имеется блюдо «хашлама», смысл которого тоже ведется к тому, что его необходимо долго варить, пока мясо не будет сваренным и очень хрупким. И все это должно вариться с крупно нарезанными кольцеобразными кусочками лука и болгарского перца, а также помидоров.

Для начала следует хорошенько очистить ножки, вымыть, разрезать по суставам, уложить в кастрюлю и залить водой, чтобы она полностью покрыла содержимое. Варить на очень слабом огне в течение 7-8 ч без соли. К моменту приготовления блюда в казан можно бросить очищенную целую луковицу, а когда она начнет раскрываться, вытащить ее из казана.

Затем слить бульон в эмалированную кастрюлю, добавить соль по вкусу и отделенные от костей куски мяса.

К столу нужно подать в горячем виде, добавив по вкусу соус сирке-сарымсаг.



Баш-айаг (келле-пача)

**Голова и конечности (ножки), а также требуха барана
Соль, перец и соус сирке-сарымсаг (уксус с измельченным чесноком) – по вкусу**

Дословно название этого блюда переводится как баш (голова), айаг (нога) – голова-нога.

Принцип приготовления баш-айага такой же, как и хаша.

Ножки и голову барана хорошо очистить, вымыть, разрезать по суставам. Голову разделять не надо. Требуху 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, добавить соль по вкусу и положить туда же требуху и отделенные от костей куски мяса.

К столу следует подать в горячем виде, добавив по вкусу соус сирке-сарымсаг.



Багыр-бейин

Мозги одного барана

Печень одного барана

Курдюк – 100 г

Грецкий орехи – 200 г

Чеснок – 4-6 зубчиков

Соль, перец – по вкусу

Название «багыр» является словом тюркского происхождения, что в переводе означает «печень», но и «сердце» часто подразумевается как «багыр». А «бейин» означает «мозг».

Полностью очищенная голова барана варится в отдельной кастрюле, после чего из нее извлекаются мозги. Печень в размере третьей части от общей массы мозгов и примерно столько же курдюка варятся в отдельной кастрюле. Затем уже сваренные мозги, печень и курдюк, с добавлением ореховой начинки (той же массы что и печень), черного перца и 4 зубчиков чеснока, пропускаются через мясорубку или отбиваются кухонным молотком. Получившуюся смесь перемешивают рукой с добавлением соли. Далее ее помещают в холодильник на 4-6 часов, после чего блюдо можно подать на стол. Ввиду приторности этого блюда, его обычно употребляют по утрам на голодный желудок.

Бараньи субпродукты
(легкие, печень, сердце, почки) – 250 г
Лук репчатый – 150 г
Курдючный жир – 50 г
Зерна граната – 30 г
Картофель – 300 г
Баклажаны – 300 г
Сладкий перец – 70 г
Помидоры – 150 г
Тонкий лаваш – 3-4 шт.
Соль, перец – по вкусу

Саджи́чи





Слово «садж» в тюркском ареале обозначает плоскую, щитообразную универсальную, чаще всего походную чугунную посуду. На углубленной стороне саджа жарят мясо и субпродукты. А на выпуклой стороне – гутабы, кята и хлебные изделия (лаваш, юха и т.д.). «Саджичи» – это блюдо, приготовленное на углубленной стороне саджа.

Субпродукты вымыть, обсушить, очистить от плёнок и нарезать небольшими кусочками. Лук почистить, нарезать полукольцами.

В глубокой сковороде или казане разогреть часть курдючного жира, выложить мясо, жарить на сильном огне до появления корочки около 5-7 минут. Убавить огонь, добавить лук, далее соль и перец по вкусу, жарить до готовности ещё 20 минут, затем насыпать на готовое мясо зёрна граната.

Картофель и баклажаны почистить, крупно нарезать. Перец вымыть, удалить семена и перегородки, разрезать на 8 частей. Помидоры вымыть, нарезать кружками. В отдельной сковороде разогреть оставшийся жир, по очереди обжарить до готовности картофель, баклажаны, перец и помидоры. При подаче в середину саджа выложить мясо, овощи разложить вокруг, разделенный на 4 части лаваш положить поверх саджа.

Саджичи можно приготовить как из мяса, так и из птицы.



Мучные блюда



Изготовление теста для горячих мучных блюд

Мука – 400 г

Яйцо – 1 шт.

Вода – по мере надобности

Соль – по вкусу

Муку насыпать горкой, в середине сделать углубление, разбить туда яйцо, добавить воду и замесить крутое тесто. Разделить его на небольшие комочки, раскатать очень тонко (1 мм) и дать немного обветриться.

Для аришта (лапша) тесто следует разрезать следующим образом: свернуть лист теста несколько раз и нарезать очень тонко – 1-2 мм в ширину. Затем чуть-чуть обсыпать мукой и высушить. Ее можно использовать в течение нескольких месяцев.

Для яргаг (листообразного) хангяла листы раскатанного теста разрезаются на ромбики со сторонами в 3-4 см.

Для дюшбары или гюрзы раскатанный лист теста, не обветривая, нарезают на квадраты (2х2 см) и лепят сразу, не давая высохнуть. Но для гюрзы размеры нарезанных кусочков больше, чем в дюшбара.

Гюрза

*Тесто изготовить, как показано
в начале раздела*

*Баранина или телятина (без костей) –
500 г*

Лук репчатый – 200 г

Курдюк – 100 г (на любителя)

Укроп – 1 пучок

Соус сарымсаглы катык

*(простокваша с измельченным
чесноком) – по вкусу*

Соль, перец – по вкусу

Ученые и специалисты предполагают, что название этого блюда произошло от тюркского слова гюрз (гюрзу), который переводится как овальный. Один из элементов архитектуры назывался гюрз и имел овальную форму. Но также и древнее оружие называлось гюрз.

Сделать фарш из мяса с луком и курдюком. Добавить соль и перец по вкусу, хорошо обжарить все вместе. Тесто раскатать и вырезать из него краем стакана кружочки.

На каждый кружочек положить готовый фарш и с двух сторон сверху залепить шов, чтобы фигурка была в виде змейки. С одного конца шва оставить маленькую дырку. Варить гюрзу в бульоне или в подсоленной воде 5-10 минут (пока изделия не всплывут на поверхность воды) и выложить шумовкой на блюдо.

Поливать соусом «сарымсаглы катык» или томатным соусом и посыпать сверху укропом. Можно налить в тарелку и 1-2 столовые ложки бульона или растопленное сливочное масло.

Гюрзу можно и поджарить.



Аришта

Тесто изготовить, как показано в начале раздела

Курица – 500 г

Лук репчатый – 100 г

Кинза и укроп – по 1 пучку

Соус сирке-сарымсаг (уксус с измельченным чесноком) – 40 г

или абгора (сок неспелого винограда) – 60 г

или гранатовый сок – 60 г

Соль, перец – по вкусу

Корень слова «ариш» в переводе с тюркских языков означает параллельные линии. В данном случае, лапша для этого блюда нарезается именно тонкими линиями.

Как правило, «аришту» нужно варить в курином бульоне. Для приготовления бульона курицу сварить целиком. Бросить в бульон одну головку репчатого лука. После того, как сварится курица, бульон процедить.

Тесто раскатать тонким слоем и порезать лапшу длиной в 5 см. Положить в бульон и варить, иногда помешивая ее, чтобы лапша не слипалась, варить 15-20 минут и довести до готовности. Добавить соль и перец по вкусу. Зелень мелко нарезать и положить в кастрюлю перед подачей к столу.

К этому блюду обычно подают соусы сирке-сарымсаг, гранатовый сок или абгора.



Хамираши

(суп с фасолью и лапшой)

Тесто изготовить, как показано в начале раздела

Баранина или телятина (с костями) – 500 г

Лук репчатый – 150 г

Масло растительное или топленое – 60 г

Мелкая белая фасоль – 100 г

Соус сирке-сарымсаг (уксус с измельченным чесноком) – 40 г

Кинза, укроп – по 1 пучку

Мята сушеная – 2 г

Соль, перец – по вкусу

Название блюда состоит из двух тюркских слов: «хамир» (тесто) и «аш» (еда). Буквальный перевод – «еда из теста».

Хамираши варят на бульоне, приготовленном из мяса. Сделать фарш из баранины и сформировать фрикадельки 3-4 см в диаметре. Фасоль отварить отдельно.

Тесто раскатать толщиной в 1 мм и нарезать лентами длиной 5 см в виде лапши.

В бульоне сначала сварить фрикадельки, затем добавить лапшу и отваренную фасоль. К моменту готовности или при подаче посыпать нашинкованной зеленью или сушеной мятой.

Отдельно можно подать соус сирке-сарымсаг.



Дюшбара

Тесто изготовить, как показано в начале раздела

Баранина или телятина (без костей) – 500 г

Лук репчатый – 150 г

Соус сирке-сарымсаг

(уксус с измельченным чесноком – 40 г)

Сушеная мята – 20 г

Соль, перец – по вкусу

В переводе с тюркских языков слова «тош» и «даш» означают, соответственно, «наполняться», «выливаться», а слово «бёрек» – «еда» (изделие из теста). Этим и объясняется происхождение названия этого блюда, т.е. когда вода находится на стадии выливания из кастрюли во время кипения, надо уже насыпать туда готовую дюшбару.

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, посолить по вкусу. Тонко раскатать тесто и нарезать квадратиками 2х2 см. В каждый получившийся квадратик положить немного фарша и слепить угол в угол, чтобы получился треугольник, затем два конца полученного треугольника также скрепить друг с другом. Должны получиться фигурки в форме маленьких ракушек.

Вскипятить 2 л подсоленной воды. В кипящую воду насыпать всю дюшбару, когда она всплывет кверху, блюдо будет считаться готовым. На стол дюшбару подают с сушеной мятой, по вкусу добавляют соус сирке-сарымсаг.

В одной ложке должно помещаться в среднем 5-8 дюшбара, однако в селах Апшерона опытные мастерицы могут приготовить дюшбару такого мелкого размера, что в ложку может поместиться свыше 20 штук. И часто они делают это на спор. В связи с этим, порой название этого блюда в народе шутливо растолковывают как «дюш бери», т.е. «падай сюда», имеется в виду, падай в ложку как можно больше.

Это блюдо также можно приготовить на курином или мясном бульоне.



Умадж

Мука – 250 г

Масло – 80 г

Яйца – 2 шт.

Лук репчатый – 80 г

Мята сушеная – 20 г

Шафран – 0,1 г

Соль, перец – по вкусу



Название этого блюда происходит от тюркского слова «овмадж» («овмаг»), что означает «растереть», «раскрошить».

Яйца разбавить подсоленной водой и получившейся смесью обрызгать муку. Мучные капли округляются в виде мелких крошек, затирок.

Пассерованный лук развести горячей водой или бульоном и довести до кипения. Подготовленную затирку слегка встряхнуть на сите, освобождая от излишков муки (в противном случае блюдо получится слишком густым). Умадж добавляют в кипящий бульон при непрерывном помешивании.

Перед подачей налить в готовое блюдо настой шафрана и посыпать сушеной мятой.

Ярпаг хангял

Тесто изготовить, как показано в начале раздела

Лук репчатый – 250 г

Помидоры – 200 г

Масло – 100 г

Соус сарымсаглы катык (простокваша с измельченным чесноком)

Соль, перец – по вкусу

Имеется предположение, что слово «хангял» произошло от двух тюркских слов («ган» – наедаться, остаться довольным и «гал» – быть в остатке). Таким образом, оно переводится, как остаться довольным от сытного и вкусного блюда. Оно готовится из тонко раскатанного листового (лист по тюрк. – «ярпаг», «япрак») теста.

Тесто раскатать толщиной в 2 мм и нарезать ромбиками размером примерно 5-6 см. Налить в кастрюлю около 2 л воды и довести ее до кипения. Затем посолить воду и бросить нарезанные куски теста, варить 8-10 минут и откинуть на дуршлаг. Откидной хангял требуется не откладывая разложить по тарелкам и залить горячим маслом, чтобы они не слипались друг к другу.

При подаче сверху хангяля кладут разные добавки, такие как гийма (жареный фарш), стружки сухого сыра (например: пармезан). Советуется залить соусом сарымсаглы катык (простокваша с раздробленным чесноком). Можно также посыпать сверху гранатовыми зернами.



Тутмадж

Тесто изготовить, как показано в начале раздела

Баранина (без костей) – 1 кг

Белая фасоль – 350 г

Лук репчатый – 300 г (для мяса)

Чеснок – 1-2 головки

Сушеная мята – 10 г

Соль, перец – по вкусу

Название этого сытного блюда происходит от тюркского глагола «тутмак» (держать, оставлять). Имеется ввиду не оставлять, не держать голодным. Тутмадж стали так называть из-за его приторности, который объясняется наличием в блюде жирного мяса и мучного изделия (теста). В старину его обычно ели с помощью маленьких деревянных вилок или палочек.

Мякоть баранины отварить до готовности и процедить. Тесто, раскатать толщиной в 3-4 мм и нарезать маленькими квадратиками, размером 1,5-2 см. Полученные квадратики приготовить в бульоне вместе с фасолью и луком. К моменту полного приготовления можно насыпать также мелконарезанный чеснок. В конце добавить приготовленное заранее мясо.

При подаче на стол можно обсыпать блюдо обсушенной мятой.



Сурфулю

Тесто изготовить, как показано в начале раздела

Баранина или телятина (с костями) – 500 г

Фасоль крупная – 120 г

Вытяжка из алычи или кизила – 120 г

Чеснок – 4-5 долек

Соль, перец – по вкусу

Куски мяса варить в течение 4-5 часов. После того, как мясо свариться до готовности, его следует процедить. Затем фасоль отварить отдельно. Замесить крутое тесто и оставить на 20 минут для набухания. После раскатать его толщиной в 1 см. Сначала нарезать его на узкие полоски, а затем поперек, чтобы образовались кусочки величиной с фундук (лесной орех), посыпать мукой и надавливанием пальца (обычно большого) придать форму ракушки. Полученные формы варить в мясном бульоне и добавить уже готовую фасоль.

К блюду отдельно подают пасту из алычи или кизила с нарубленным чесноком.

Блюдо сурфулю широко распространено в северо-западных регионах Азербайджана.



Гутабы с мясом

*Тесто изготовить, как показано
в начале раздела*

Баранина или телятина – 600 г

Лук репчатый – 120 г

Зерна 1 граната

Сумах – 30 г

Катык (простокваша)

Соль, перец – по вкусу

Слово «гутаб» происходит от слова «гатламаг», что в переводе означает складывать.

Замесить крутое тесто и прикрыть его полотенцем на время. Из мяса с добавлением лука сделать фарш.

Разделить тесто на шарики диаметром с кулак. Затем раскатать его тонко и вырезать круги размером с десертную тарелку. На один полушарий положить фарш тонким слоем, обсыпать зернами граната (5-6 шт.) и прикрыть мясо вторым полушарием, закрепив края.

Жарить можно как в масле с двух сторон, так и без на большой, сильно нагретой сковороде или перевернутом садже.

Помимо этого, очень популярны «гарын гутабы» – гутабы с требухой. Способ приготовления такой же.

Гутабы с мясом или требухой можно есть как с сумахом, так и с катыком.





Гутабы с зеленью (кята)

*Тесто изготовить, как показано
в начале раздела*

*Зелень: кинза, укроп, мята, щавель, шпинат,
лук зеленый, петрушка – по 1 пучку*

Лук репчатый – 120 г

Лавашана (пастила из алычи) – 40 г

Масло сливочное – 100 г

Катык (простокваша)

Соль, перец – по вкусу

Слово «кята» происходит от тюркского слова «гат», что в переводе означает «слой», «слоенный».

Замесить крутое тесто и прикрыть его полотенцем на время.

Для начинки: всю зелень тщательно вымыть, нашинковать и тушить с пассерованным мелко нарезанным луком. Затем добавить измельченную лавашану, соль и перец по вкусу и все это хорошо перемешать.

Разделить тесто на шарики диаметром с кулак. Затем раскатать его тонко и вырезать круги размером с десертную тарелку. На один полушарий положить готовую начинку тонким слоем и прикрыть ее вторым полушарием, закрепив края.

Жарить можно как в масле с двух сторон, так и без на большой, сильно нагретой сковороде или перевернутом садже.

Кяту едят горячей. При подаче поливают маслом. Отдельно подают катык (простоквашу).

Гутабы с тыквой



Тесто изготовить, как показано в начале раздела

Тыква – 500 г

Лук репчатый – 80 г

Зерна 1 граната

Масло сливочное – 100 г

Соль – по вкусу

Замесить крутое тесто и прикрыть его полотенцем на время.

Тыкву отварить, сделать пюре добавив соль и перец по вкусу. Лук поджарить кольцами и смешать с тыквой.

Разделить тесто на шарики диаметром с кулак. Затем раскатать его тонко и вырезать круги размером с десертную тарелку. На один полушарий положить готовую начинку тонким слоем и прикрыть ее вторым полушарием, закрепив края.

Жарить можно как в масле с двух сторон, так и без на большой, сильно нагретой сковороде или перевернутом садже.

Подавать с сумахом или обсыпать зернами граната.

Цкан – излюбленное и широко распространенное блюдо в северных районах Азербайджана.

Сначала замесить тесто на закваске, укутать его и оставить на полчаса. После, массу разделить на две равные части и раскатать диаметром 30 сантиметров, обильно смазывая топленным маслом и скатывая в виде рулета.

Через полчаса повторно раскатать в круги того же размера. На нижний слой положить мелко нарубленное мясо и картофель, нашинкованный лук, 2 чайные ложки чабреца. Добавить соль и перец по вкусу. Сверху уложить второй слой теста и плотно прижать краями. После осторожно уложить на разогретый противень с толстым дном, заранее смазанный растительным маслом. Противень ставится на слабый огонь. Каждая сторона готовится 30 минут.

Цкан

Мука – 1 кг

Баранина или телятина – 700 г

Картофель – 350 г

Масло топленное – 200 г

Лук репчатый – 200 г

Сушеный чабрец – 15 г

Соль, перец – по вкусу



Чуду

Баранина (без костей) – 300 г

Мука – 600 г

Лук репчатый – 120 г

Масло растительное (для жарки) – 100 г

Масло топленое (для слоения) – 150 г

Яйцо – 1 шт.

Дрожжи – 5 г

Корица – 2 г

Сумах и сахарная пудра – по 20 г

Соль, перец – по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, прожарить, лук нарезать кольцами и пассеровать. Затем все это надо смешать. Добавить по вкусу корицу, соль и перец. В готовый фарш добавить немного сумаха.

Из муки с добавлением яйца и дрожжей поставить тесто. Когда тесто подойдет, его раскатать толщиной в 1 мм, смазать маслом, уложить один на другой 5-6 шт. и порезать круги диаметром 7-8 см. На одну половину теста выложить мясо и закрыть в виде пирожка.

Вылить масло в небольшую кастрюлю, разогреть и опустить в него пирожки (по 3-4 шт.), чтобы они полностью обжарились. Доставая пирожки из масла, положить их вначале на дуршлаг (чтобы масло стекло), а через 5 минут – на блюдо.

Когда все чуду остынут, выложить их и обсыпать сахарной пудрой, смешанной с сумахом.



Фесели

Курдючный жир – 200 г или масло топленое – 100 г

Мука – 800 г

Сахарный песок – 60 г

Пряности (кориандр, кардамон, корица и имбирь) – по 2-3 г

Желток 1 яйца

Соль, перец – по вкусу

Из муки с добавлением дрожжей, воды и соли поставить тесто. Через 1,5-2 часа, когда тесто подойдет, разделить на куски по 100 г и раскатать до толщины в 0,5 мм. Сверху тесто смазать маслом, в которое заранее нужно добавить смесь из толченых пряностей. Сложить в 5-6 слоев, нарезать прямоугольниками, завернуть в рулет и в вертикальном положении смять его так, чтобы получилась круглая лепешка диаметром 10 -12 см и толщиной 1,5-2 см. Выпечь в духовке при 180 °С до золотистого цвета.

При подаче посыпать фесели сахарной пудрой. Также отдельно к нему можно подать мед.



Хлебобулочные изделия

Чурек

Тюркское слово чурек означает лепешку, испеченную из пшеничной муки.

Для выпечки чурека используют муку пшеничную высшего, 1-го, 2-го сортов и обойную муку. На 1 кг муки берут 12 г дрожжей, 15-17 г поваренной соли, 5 г мака. Иногда часть воды (500 мл) заменяют молочной сывороткой (или пахтой). Тесто готовят безопарным способом, температура теста должна быть 32°C. Продолжительность брожения 1,5-2 часа. После подхода теста из него готовят куски круглой формы с расчетом веса готовой продукции в 0,5, 0,8 и 1 кг. После «отдыха» теста его раскатывают в круглую или овальную форму, сверху смазывают болтушкой из яйца и воды (1:1) и посыпают маком.

Влажность чурека из муки высшего сорта 42%, из муки первого сорта 44%, а из муки второго сорта 45%. Кислотность соответственно 3, 4 и 5 градусов (кислотность определяется количеством 1 г раствора щелочи, необходимого для нейтрализации кислот, содержащихся в 100 г мякиша хлеба, и выражается в градусах).



Хлеб — источник жизни и незаменимый продукт. Хлеб — это символ дружбы, клятвы и доверия. К азербайджанским национальным видам хлеба с древнейших времен относятся лаваш и юха. На тюркских языках лаваш — это разновидность лепешки различной толщины. Юха означает «накладывание» (накладывать тесто на садж) — одна из разновидностей тонкой лепешки. Яйма же означает «раскатывание» (раскатывать тесто на садже) — еще одна разновидность тонкой лепешки. Издревле в разных регионах Азербайджана, а также в настоящее время ассортимент национальных сортов хлеба очень велик. Национальные виды хлебных изделий бывают простые и улучшенные. Простые хлебные изделия вырабатывают из дрожжевого и пресного теста с использованием муки, дрожжей, соли и воды. Улучшенные хлебобулочные изделия выпекают из дрожжевого теста с добавлением в него сахара, молока, яиц, масла, катыка (простокваши), меда, плодового пюре, тыквенного пюре, пряностей и других продуктов.

К простым национальным хлебным изделиям относятся чурек, аджытмалы, баззамач, бозламач, назик (тонкий), лаваш, юха (нежный), кёздама (на угле), кёкя, кёмба, кулава, кюллю комба, кюллямя, саджаппак, семани-чурек (с солодом), сангяк, сыгырдили, хамралы, джад, джардалы, кюре чурек и другие. К улучшенным национальным хлебным изделиям относятся бегим чурек, габаглы чурек (чурек с тыквой), гатлама, гогал (колобок), гозлу кека (печенье с орехами), назук шафранный, пиши, сюдчурек, фетир, чайчурек, овма, шоргогал и другие.

Выпечка чурека в тендире из дрожжевого теста. Азербайджанцы в домашних условиях издревле выпекали и сегодня выпекают тендир-чурек, тесто которого замешивают с добавлением домашней закваски (хамирмая). Для этого каждый раз при выпечке хлеба оставляют маленький кусочек дрожжевого теста. Это тесто кладут в маленький кюп (горшочек из глины) или в посуду из дерева, сверху посыпают солью, чтобы тесто не заплесневело, и хранят в прохладном месте. Если хотят выпечь хлеб, за 6-8 часов (иногда за день раньше) на эту закваску добавляют немного муки (примерно 1,5-2 кг), замешивают с теплой водой тесто и получают новую жидковатую опару (аджихамра). В закисшее тесто добавляют муку (примерно 8-10 кг), соль и с теплой водой замешивают тесто. Продолжительность брожения теста не менее 1 часа. Когда тесто подойдет (созреет), его делят на куски примерно по 500-600 г круглой формы. Параллельно с этим разжигают огонь в тендире, используя древесину или большие ветки деревьев лесных пород. При этом стены тендира сначала покрываются черной сажей от дыма, а затем, нагреваясь, становятся белыми. Полученный горячий красно-бурый уголь без пламени на дне тендира собирают на середину горкой. Стены тендира вытирают влажной тряпкой, которую наматывают на длинную деревянную палку. За то время, что тендир нагревается, шарики из теста подходят.

Шарики из теста руками раскатывают толщиной в 6-8 мм, сверху смазывают яичной болтушкой с водой (1:1), посыпают черным маком, гарачуреком (семена чернушки) или семенами кунжута, делают наколы вилкой или деревянной булавкой и прилепляют на вертикальные стены тендира. Выпечка продолжается 10-12 минут.

Чурек с помощью полотенца снимают со стены тендира, затем в обратную сторону чурека втыкают длинную ветку с крючком в конце (кога) и опускают на дно тендира и держат поближе к огню, чтобы хлеб сверху стал светло-коричневого, красного цвета. Выпеченные чуреки раскладывают на скатерть по одному и охлаждают. Для хранения чурека его кладут в большой казан или сворачивают в скатерть и держат в деревянном тазе (техна). В сельских местностях тендир чурек выпекают из расчета на 4-5 дней.

Фетир

Мука пшеничная – 150 г

Дрожжи прессованные – 3 г

Вода – 50 мл

Масло растительное (для смазки листов) – 50 г

Соль – одна щепотка

В подогретую до температуры 35-40° С воду добавить подготовленные дрожжи, соль, всыпать муку и замесить тесто. Посуду с тестом закрыть крышкой и поставить для брожения в помещение с температурой 35-40° С на 3-4 часа. Когда тесто увеличится в объеме 1,5 раза, произвести обминку.

Сформировать тесто в виде лепешки круглой или овальной формы, уложить на противне, предварительно смазанные растительным маслом и печь 10-15 минут при температуре 200-220°С или на углях в тендире.



Кёкя

Слово «кёкя» переводится с тюркских языков как «пухленький», «полненький». А также имеется предположение, что слово кёкя произошло от тюркского слова «гёк» («гок»), что означает небо, ясный, светлый. Внешним видом кёкя похож на гогал, и оба они олицетворяют солнце. Кёкя относительно меньше размером, чем тендир-чурек. Обычно кёкя готовят для детей.

Точного рецепта нет. Тесто замешивают с добавлением молока и сахара (иногда курдючной выжарки) и дрожжей. При выпечке сверху смазывают желтком яйца, смешанным с настоем шафрана и посыпают маком.



Лаваш

Этимология слова «лаваш» связана с тюркским словом «лакша» (пшеничная мука). В результате метатеза между буквами его название до наших дней дошло как лаваш (лакша→лагша→лавша→лаваш). Это национальный вид хлеба, приготовленный из пресного или дрожжевого (домашней закваски – хамирмая) теста. По сравнению с другими видами хлеба в лаваше внутреннего мякиша не бывает.

Тесто дрожжевое замешивают безопарным способом, продолжительность брожения 1,5 часа, затем из теста формируют маленькие шарики, ставят отдыхать на 15-25 минут, затем тонко раскатывают и выпекают в садже или тендире в течение 3-5 минут. В Нахчыване, Ордубаде, Шаруре, Карабахе и в других регионах лаваш выпекают в тендире для нужд семьи на 2-3 месяца. Такой лаваш напоминает тонкие сухари и в течение 3 месяцев не плесневеет. За 3-4 часа до еды их сбрызгивают водой или гулабом (настойка из лепестков розы) и заворачивают в полотенце. В результате лаваш становится мягким.



Елапарды (блинчики)

Тонкие блинчики получаются настолько легкими, что их называют «елалпарды», которая переводится с тюркских языков как «унесенный ветром».

Мука пшеничная – 500 г, молоко – 200 мл, вода – 200 мл, сода пищевая – 5 г, яйцо – 1 шт., сахарный песок – 100 г, масло растительное – 100 г, соль – одна щепотка.

Воду смешивают с молоком, добавляют яйцо и соль, соду, сахарный песок, муку и взбивают до получения жидкого теста. В чугунную сковороду наливают немного масла и разогревают. С помощью большой ложки тесто порционно выливают на сковороду и жарят с двух сторон. Елапарды обычно едят с медом. Подают в горячем виде.



Юха

Слово «юха» переводится с тюркских языков как «тонкое», «нежное».

Юху готовят из пресного теста. После замеса, тесто оставляют на отдых в течение 20-30 минут. Затем его заново обминают, режут на маленькие куски, придают круглую форму, раскатывают толщиной в 1-3 мм и выпекают на горячем садже. Если юха при хранении черствеет, тогда ее поверхность обрызгивают водой или гулабом (настойка из лепестков розы), заворачивают в чайное полотенце и оставляют на 40-50 мин.

Юху едят с сыром, сюзьмой и шором (соленый творог). Также люля-кебаб подают на стол завернутую в юху.



Сладости





Шекербура

Миндаль или фундук – 1 кг

Сахарный песок – 1 кг

Зерна кардамона – 8-10 шт.

Мука – 2 кг

Яйца (желтки) – 10 шт.

Сметана – 800 г

Масло сливочное – 750 г

Молоко – 200 мл

Дрожжи – 10 г

Соль – 1 щепотка

Старинное название этой сладости, внешним видом напоминающую и символизирующую полумесяц, происходит от тюркского слова «бёрек» (пирожок, еда) и от слова «шекер» (сахарный песок, сладкий), что в переводе означает «сладкий пирожок».

Дрожжи размочить в 70 мл молока, добавить 1 столовую ложку сахарного песка и влить в муку, затем добавить оставшееся молоко и размягченное масло. Замесить тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. 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), поставить в нагретую духовку. Выпекать при температуре 180° С в течение 30-40 минут. Поверхность шекербур при выпечке не должна окрашиваться в золотистый цвет.

Пахлава

Орехи грецкие (очищенные) – 1,5 кг

Масло сливочное – 500 г

Яйца – 2 шт.

Мука – 800 г

Сахарный песок – 1,5 кг

Настойка из лепестков розы – 100 г

Шафран – 0,2 г

Вода или молоко – 600 мл

Хаш-хаш (белый мак) – 10 г

Фисташки или миндаль – 50 г

Соль – 1 щепотка



Название этой сладости происходит от её внешнего вида – ромбика, символа огня, который в азербайджанских ковровых орнаментах называется «пахла». Это одна из праздничных сладостей, которую пекут на Новруз байрам (праздник прихода Весны), в честь звезд на небе. Также имеется мнение, что слово пахлава происходит от слова «бакала» («баглама»), которое в переводе с тюркских языков означает связывать, слоить, т.е. слои теста этой сладости покрывают друг друга, связаны между собой.

В муку положить 2 желтка, 100 г размягченного масла, щепотку соли и замесить тесто. Разделить на 10 частей. Орехи очистить от кожицы (для этого опустить их в кипятки), обсушить и размолоть, смешать с сахарным песком. Начинку разделить на 7 частей. Противень густо смазать маслом.

Затем раскатать тонким слоем одну часть теста, положить на дно противня, а края прилепить к бокам противня, смазать маслом, на него уложить еще слой раскатанного теста, опять смазать маслом, насыпать слой ореховой начинки, затем опять слой теста, смазать маслом и положить слой начинки 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 пахлавку нарезать ромбиками.

Смазать кисточкой всю поверхность настоем шафрана, посыпать на уголки ромбов белые маковые зёрнышки, в середину каждого вдавить половинку фисташки (или миндаля).

Выпекать в духовке при температуре 180°C в течение часа. После того, как противень прогреется, залить пахлавку оставшимся маслом. Из сахарного песка и воды приготовить сироп, вскипятить, добавить настойку из лепестков розы и сразу залить им готовую пахлавку.

Когда противень остынет, ромбики выложить на блюдо или в кастрюлю. Пахлава может храниться в течение 10-15 дней.

Шоргогал

Для теста:

Мука – 1,2 кг

Дрожжи – 15 г

Вода или молоко – 500 г

Масло сливочное – 100 г

Яйца (белок) – 3 шт.

Сахарный песок – 70 г

Соль – по вкусу

Для начинки:

Анис, тмин, корица, черный перец – по 2 г

Куркума и соль – по 5 г

Масло топленое – 100 г

Отдельно:

Масло для смазки противня – 150 г

Мак – 100 г

Яйцо (желток) – 3 шт.

Гогал – это круглое, ярко-жёлтое мучное изделие, которое связано с культом солнца. Сделать опару (в теплой воде или молоке растворить дрожжи и добавить 750 г муки), поставить в теплое место на 4 ч. Как только тесто увеличится в размере, добавить подогретое масло, песок, перемешать и засыпать оставшуюся муку. Хорошо смешать до получения однородной массы и поставить в теплое место на 1-1,5 часа.

Для начинки тмин растолочь и обжарить, добавить остальные пряности, теплое масло, все перемешать, 5 минут жарить на огне. Подошедшее тесто разделить на 10 частей, каждую часть тонко раскатать, щедро смазывая топленым маслом и уложить друг на друга.

Многослойное тесто разрезать на полоски шириной 6-7 см, каждую из них разделить на части по 10 см. Затем каждую часть скрутить спирально, 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 минут.

Затем противень поставить в разогретую духовку. Выпекать при 180°C в течение 30-40 минут.

Шоргогал можно долго хранить в кастрюле, накрыв крышкой.

Баллы халва

(халва с медом)

Мед – 700 г

Мука – 650 г

Масло топленое – 600 г

Молоко – 200 г

Вода – 200 мл

Соль – по вкусу



Подогреть молоко, насыпать муку и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Не кипятить. Сразу слить на дуршлаг, процедить и высушить на сухой поверхности. После того, как тесто подсушилось, высыпать на разогретую сковородку, помешивая 1-2 минуты деревянной ложкой. Затем добавить топленое масло, поджарить до золотистого цвета. В момент поджаривания добавить горячий шербет. Постепенно помешивая, довести до готовности.

Шербет: Вскипятить воду и залить туда мед, помешивая, прокипятить 2 минуты.

Тэль халвасы

Масло топленое – 250 г

Мука рисовая – 300 г

Вода – 500 мл

Настойка шафрана – 50 мл

Настойка из лепестков розы – 70 мл или

толченый имбирь – 15 г или корица – 2 г

Сахарный песок – 500 г

Слово «тэль» переводиться с тюркских языков как «провод», «волосок». Отсюда и названия халвы.

В глубокой сковороде растопить масло, всыпать муку при непрерывном помешивании, пока она не впитает все масло, и жарить помешивая, чтобы не было комков, до золотистого цвета.

Для приготовления сиропа в воду насыпать сахарный песок, настойку шафрана (0,2 г на 40 мл кипятка) и из лепестков розы (гюлаб), вскипятить. Кипящим сиропом залить поджаренную муку и мешать, чтобы не осталось комков. Разложить по десертным тарелочкам. Если нет настойки из лепестков розы, то сверху присыпать толченым имбирем или корицей.



Мутаки



Сметана – 250 г

Мука – 600 г

Яйцо (желток) – 1 шт.

Сода – 10 г

Уксус – 20 мл

Ванилин – 5 г

Грецкие орехи (очищенные) – 200 г

Соль – 1 щепотка

Мутаки (араб.) внешне похожи на продолговатые подушечки, которые как в старину, так и сегодня используются во многих странах, для того чтобы облокотиться на них.

Сметану взбить с желтком яйца, добовить ванилин. Затем соду погасить уксусом и влить в сметану, насыпать щепотку соли, 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 минут при температуре 180°C.

Бюкме

Мука рисовая – 6 кг

Вода – 5 л

Сахарный песок – 250 г

Измельченные грецкие орехи – 500 г

Соль – 1 щепотка

Слово «бюкме» переводится с тюркских языков как «завернутая», «укутанная» (в данном случае – «завернутое тесто»).

Вначале следует приготовить начинку из измельченных грецких орехов и сахарного песка. Затем из рисовой муки с добавлением воды и щепотки соли замесить жидкое тесто. Залить его в сосуд-распределитель (с несколькими сосками в нижней части, так чтобы тесто могло выливаться из нее тонкими нитеобразными струйками) из расчета на 1 порцию и круговыми движениями нанести тесто на разогретый на углях медный противень. Когда тесто на противне

только начинает поджариваться и взбухать, нужно сложить его так, чтобы образовалось плотно, через которое добавляемая начинка не могла бы просыпаться. Далее нужно добавить начинку, а затем тесто с начинкой можно скатать в виде рулета, либо сложить в форме треугольника или четырехугольника. В итоге полученные формы поджариваются в течение 3-5 минут с двух сторон на том же самом противне.





Бадам-бура (миндальные пирожки)

Мука – 500 г
Сметана – 200 г
Миндаль – 200 г
Сахарный песок – 200 г
Сахарная пудра – 30 г
Масло растительное – 110 г
Кардамон – 2 г
Чайная сода – 5 г
Соль – 1 щепотка

Из муки с добавлением сметаны и чайной соды замесить тесто и оставить его на 20-25 минут. Иногда тесто ставят на дрожжах.

Тесто раскатать до толщины 4-5 мм, из него вырезать кружочки диаметром 8 см. Затем в центр каждого кружочка положить 15-20 г начинки, приготовленной из размельченного миндаля и сахарного песка. Для ароматизации в начинку добавляют кардамон. Края теста следует соединить и придать изделию форму пирожка. Иногда бадам-буру заворачивают как гюрзу. Затем бадам-буру следует выпечь в духовке, разогретой до 180°C 25-30 минут и после охлаждения посыпать сахарной пудрой.

Шекер чурек

Масло – 200 г

Сахарный песок – 200 г

Яйца (белок) – 2 шт.

Сода – 10 г

Уксус – 30 мг

Имбирь – 10 г

Мука – 700 г

Соль – 1 щепотка



Название этой сладости переводится как «сладкий хлеб».

Масло с белком 2-х яиц хорошо взбить миксером, добавить песок, ванилин и соду (гашеную 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 минут. Затем осторожно лопаточкой выложить на блюдо.



Кята

Мука – 800 г
Сахарный песок – 130 г
Масло растительное – 100 г
Вода – 300 мл
Яйца – 2 шт.
Соль – 1 щепотка

Начинка:

Сахарная пудра – 80 г
Масло топленое – 300 г
Мука – 500 г
Ванилин – 5 г
Соль – по вкусу

Этимология этого слова связана с тюркским словом «гат», что в переводе означает «слой», «слоеный». Имеется разновидность кята (как уже указывалось в этой книге) – гутабы с зеленью, но смысл этих слов одинаковый. А в данном случае подразумевается сладкий хлеб.

В теплой воде растворить дрожжи и всыпать 2 стакана муки. Добавить щепотку соли, все перемешать и оставить в теплом месте на полчаса. Опару вылить в большую миску, добавить масло, сахар, яйца, ванилин на кончике ножа, соль и все это перемешать. Затем всыпать муку и замешивать до тех пор, пока не получится гладкое, очень приятное на ощупь тесто. Положить тесто на 1,5-2 часа, чтобы оно подошло.

Для начинки: охлажденное масло взбить с сахарной пудрой, затем добавить ванилин с мукой. Из подошедшего теста сделать 10 колобков размером с кулак. Колобки раскатать в круглые лепешки диаметром в 7-8 см. В середину положить начинку, собрать тесто с краев и перевернув, раскатать булочку в лепешку. Вилкой проколоть поверхность. Смазать взбитым яйцом и выпекать лепешки при температуре 200-220° С примерно 20 минут.

Фирни

Мука рисовая или крахмал пшеничный – 150 г

Молоко – 1 л

Сахарный песок – 100 г

Гюлаб (настойка из лепестков розы) – 100 г

Корица – 40 г

Шафран – 0,1 г

Соль – по вкусу

Муку (крахмал) и молоко смешать, добавить сахар и соль. Варить, помешивая на слабом огне до загустения (до консистенции манной каши) так, чтобы не образовались комочки. Затем влить настойку из лепестков розы, посыпать корицей, разложить по десертным тарелкам, в середину капнуть шафрановую настойку. Шафрановую настойку можно получить, залив тычинки 2 ложками кипятка и настояв 10-15 минут под крышкой.

Можно подать как в горячем, так и в холодном виде, а также на десерт.



Хашил

Мука – 400 г

Вода – 2 л

Масло сливочное – 130 г

Бекмес (дошаб, сгущенный сок различных ягод, чаще всего используется тutowый) или мед – 120 мл

Соль – по вкусу

Название блюда происходит от тюркского слова «аш» и переводится как «мучное варево». Развести муку в воде без комков до консистенции густой каши, добавить соль по вкусу, поставить кастрюлю на медленный огонь и варить, помешивая 10-15 минут до тех пор, пока дно не покроется тонкой хрустящей корочкой. К столу подавать в горячем виде, в порционных тарелках, в середину каждой порции положить ложку бекмеза или меда и 1 чайную ложку масла.





Гуймаг

Мука пшеничная – 200 г

Масло топленое – 140 г

Сахарный песок или бекмес (дошаб, сгущенный сок различных ягод, чаще всего используется тутовый) – 120 г

Вода – 200 мл

Соль – по вкусу

«Гуй» с тюркских языков переводится как «относящийся к женщине в быту». Как правило, гуймаг готовят для родильницы (только что родившей) для того, чтобы укрепить организм, так как блюдо очень сытное, а также не является тяжелым и очень легко усваивается организмом. Но из-за приятного вкуса, это блюдо употребляют все, кому он пришелся по вкусу, особенно в зимние месяцы года, так как он обладает также согревающими особенностями.

Муку и масло смешать в маленькой кастрюле, помешивая, обжарить до светло-коричневого цвета. Затем тщательно размешать с водой до консистенции сметаны или блинного теста, вновь поставить на слабый огонь и варить до образования корочки. Масло должно выступить на поверхность массы.

Выложить на тарелки вместе с корочкой, в серединке каждой порции сделать углубление и добавить сахар или бекмес. Есть горячим.

В домашних условиях в гуймаг можно добавить смесь различных пряностей, таких как имбирь, куркума, семена кинзы, корица и т.д.

Внешний вид этого блюда похож на желе, но более жидкий. Также по жирности и по тому, с каким он колыханием готовится, гуймаг напоминает гуйруг (курдюк). Исходя из этого названия, гуймаг ассоциируется со словом гуйруг.

Кисломолочные продукты





Катык (простокваша)

Молоко (3,5 % жирности и выше) – 2 л
Закваска – 40 г

«Катык» переводится с тюркских языков как «загустевший» и является синонимом слова «йогурт» (происходит от тюркского слова «йогурмаг», что означает свертывать, сбраживать), «простокваша».

Молоко нагреть до 40° С, разлить по банкам. Банки поставить на полотняное полотенце, чистым пальцем попробовать температуру. Молоко должно чуть обжигать палец. Добавить в каждую банку по 1 чайной ложке закваски (в первый раз сделать из простокваши (йогурта) со сметаной, в дальнейшем для закваски оставлять немного катыка). Закрывать банки крышкой, укутать чем-нибудь шерстяным и не передвигать.

Через 5 часов открыть, и остудив до комнатной температуры, поставить в холодильник, для того, чтобы масса загустела.

Айран

Катык (простокваша) – 500 г

Вода – 200 мл

Соль – по вкусу

Настоящий айран – это кислая, хорошо освежающая жидкость, которую получают в процессе изготовления масла. И название его происходит от тюркского слова «айыран» (отделенный, выделенный, в данном случае имеется в виду, от масла). В городских условиях айран изготавливают из катыка. Катык развести с водой, добавить соль по вкусу. Хорошо охладить и подавать к любым блюдам, а также в качестве холодного напитка.



Атлама

Катык (простокваша) – 2 кг

Вода – 1 л

Сушеная или свежая мята – по вкусу

Свежие огурцы – 200 г

Базилик, кориандр, укроп, соль – по вкусу



Тюркское слово «атлама» переводится как «взбалтывание», т.к. только хорошо взбалтывая катык и воду, можно получить айран – основу для этого напитка.

В кастрюлю налить катык, развести с холодной кипяченой водой, добавить соль и перемешать. Зелень промыть, мелко нарезать и смешать с айраном, дать настояться.

Сюзьмя

Катык (простокваша) – 5-6 кг

Соль – по вкусу

Переводится с тюркских языков как «сцеженный», «вытяжка».

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, добавить немного соли и подавать к завтраку.

Можно также на катык в мешочке положить тяжелую вещь для максимального выжимания из нее жидкости.

Хранится сюзьмя долго.





Шор (солёный творог)

Молоко – 1 л

Катык (простокваша) – 50 г

Тмин или анис – 2-3 г

Соль – по вкусу

Вскипятить молоко. В кипящее молоко положить катык. Молоко должно свернуться. Затем откинуть полученную массу на дуршлаг и процедить всю жидкость так, чтобы консистенция получилась максимально сухой. Добавить соль по вкусу и тщательно перемешать. В шор по желанию можно добавить семена тмина или аниса.

Подавать как закуску к праздничному столу или к завтраку.

Соусы



Наршараб (густой гранатовый сок)

Гранаты – 4 кг



Выжать сок из неочищенных гранатов, поставить на огонь, и периодически помешивая, варить до половины первоначального объема. Готовый соус должен быть густым, как сироп от варенья.

Подавать к рыбным и мясным блюдам. Соус можно хранить долго в прохладном месте.

Сарымсаглы катык (простокваша с измельченным чесноком)

Катык – 500 г

Чеснок – 3-4 зубчика

Чеснок измельчить и добавить в катык (простокваша). Тщательно смешать. Дать настояться в течение 30 минут.



Сирке-сарымсаг (уксус с измельченным чесноком)

Чеснок – 3-4 зубчика

Уксус винный, яблочный или виноградный – 150 г

Чеснок измельчить и добавить в уксус. Дать настояться в течение 30 минут.

Абгора (сок незрелого винограда)

Зеленый неспелый виноград – 5 кг

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.

Применяют абгору во время или после жирного блюда, чтобы сбавить приторность еды. Подавать к мясным блюдам для придания им кислого привкуса. Кроме того, это народное средство для снижения давления (пить по 1 чайной ложке 3 раза в день в течение месяца).



Алча туршусу или лавашана (вытяжка или пастила из алычи)

Алыча – 5-6 кг

Вода – 100 мл

Соль – 30 г



Слово «Лавашана» переводится как «подобный лавашу», внешне он в виде тонкого листа. Отсюда и произошло его название.

Алычу вымыть, сложить в кастрюлю, залить водой и под крышкой варить на небольшом огне. Через 15-20 минут, когда плоды смягчатся, откинуть их на дуршлаг, под него поставить миску и протереть.

Протертую массу переложить в антипригарную кастрюлю и варить, постоянно помешивая, пока масса слегка не загустеет. Через 30 минут соус посолить, разложить по банкам и использовать по мере надобности.

А чтобы приготовить пастилу, нужно протертую на дуршлаге массу вылить на плоскую поверхность толщиной 5 мм и дать ей просохнуть. Пастилу также можно сделать из кизила или сливы.

Соус можно подать к мясу и курице. Его можно делать из зрелой алычи любых сортов, но лучше всего – из крупной желтой и зеленой.

Шербеты



Шербет с лимонными корочками



Вода – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Лимонные корочки – от 5-6 лимонов

Лимонные корочки мелко нарезать, залить горячим сиропом. Подавать к обеду в охлажденном виде.

Шербет из лепестков розы

Вода – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Лепестки розы – 50 г
Лимонная кислота – 5 г

Лепестки розы залить горячим сиропом, добавить щепотку лимонной кислоты в виде порошка. К столу подавать охлажденным.





Шербет из тмина

Вода – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Тмин – 5 г
Кардамон – 4 г

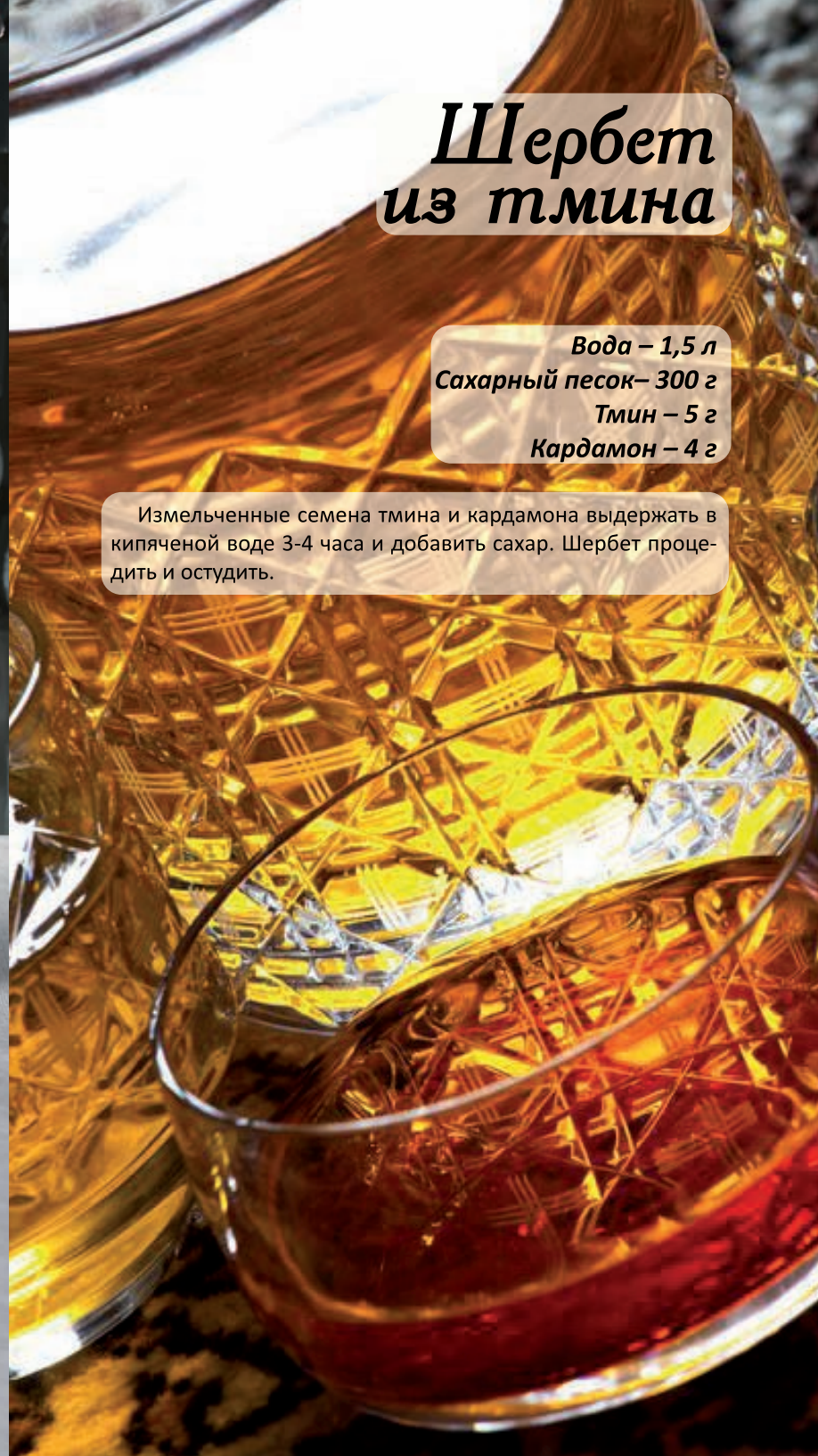
Измельченные семена тмина и кардамона выдержать в кипяченой воде 3-4 часа и добавить сахар. Шербет процедить и охладить.



Шербет из сумаха

Вода – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Сумах – 100 г

Сумах залить горячим сиропом, пить охлажденным.



Шербет из мяты

Мяту промыть, листья мелко нарезать и залить горячим сиропом. Пить охлажденным.

Вода – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Мята – 1 пучок



Гюль-нар шербет

Вода – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Гранатовый сироп – 40 г
Гюлаб (настойка из лепестков розы) – 40 г

Выжать сок спелого граната и процедить через марлю. Добавить сахарный песок и тщательно перемешать. Затем добавить кипяченую воду и одну ложку гюляба. К столу подается в охлажденном виде.



Шербет с молоком

Вода – 1,5 л

Сахарный песок – 300 г

Молоко – 0,5 л

Ванилин – 2 г

Отдельно вскипятить и остудить молоко. В кипяченой воде растворить сахар и перемешать с молоком. Для придания нежного аромата, рекомендуется добавить ванилин или гюлаб (настойка из лепестков розы). К столу подавать в охлажденном виде.

Шербет из шафрана

Вода – 1,5 л

Сахарный песок – 300 г

Шафран – 5 г

Шафран залить горячим сиропом с 2-3 тонконарезанными дольками лимона. К столу подавать в горячем виде.





Искенджеби

Вода – 1,5 л

Сахарный песок – 300 г

Уксус фруктовый или винный – 100 г

Мята – 1 пучок

Воду смешать с сахаром и уксусом, опустить измельченную мяту в эту смесь и довести до кипения. Охлажденный соус поставить в холодильник. Подавать на десерт с салатами, а также можно развести с холодной водой и предложить как шербет.

Шербет из лепестков базилика

Вода – 1,5 л

Сахарный песок – 300 г

Лепестки базилика – 50 г

Лимонная кислота – 5 г

Лепестки базилика залить горячим сиропом, добавить щепотку лимонной кислоты. К столу подавать в охлажденном виде.

Варенъя



Варенья в Азербайджане изготавливаются практически из всех фруктов и большинства овощей, в том числе из райских яблок, винограда, грецких орехов, абрикоса, персика, груш, айвы, арбуза, дыни, инжира, фейхоа, ягод шелковицы, оливок, помидора, тыквы, баклажана и др.



Содержание



Блюда из мяса

Пити	5
Парча-бозбаш	6
Кюфта бозбаш (бозбаш из крупных фрикаделек)	7
Говурма (жареное мясо)	8
Нар говурма (жареное мясо с зернами граната)	9
Мейвели гузу (ягненок с фруктами)	10
Соютма (отварное мясо)	10
Буглама	11
Арзуман кюфтаси	12
Риза-кюфта	13
Бозартма	14
Таскебаб	15



Долма

Ярпаг долмасы (долма из виноградных листьев)	17
Кялям долмасы (долма из листьев капусты, голубцы)	18
Долма из листьев капусты с каштанами	19
Бадымджан, помидор, бибар долмасы (ассорти)	20



Шашлыки (кебабы)

Тике-кебаб (шашлык из кусков мяса)	24
Ич-кебаб (шашлык из субпродуктов)	25
Бастырма-кебаб из баранины (шашлык из маринованного баранины)	26
Дана бастырмасы (шашлык из маринованной телятины)	27
Люля-кебаб	28
Люля-кебаб из картофеля	29
Турш кебаб	29
Габырга кебабы (шашлык из антрекота)	30
Шашлык из баклажанов с курдючным жиром	31
Бастырма-кебаб из осетровых рыб	32
Люля-кебаб из грецких орехов	33
Деймадж (закуска к шашлыку)	33



Блюда из птицы

Чыгыртма	35
Бозартма из курицы	36
Мусамба	37
Буглама из перепелов	39



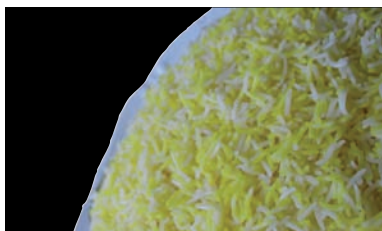
Блюда из рыбы

Бастырма из осетровых с гранатом, свежим луком, сумахом	41
Буглама из рыбы	42
Кюфта из рыбы	43
Балыг долмасы (долма из рыбы)	44
Белуга, запеченная в духовке или тендире	45



Левенги

Левенги из курицы	47
Левенги из рыбы	48



Пловы

Сюзья плов (откидной, процеженный рис)	51
Шююдлу плов (плов с укропом)	52
Лобьялы плов (плов с мелкой фасолью)	53
Сюдлю плов (молочный плов)	53
Аришта плов (плов с лапшой)	54
Бораны плов (плов с тыквой)	55
Шах плов	57
Ширин плов (сладкий плов)	58
Плов али-мусамба	59
Фисинджан-плов (плов с мясом и грецкими орехами)	60
Плов туршу-говурма (плов с жареным мясом и кисло-сладкими сухофруктами)	61
Тоюг плов (плов с курицей)	62
Плов сабзи-говурма (плов с тушеным мясом и зеленью)	63
Нарданча плов (плов с зернами граната)	64
Парча-дешеме плов	65
Гозлу плов (плов с грецкими орехами)	66
Аваликли аш (плов с конским щавелем)	67
Гюлганд плов	68
Гиймали плов (плов с жареным фаршем)	69



Блюда и бульоны из овощей и зелени

Кюкю	71
Кюкю из рыбы	72
Балва	73
Сырдак	74
Лобья чыгыртмасы (чыгыртма из зеленой фасоли)	75
Туршу-сыйыг (кислый пюреобразный суп)	76
Хедик	76
Шафранный бульон	77
Гранатовый бульон	77



Кисломолочные блюда

Довга гянджинская	79
Довга бакинская с кусочками мяса	80



Блюда из субпродуктов

Джыз-быз	83
Хаш	84
Баш-айаг (келле-пача)	85
Багыр-бейин	85
Саджичи	86



Мучные блюда

Изготовление теста для горячих мучных блюд	89
Гюрза	90
Аришта	91
Хамираши (суп с фасолью и лапшой)	92
Дюшбара	93
Умадж	94
Ярпаг хингял	95
Тутмадж	96
Сурфуллю	97
Гутабы с мясом	98

Гутабы с зеленью (кята)	99
Гутабы с тыквой	100
Цкан	101
Чуду	102
Фесели	103



Хлебобулочные изделия

Чурек	104
Фетир	106
Кёкя	106
Лаваш	107
Елапарды (блинчики)	107
Юха	109



Сладости

Шекербура	111
Пахлава	112
Шоргогал	113
Баллы халва (халва с медом)	114
Тэль халвасы	115
Мутаки	115
Бюкме	116

Бадам-бура (миндальные пирожки)	117
Шекер чурек	118
Кята	119
Фирни	120
Хашил	121
Гуймаг	123



Кисломолочные продукты

Катык (простокваша)	125
Айран	126
Атлама	127
Сюзьмя	128
Шор	129



Соусы

Наршараб (густой гранатовый сок)	131
Сарымсаглы катык (простокваша с раздробленным чесноком)	132
Сирке-сарымсаг (уксус с раздробленным чесноком)	132
Абгора (сок незрелого винограда)	133
Алча туршусу или лавашана (вытяжка из алычи)	133



Шербеты

Шербет с лимонными корочками	135
Шербет из лепестков розы	135
Шербет из сумаха	136
Шербет из тмина	136
Шербет из мяты	137
Гюль-нар шербет	137
Шербет с молоком	138
Шербет из шафрана	138
Искенджеби	139
Шербет из лепестков базилика	139



Варенья

Азербайджанская кухня

(Сборник рецептов азербайджанских блюд, закусок и напитков)

Научные редакторы: член-корреспондент НАНА, профессор **Теймур Керимли**

*Руководитель Отдела современной этнографии Института археологии и этнографии НАНА, доктор философии по истории **Эмиль Керимов***

*Ведущий научный работник отдела Классического фольклора Института фольклора НАНА, доктор философии по филологии **Афаг Рамазанова***

Составители: **Араз Гурбанов**
Парвиз Агавердиев
Фахраддин Гулиев

Графика и дизайн: **Джейхун Махмудов**

В сборнике использованы фотографии предоставленные Мамедом Рагимововым,
Сталиком Ханкишиевым, Азербайджанским национальным центром кулинарии,
а также материалы из интернета.



БАКУ - 2013