

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ



ТОМ 11

СОДЕРЖАНИЕ

стр

5 ПРЕДИСЛОВИЕ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- 10 Катык
- 11 Солёные баклажаны
- 12 Салат «Шемахинский»
- 14 Кайсаба
- 15 Кюкю из зелени
- 16 Салат «Мангал»

СУПЫ

- 20 Дюшбара
- 22 Кюфта из рыбы
- 23 Тоюг шорбасы
- 24 Пити
- 26 Хамраши
- 27 Довга
- 28 Кюфта-бозбаш
- 30 Умач
- 31 Овдух

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 34 Кутум-леvení
- 36 Долма по-азербайджански
- 38 Фисинджан из птицы
- 39 Овришта
- 40 Чобан-говурма
- 41 Садж с бараниной
- 42 Шах-плов
- 44 Нар коурма
- 45 Соютма
- 46 Туршу коурма

- 48 Тава-кебаб
- 50 Люля-кебаб
- 51 Сырдак баклажанный
- 52 Гюрза
- 54 Уод курзе

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

- 58 Кята по-гянджински
- 59 Кята
- 60 Мутаки
- 61 Курабье бакинское
- 62 Шакербура
- 64 Фирни
- 65 Гуймаг
- 66 Азербайджанская пахлава
- 68 Овшала
- 69 Лимонный шербет

ЧТО ОЗНАЧАЮТ СИМВОЛЫ



Время приготовления



Количество порций



Насколько сложно приготовить данное блюдо
(по 10-балльной шкале)



Количество баллов (очков) по кремлёвской
диете* в каждой порции

* Смысл кремлёвской диеты, ставшей необыкновенно популярной благодаря «Комсомольской правде», очень прост. Надо ограничивать поступление с едой углеводов (прежде всего сахар, мучное). Тогда организм начнёт перерабатывать жир. И лишний вес постепенно уходит. Основа кремлёвской диеты – научная таблица содержания углеводов в 100 граммах продукта. Для простоты подсчёта 1 грамм углеводов – 1 очко. Чтобы похудеть, надо набирать в день около 40 очков. Чтобы сохранить вес, набирайте 60 и более (у каждого своя индивидуальная норма, которая определяется экспериментально). В мясе, рыбе – 0 очков. В натуральных молочных продуктах – от 0 до 5. В крупах, картошке, сахаре – больше.





АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

Давным-давно в Москве на улице Горького работал ресторан «Баку». Он, пожалуй, не был так популярен у москвичей и гостей столицы, как расположенный на той же улице ресторан «Арагви», но понимающие толк в кулинарии люди знали, что за настоящей кавказской едой нужно идти именно в «Баку». Здесь многие впервые пробовали кутабы и кюкю. А поскольку запомнить второе название мало кто мог, при следующем визите в «Баку» непременно говорили так: «Ну и омлетик этот ваш принесите, который с зеленью».

Здесь люди узнавали, что тархун – это не только ядовито-зелёный напиток, но, в первую очередь, – изумрудного цвета травка с совершенно умопомрачительным вкусом. И знаменитые бакинские помидоры многие впервые пробовали именно здесь. А потом были кутабы, дюшбара, кебабы... И когда в конце приносили счёт, на этой невзрачной бумажке и нужно было

искать ответ на вопрос: отчего же именно в ресторане «Баку» всё такое вкусное и свежее – и травки, и помидоры, и баранина? На квитанции стоял штампик Министерства путей сообщения СССР и был изображён поезд. Каждый день на одном из таких поездов привозили в Москву из Азербайджана фрукты, овощи, мясо и сразу с Курского вокзала – на улицу Горького, в ресторан «Баку». Глядя на эту казённого вида бумажку, ужасно хотелось сесть на поезд и махнуть в Баку, столицу солнечного советского Азербайджана, где растут такие помидоры и тархун, где все умеют варить пити и жарить на углях дивные кебабы.

Всякий, кто приезжает Баку, попадает в совершенно особый кулинарный мир. Вы идёте по этому чудному приморскому городу, и вас окружают запахи, от которых кружится голова. Причём запахи эти проникают на улицу из-за невзрачных



дверей, на которых порой даже ничего и не написано. Надо непременно открыть одну из них и войти в скромное с виду заведение с простой мебелью. Возможно, вам даже не подадут меню, просто спросят, чего бы вам хотелось, посоветуют, какие блюда сегодня особенно удались. Прекрасно, скажут, что вы к ним именно в это время приехали, сейчас осетрина замечательная. И потом расскажут о том, что осетрину полагается есть в те месяцы, в названиях которых есть буква «р», – с сентября по март. После этого уже невозможно не заказать шашлык из осетрины. И рыба, конечно, будет, как вам и обещали, необыкновенно хороша. А соус! Его готовят из гранатового сока, долго и терпеливо, и вот, когда он загустеет, ему присваивают красивое и гордое имя – наршараб. Звучит, да? С ним можно съесть всё что угодно, но осетрина с наршарабом – уже ради одного этого можно ехать в Азербайджан.

Но не только ради этого. Особенно если вы любитель баранины. Она здесь прекрасна в любом виде – на шампурах, в супах, кутабах... При этом именно с кутабами надо быть особенно осмотрительными. Если вы вдруг решите ограничиться только мясными, это будет большой ошибкой, о которой придётся долго жалеть. Встать из-за стола, не попробовав кутабов с зеленью? А с тыквой?..



Кстати, когда будете брать очередной кутаб, обратите внимание: он посыпан каким-то тёмно-красным с фиолетовым оттенком порошком непривычного вкуса. Как называется? Сумах. Из чего? Из сушёного барбариса, скажет вам человек недалёкий, несведущий. На самом деле барбарис тут ни при чём. Это высушенные и измельчённые ягоды многолетнего кустарника, который так и называется – сумах. В результате получается просто какой-то волшебный порошок. С его появлением на столе всё преобразается. Вот, казалось бы, нарезанный тонкими колечками лук, что может быть проще? Но присыпьте его сумахом, и на него уже гораздо приятнее смотреть. А теперь попробуйте на вкус... Чувствуете разницу? В общем, если хотите научиться готовить

по-азербайджански, сумам вам точно пригодится. А также шафран, мята, чабрец, зира... В Азербайджане вообще много внимания уделяют специям. Но используют их очень деликатно, чтобы они не перебивали вкус основного блюда, а только подчёркивали его.

В азербайджанской кухне очень много необычного, почти экзотического, но если угодно искать аналогии с русской кухней, то вот вам одна такая аналогия. У нас – пельмени, у азербайджанцев – дюшбара. Те же пельмени, только совсем маленькие и с бараниной. Отваривают их в бульоне, а дальше уж на ваш вкус – можно и в бульоне подать, а можно и отдельно. Считается, что чем пельмешки-дюшбара меньше, тем более умелыми руками они слеплены. Видели бы вы, какие они бывают крохотные!

Про здешний плов надо знать вот что: рис готовится отдельно, мясо (или то, что полагается добавить именно в этот плов) отдельно, соединяются они уже прямо перед подачей на стол. Непривычно на фоне всем известного среднеазиатского плова. Но зато даёт возможность полнее ощутить вкус самого риса, который и варят по-особому. А когда потом поливают топлёным маслом, то кажется, что уже и мяса-то никакого к этому рису не нужно. Но это только так кажется. От мяса вы всё равно никуда не денетесь. Хотя время от времени азербайджанцы готовят чисто мясные, казалось бы, блюда вовсе даже не из мяса. Картофельные кебабы пробовали?..

А ещё в Азербайджане очень любят пить чай. Даже не потому, что к чаю здесь готовят просто сказочные сладости и подают варенье из белой черешни, кизила, айвы, инжира... Можно и без сладостей. Главное, чтобы чай – лучше с чабрецом! – был разлит в маленькие грушевидные стаканчики (армуды), которые располагают к неспешному чаепитию и долгому разговору. Разговор пусть будет о том, что сегодня вечером начнут готовить хаш, а это значит, что завтра хорошо бы встать пораньше, потому что хаш – это серьёзно, это на весь день.



Благодарим Илгара Ахмедова,
шеф-повара ресторана «Ширван»,
за комментарии к рецептам
и ценные советы
по приготовлению блюд.





ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



КАТЫК



Состав:

- 4 л молока 6%-ной жирности
- ½ л сливок 33%-ной жирности
- 100 г закваски

Приготовление

- 1 В кастрюлю влить молоко и сливки, довести до кипения (но не кипятить). Затем снять с огня и остудить до комнатной температуры.
- 2 Молочную смесь смешать с закваской, разлить по горшочкам, накрыть крышкой, укутать полотенцем или одеялом и оставить в тёплом месте минимум на 2 часа.
- 3 Готовый катык переложить в чистые стеклянные банки и хранить в холодильнике.

КСТАТИ

От других кисломолочных продуктов, таких как простокваша или кефир, катык отличается тем, что его готовят из очень жирного молока и доводят почти до кипения перед сквашиванием. Поэтому он отличается особо нежным сливочным вкусом.

Чтобы катык приобрёл красивый розовый цвет, можете добавить в него немного свекольного или вишнёвого сока.

СОЛЁНЫЕ БАКЛАЖАНЫ



Приготовление

1 Баклажаны вымыть, удалить хвостики, надрезать вдоль с одной стороны. Уложить в кастрюлю с кипящей водой на 3–5 минут, затем вынуть, очистить от семечек и отжать.

2 Всю зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Морковь вымыть, почистить и натереть на тёрке. Чеснок почистить, мелко нарезать. Перцы очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Сельдерей вымыть, удалить жёсткие прожилки и мелко нарубить. Всё смешать в глубокой миске, посолить и поперчить по вкусу.

3 Начинить баклажаны приготовленным овощным фаршем, выложить в эмалированную кастрюлю и залить уксусом, предварительно разбавив его водой. Поставить кастрюлю в холодильник на 3 дня. Готовые баклажаны переложить в банки и хранить в холодильнике.



Состав:

- 10 мелких баклажанов (длиной 10–15 см)
- 2 больших пучка кинзы
- 2 больших пучка укропа
- ½ пучка свежей мяты
- 2 больших пучка петрушки
- 3–4 мелких моркови (около 100 г)
- 200 г чеснока
- 1 стручок острого перца
- 1 сладкий перец
- 1 стебель сельдерея (около 100 г)
- соль
- молотый чёрный перец
- 1½ стакана красного винного уксуса
- ½ стакана воды

КСТАТИ

Солёные баклажаны можно подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к жирному мясу.



САЛАТ «ШЕМАХИНСКИЙ»

Состав:

- 200 г отварной говядины
- 1 средняя луковица
- ¼ стакана 9%-ного уксуса
- 100 г маринованных огурцов
- 6–8 помидоров черри
- листья салата
- 4–5 веточек петрушки
- соль
- молотый чёрный перец
- 1–2 ст.л. растительного масла



Приготовление

- 1 Мясо нарезать соломкой. Лук почистить, нарезать полукольцами, сложить в миску и залить уксусом. Оставить на 10–15 минут.
- 2 Огурцы и помидоры вымыть, огурцы нарезать соломкой. Листья салата и зелень петрушки промыть, обсушить.
- 3 Смешать в миске мясо, лук и огурцы, посолить, поперчить по вкусу, заправить растительным маслом.
- 4 На тарелки разложить листья салата, сверху выложить салат, украсить разрезанными пополам или на четвертинки помидорами черри и зеленью.



МАСТЕР-КЛАСС

Салат «Шемахинский» – фирменный рецепт ресторана «Ширван».

Для заправки этого салата лучше использовать нерафинированное растительное масло – так блюдо станет более ароматным и вкусным.

Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»





КАЙСАБА



Состав:

- ½ стакана свежей алычи
- 1 стакан кураги
- 2 ст.л. сливочного масла
- ½ стакана гранатового сока
- 1 ст.л. сахарного песка
- 2 ст.л. воды

Приготовление

- 1 Алычу вымыть, откинуть на дуршлаг, удалить косточки. Курагу тщательно промыть, обсушить.
- 2 В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить алычу до выделения сока.
- 3 Добавить в сковороду курагу, обжарить ещё 10–15 минут до золотистой корочки.
- 4 Влить в сковороду гранатовый сок и воду, всыпать сахар, довести до кипения. Подавать блюдо можно как в горячем, так и в холодном виде.

КСТАТИ

Название блюда образовано от названия главного ингредиента – курага по-азербайджански – «кайса».

Несмотря на сладкий вкус, кайсаба является закуской, так как разжигает аппетит и способствует пищеварению. Правда, в холодном виде, при желании, она может быть подана и как десерт.

КЮКЮ ИЗ ЗЕЛЕНИ



Приготовление

- 1 Зелёный лук, кинзу, укроп и шпинат вымыть, обсушить, мелко нарезать и сложить в миску. Добавить соль и перец по вкусу, влить яйца, тщательно взбить. Добавить муку, хорошо размешать.
- 2 В сковороде разогреть 1 ст. ложку топлёного масла, влить яичную смесь. Когда омлет будет готов, разрезать его на 4 равные части, перевернуть и жарить до золотистой корочки.
- 3 Подавать кюкю, полив оставшимся растопленным маслом, отдельно подать катык.



Состав:

- ¼ пучка зелёного лука
- ¼ пучка кинзы
- ¼ пучка укропа
- 50 г шпината
- соль
- молотый чёрный перец
- 2 свежих яйца
- 1 ч.л. пшеничной муки
- 2 ст.л. топлёного масла
- катык

КСТАТИ

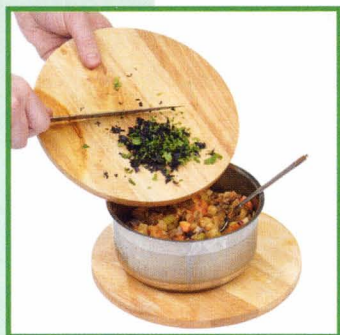
Для пышности готового блюда в яичную смесь перед приготовлением можно добавить немного сливок или молока.



САЛАТ «МАНГАЛ»

Состав:

- 8 баклажанов
- 8 помидоров
- 1 острый зелёный перчик
- 1 пучок кинзы
- 1 пучок базилика
- 1 крупная красная луковица
- 4–5 зубчиков чеснока
- соль
- молотый чёрный перец
- 1 ст.л. 6%-ного винного уксуса
- ¼ стакана растительного масла



Приготовление

- 1 Баклажаны, помидоры и перец вымыть, обсушить и запечь в духовке или на решётке гриля в течение 15–20 минут, затем остудить.
- 2 У баклажанов удалить хвостики, перец очистить от семян. Все овощи мелко порубить, выложить в сито или дуршлаг, чтобы удалить лишний сок, затем переложить в миску.
- 3 Кинзу и базилик промыть, обсушить, мелко нарезать и добавить в миску с овощами, перемешать.
- 4 Лук и чеснок почистить, мелко нарезать, смешать с овощами. Салат посолить, поперчить по вкусу, заправить уксусом и растительным маслом, выложить в салатник и подавать.

КСТАТИ

Салат «Мангал» можно подать на гарнир к шашлыку. Запечённые овощи сохраняют витамины гораздо лучше, чем варёные или жареные, так как подвергаются минимальной тепловой обработке.







СУПЫ

Состав:

Для бульона:

- ½ кг баранины на кости
- 4 стакана воды
- 1 средняя луковица
- ½ ст.л. горошин чёрного перца
- щепотка шафрана
- соль
- молотый чёрный перец
- кинза
- сушёная мята

Для фарша:

- 800 г мякоти баранины
- 2 средних луковицы
- 50 г курдючного жира
- 1 яйцо
- щепотка сушёной мяты
- соль
- молотый чёрный перец

Для теста:

- 1 стакан пшеничной муки
- 2 яйца
- ¼ стакана воды
- соль



Приготовление

- 1 Приготовить бульон: мясо на кости промыть, очистить от плёнок и залить водой. Лук почистить, целиком добавить в кастрюлю с мясом. Варить бульон до готовности мяса, затем его вынуть, бульон процедить.
- 2 Приготовить фарш: мякоть баранины промыть, лук почистить, дважды пропустить через мясорубку вместе с мясом и курдючным жиром, добавить яйцо, мяту, посолить, поперчить, перемешать и поставить в холод на 15 минут.
- 3 Приготовить тесто: муку просеять на стол горкой, в центре сделать углубление, вбить в него яйца, влить воду, посолить и замесить крутое тесто. Завернуть во влажную салфетку и оставить на 20–25 минут.
- 4 Тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм и нарезать квадратиками 1x1 см. На каждый квадратик уложить фарш, сложить треугольником, защипнуть края. Дать дюшбаре немного подсохнуть.
- 5 Бульон нагреть, добавить перец горошком и шафран, дать закипеть. Выложить в кастрюлю дюшбару, варить в течение 5–7 минут. Посолить и поперчить.
- 6 При подаче посыпать суп мелко нарезанной кинзой и сушёной мятой.

КСТАТИ

Если для приготовления фарша используется жирное мясо, курдючный жир можно не добавлять.



КЮФТА ИЗ РЫБЫ



Состав:

- ¼ стакана риса
- 1 средняя луковица
- 1 пучок кинзы
- 100 г нута
- 800 г рыбы (осетрины или севрюги)
- соль
- молотый чёрный перец
- 10 г свежего или 50 г сушёного кизила*
- 1½ л рыбного бульона
- ½ кг картофеля
- щепотка шафрана



Приготовление

- 1 Рис промыть, отварить. Лук почистить, разрезать на 4 части. Кинзу вымыть, стряхнуть воду, мелко нарубить. Нут замочить в воде.
- 2 Приготовить фарш: филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить половину кинзы и рис, посолить, поперчить, перемешать до однородности. Из фарша сформировать шарики (кюфту). В середину каждой кюфты вложить по две ягоды кизила.
- 3 Рыбный бульон нагреть, добавить нут и варить до готовности около 40 минут. Картофель почистить, нарезать на четвертинки.
- 4 Добавить в суп картофель и кюфту, варить до готовности ещё около 20–30 минут. Перед окончанием варки добавить шафран и оставшуюся кинзу. Посолить по вкусу.

КСТАТИ

* Кизил используется в кулинарии уже много тысяч лет – известно, что древние греки солили его, как маслины. Он имеет приятный аромат и терпкий, вяжущий вкус. Кизил можно заменить алычой, айвой или яблоками кислых сортов.

ТОЮГ ШОРБАСЫ (КУРИНЫЙ СУП)



Приготовление

- 1 Курицу вымыть, обсушить, разрезать на крупные куски, положить в кастрюлю, залить водой. Довести до кипения, добавить соль по вкусу. Варить до готовности, снимая пену, около 50 минут.
- 2 Курицу вынуть, немного остудить, разрезать на небольшие куски. Бульон процедить.
- 3 Рис промыть, лук почистить и нарезать кубиками. В сковороде разогреть масло, обжарить лук до золотистого цвета.
- 4 Кинзу и алычу промыть, обсушить. Зелень мелко порубить.
- 5 Кастрюлю с бульоном поставить на огонь, всыпать рис, добавить обжаренный лук, алычу, посолить и поперчить, варить до готовности риса (около 10–15 минут).
- 6 Добавить в суп куски курицы, варить в течение 10 минут. Всыпать куркуму, размешать. Подавать суп горячим, посыпав рубленой кинзой.



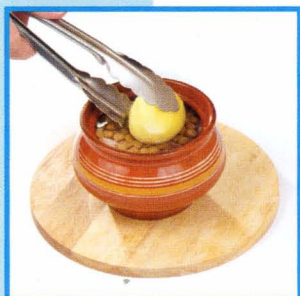
Состав:

- 1 небольшая курица (1–1,2 кг)
- соль
- $\frac{1}{4}$ стакана риса
- 1 средняя луковица
- 2 ст.л. топлёного масла
- 1 пучок кинзы
- 10–15 шт. алычи
- молотый чёрный перец
- щепотка куркумы

ПИТИ (МЯСО С НУТОМ В ГОРШОЧКЕ)

Состав:

- 4 ст.л. нута или луцёного гороха
- ½ кг баранины на кости
- 2 стакана воды
- 2 маленьких луковицы
- 2 щепотки шафрана
- 2 средних картофелины
- 4 шт. алычи
- 40 г курдючного жира
- соль
- молотый чёрный перец



Приготовление

- 1 Нут или горох на ночь замочить в воде. Мясо промыть, очистить от плёнок и сухожилий, нарезать крупными кусочками, выложить в два глиняных горшка. Добавить нут, залить холодной водой, поставить горшки в духовку, довести до кипения и варить, периодически снимая пену, в течение 2–3 часов.
- 2 Шафран залить ¼ стакана кипятка, оставить на 15–20 минут. Картофель почистить. Алычу промыть, удалить косточки. Курдючный жир мелко нарезать.
- 3 За 30 минут до готовности добавить в горшочки целые картофелины, луковицы и алычу, посолить.
- 4 Через 15 минут влить настой шафрана, добавить курдючный жир и поперчить. Подать пити в горшочках, в которых суп варился.

МАСТЕР-КЛАСС

Пити – одно из самых популярных блюд в Азербайджане, его готовят в каждой семье, и оно обязательно входит в меню ресторанов национальной кухни. Иногда его подают в качестве горячего блюда. Обычно пити дополняют красным луком, сушёной мятой и сумахом.

Во время варки бульона в горшочки можно доливать воду (если она выпарится), а после закладки овощей этого делать не следует – пропадёт насыщенный вкус.



*Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»*



ХАМРАШИ

(СУП С ФАСОЛЬЮ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ)



Состав:

- ½ стакана мелкой белой фасоли
- ½ кг баранины на кости
- 2 средних луковицы
- соль
- молотый чёрный перец
- 1 стакан пшеничной муки
- 2 яйца
- 1 пучок кинзы
- 3 щепотки шафрана

Приготовление

- 1 Фасоль замочить в воде на ночь. Баранину промыть, отделить мясо от костей, удалить плёнки и сухожилия. Лук почистить. Кости сложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, затем добавить целую луковицу, соль и перец, варить в течение 1 часа. Бульон процедить и вернуть в кастрюлю.
- 2 Из муки, яиц и воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм, разрезать на неширокие полоски, нашинковать их лапшой.
- 3 Мясо с оставшимся луком прокрутить в мясорубке, посолить, поперчить, хорошо вымешать фарш и сформировать из него небольшие фрикадельки.
- 4 В кастрюлю с бульоном выложить фасоль, варить до готовности. Затем добавить фрикадельки, через 10 минут – лапшу, дать покипеть ещё 5 минут. Кинзу вымыть, мелко нарубить. При подаче заправить суп зеленью и шафраном.

КСТАТИ

Оригинальный рецепт хамраши немного сложнее – основные ингредиенты (фасоль, мясо и лапша) отвариваются отдельно друг от друга и соединяются уже готовыми в кастрюле с бульоном.

ДОВГА

(РИСОВЫЙ СУП С ЗЕЛЕНЬЮ)



Приготовление

- 1 Зелень промыть, стряхнуть воду, мелко нарубить.
- 2 Муку растереть с яйцами в кастрюле, добавить катык (см. стр. 10) и сметану, хорошо перемешать. Довести суп до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой.
- 3 Добавить в кастрюлю зелень и рис, варить в течение 5 минут, затем остудить и посолить. Довгу можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.



Состав:

- ½ пучка зелёного лука
- 1 пучок щавеля
- 600 г шпината
- 1½ больших пучка укропа
- 1½ больших пучка кинзы
- 1 ст.л. сушёной мяты
- 2 ст.л. пшеничной муки
- 2 яйца
- 2½ л катыка
- 3½ стакана жирной сметаны
- 100 г готового риса
- соль

МАСТЕР-КЛАСС

Солить суп нужно только после остывания, иначе он свернётся. В готовую довгу можно добавить заранее отваренный нут.

Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»



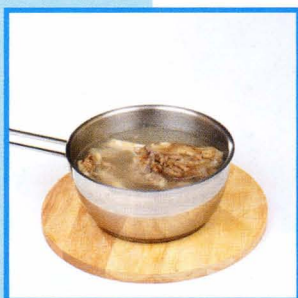
КЮФТА-БОЗБАШ

Состав:

- ½ стакана нута
- 4 куска баранины на кости (по 100 г каждый)
- щепотка шафрана
- 4 средних картофелины
- 1 средний помидор
- соль
- молотый чёрный перец
- щепотка сушёной мяты

Для кюфты:

- 750 г мякоти баранины
- 2 средних луковицы
- 4 шт. алычи
- 100 г курдючного жира
- 2 ст.л. риса
- соль
- молотый чёрный перец



Приготовление

- 1 Нут замочить на ночь в холодной воде. Приготовить фарш: мясо промыть, удалить сухожилия и плёнки. Лук почистить, алычу вымыть и удалить косточки. Пропустить через мясорубку мясо вместе с луком и курдючным жиром, в фарш добавить рис, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Сформировать из фарша шары (кюфту), в середину каждого вложить по 1 штучке алычи.
- 2 В кастрюлю влить воду, выложить мясо и нут, варить до полуготовности (около 30 минут), снимая пену. Затем добавить в бульон кюфту, варить на слабом огне около 2 часов.
- 3 Шафран залить ½ стакана кипятка, дать настояться в течение 15–20 минут. Картофель почистить, помидор вымыть, нарезать четвертинками.
- 4 За 30 минут до готовности добавить в суп целые картофелины, четвертинки помидора, настой шафрана, посолить и поперчить.



МАСТЕР-КЛАСС

Подавать кюфту-бозбаш нужно в глубоких пиалах: выложить в каждую 1 кюфту, 1 картофелину, четвертинку помидора, залить бульоном и посыпать сушёной мятой.

Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»





УМАЧ (СУП ИЗ МУКИ)



Состав:

- ½ стакана пшеничной муки
- 1 средняя луковица
- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 л бульона
- 2 зубчика чеснока
- соль

Приготовление

- 1 Муку всыпать в миску, добавить 2 ст. ложки воды, растереть до образования крошек. Лук почистить, мелко нарезать.
- 2 В сковороде разогреть масло, обжарить лук до мягкости. Чеснок почистить, измельчить.
- 3 Кастрюлю с бульоном поставить на огонь и довести до кипения. Всыпать мучную крошку, варить около 15 минут, затем добавить лук и варить ещё 10–15 минут.
- 4 За 3 минуты до окончания варки добавить в суп измельчённый чеснок, посолить по вкусу.

КСТАТИ

Умач можно приготовить не только из пшеничной, но и из гороховой, гречневой, ржаной или овсяной муки. Этот суп можно использовать как основу для мясных и овощных супов-пюре.

ОВДУХ

(ХОЛОДНЫЙ СУП С КАТЫКОМ)



Приготовление

- 1 Катык развести водой до состояния жидкого кефира, охладить, влить в кастрюлю или глубокую миску.
- 2 Огурцы и редис почистить и нарезать кубиками, яйца разрезать на дольки.
- 3 Зелёный лук, кинзу, рейхан и укроп вымыть, стряхнуть воду и мелко порубить.
- 4 Все ингредиенты добавить в миску с катыком, перемешать и посолить по вкусу. Подавать суп холодным.



Состав:

- 4 стакана катыка
- 4–5 средних огурцов
- 1 пучок редиса
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 1 большой пучок зелёного лука
- 1 пучок кинзы
- 1 пучок рейхана (базилика)
- 1 пучок укропа
- соль

КСТАТИ

Овдух можно приготовить и с мясом – возьмите по 50 г отварной говядины на порцию. Это будет более привычный, но не менее вкусный вариант блюда.



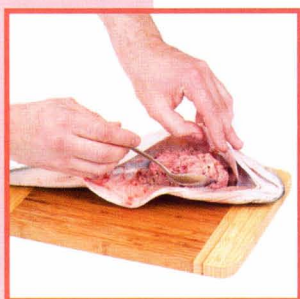


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУТУМ-ЛЕВЕНГИ

Состав:

- 1 кутум (600–800 г)
- 2 средних луковицы
- 1 стакан грецких орехов
- соль
- молотый чёрный перец
- ½ стакана сливового пюре*
- 2 ст.л. растительного масла



Приготовление

- 1 Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и обсушить. Лук почистить, натереть на тёрке, отжать сок.
- 2 Грецкие орехи перебрать, удалить перегородки, измельчить в ступке или мясорубке. Смешать орехи с луком, посолить, поперчить, добавить половину сливового пюре.
- 3 Рыбу нафаршировать приготовленной начинкой, брюшко зашить кулинарной нитью или скрепить зубочистками. Смазать рыбу оставшимся сливовым пюре.
- 4 Духовку разогреть до 190–200°C. Противень смазать растительным маслом, выложить на него рыбу и запекать до готовности около 1 часа. Перед подачей удалить кулинарную нить.

КСТАТИ

Кутум – рыба каспийская, поэтому в данном рецепте её можно заменить на более доступных карпа или сибаса.

* Для приготовления сливового пюре 1 кг слив промыть, разрезать на половинки, удалить косточки и измельчить с помощью мясорубки или блендера. Полученную массу влить в кастрюлю, довести до кипения на среднем огне, затем убавить огонь до очень слабого и уварить сливы на треть от исходного объёма. Пюре можно использовать сразу или закатать в чистые банки и хранить в прохладном тёмном месте.





ДОЛМА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Состав:

- 200 г виноградных листьев
- 1 кг жирной мякоти баранины
- 50 г риса
- 1 крупная луковица
- 1 небольшой пучок кинзы
- 1 небольшой пучок укропа
- сушёная мята
- соль
- молотый чёрный перец



Приготовление

- 1 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок и нарезать небольшими кусочками. Лук почистить и крупно нарезать. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить.
- 2 Виноградные листья перебрать, срезать стебли, промыть и бланшировать в кипятке в течение 1–2 минут. Рис промыть.
- 3 Кусочки мяса сложить в миску, посолить, поперчить, смешать с луком и зеленью, пропустить через мясорубку. В готовый фарш добавить промытый рис.
- 4 В середину каждого виноградного листа уложить фарш, свернуть рулетиком или конвертиком.
- 5 Долму плотно уложить в кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне в течение 2 часов. Подавать с катыком.

КСТАТИ

Долма широко распространена в кухнях народов Центральной и Южной Азии, а также Балканского полуострова. Считается, что название этого блюда происходит от тюркского глагола *dolmak* – «заполнять».





ФИСИНДЖАН ИЗ ПТИЦЫ



Приготовление

- 1 Курицу обработать, вымыть, порубить на куски и отварить в подсоленной воде до готовности. Бульон процедить и сохранить.
- 2 Орехи пропустить через мясорубку. Алычу вымыть, удалить косточки. Лук почистить и мелко нарезать.
- 3 В кастрюлю с курицей выложить лук, орехи и алычу, посолить, поперчить по вкусу. Тушить до готовности в течение 1,5–2 часов. Блюдо подавать к столу горячим.

Состав:

- 1 курица (примерно 1 кг)
- соль
- 1½–2 стакана очищенных грецких орехов
- 7–10 шт. алычи
- 2 средних луковицы
- молотый чёрный перец

КСТАТИ

Традиционно фисинджан готовится из дичи – утки, фазана или куропатки. На гарнир лучше всего подать отварной рис.

ОВРИШТА (КУРИЦА С КИЗИЛОМ)



Приготовление

- 1 Курицу обработать, вымыть, нарезать на кусочки размером с грецкий орех, посолить и поперчить.
- 2 В сковороде разогреть половину масла, обжарить курицу до золотистого цвета в течение примерно 8–10 минут.
- 3 Кизил замочить в небольшом количестве воды. Лук почистить, нарезать четвертинками.
- 4 В отдельной сковороде разогреть оставшееся масло, обжарить лук до прозрачности, затем добавить кизил и сахар, перемешать.
- 5 Полить курицу луковым соусом, перемешать. При подаче посыпать зёрнами граната.



Состав:

- 1 курица (примерно 1 кг)
- соль
- молотый чёрный перец
- 4–5 ст.л. топлёного масла
- 150 г сушёного кизила
- 4 крупных луковицы
- 1 ст.л. сахарного песка
- 2 ст.л. гранатовых зёрен

КСТАТИ

Гранат – один из самых древних съедобных плодов, известных человечеству. Он особенно популярен в национальных кухнях стран Кавказа и Закавказья. Плоды граната богаты витаминами, минеральными веществами и микроэлементами. В Вавилоне считалось, что употребление зёрен граната перед битвой делало воинов неуязвимыми.



ЧОБАН-ГОВУРМА



Состав:

- 200 г мякоти баранины
- соль
- молотый чёрный перец
- 1 средняя луковица
- 2–3 средних картофелины
- 1 сладкий перец
- 2–3 небольших помидора
- 1 большой огурец
- 2 ст.л. топлёного масла
- 1 стакан мясного бульона
- ½ пучка кинзы

Приготовление

- 1 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок и нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.
- 2 Лук и картофель почистить, перец очистить от семян и перегородок, помидоры и огурец вымыть. Все овощи нарезать кубиками.
- 3 В сковороде разогреть топлёное масло, обжарить баранину на сильном огне до появления корочки.
- 4 Добавить в сковороду овощи, тушить на среднем огне в течение 10 минут, при необходимости доливая бульон.
- 5 Кинзу вымыть и мелко порубить, посыпать блюдо при подаче.

САДЖ С БАРАНИНОЙ



Приготовление

- 1 Баранину вымыть, обсушить, очистить от плёнок и нарезать небольшими кусочками. Лук почистить, нарезать полукольцами.
- 2 В глубокой сковороде или казане разогреть половину курдючного жира, выложить мясо, жарить на сильном огне до появления корочки около 5–7 минут. Убавить огонь, добавить лук, посолить и поперчить, жарить до готовности ещё 20 минут, затем добавить зёрна граната.
- 3 Картофель и баклажаны почистить, крупно нарезать. Перцы вымыть, удалить семена и перегородки, разрезать на 8 частей. Помидоры вымыть, нарезать кружками.
- 4 В отдельной сковороде разогреть оставшийся жир, по очереди обжарить до готовности картофель, баклажаны, перец и помидоры.
- 5 При подаче в середину саджа выложить мясо, овощи разложить вокруг, лаваш порвать руками на 4 части, положить поверх саджа.



Состав:

- ½ кг мякоти баранины
- 4 крупных луковицы
- 50 г курдючного жира
- соль
- молотый чёрный перец
- 2 ст.л. зёрен граната
- 1–2 картофелины
- 1–2 баклажана
- 2 сладких перца
- 2 помидора
- 1 тонкий лаваш

МАСТЕР-КЛАСС

Блюдо получило название от посуды, в которой оно готовится. Садж – подобие чугунного вогнутого подноса, на внутренней стороне которого жарят на углях специально подготовленную рубленую баранину и субпродукты, а также овощи для гарнира. Готовое блюдо накрывают лавашом для того, чтобы мясо не остывало слишком быстро.

Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»

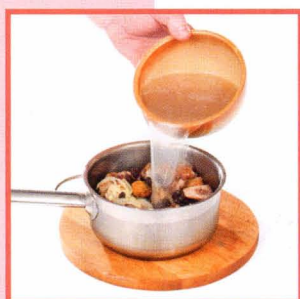




ШАХ-ПЛОВ

Состав:

- щепотка шафрана
- 800 г длиннозёрного риса
- соль
- 2 тонких лаваша
- 200 г растопленного сливочного масла
- 600 г мякоти баранины
- 300 г топлёного масла
- 3 крупных луковицы
- 150 г сушёной алычи
- 300 г изюма без косточек
- 200 г каштанов
- молотый чёрный перец
- щепотка куркумы



Приготовление

- 1 Щепотку шафрана залить $\frac{1}{2}$ стакана кипятка, оставить на 15–20 минут. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности.
- 2 Дно большой кастрюли выстелить лавашом, выкладывать рис слоями в 1 см, поливая каждый растопленным сливочным маслом и настоем шафрана. Кастрюлю накрыть крышкой и полотенцем, варить рис до готовности на слабом огне.
- 3 Мясо очистить от плёнок, нарезать средними кусками и отварить в подсоленной воде до готовности. Бульон процедить и сохранить. Мясо обжарить на 3–4 ст. ложках топлёного масла до образования корочки.
- 4 Лук почистить, нарезать полукольцами, обжарить в отдельной сковороде до золотистой корочки на 2–3 ст. ложках топлёного масла. Сушёную алычу и изюм промыть, замочить в горячей воде на 5 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Каштаны вымыть, надрезать ножом и варить в подсоленной воде в течение 5–10 минут, затем почистить.
- 5 Обжарить сухофрукты и каштаны на топлёном масле в течение 3–5 минут. В сотейнике смешать мясо с сухофруктами, каштанами и луком, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, тушить в течение 5 минут, в конце поперчить и добавить куркуму.
- 6 Оставшийся лаваш разрезать пополам, смазать топлёным маслом и выложить на дно казана веером так, чтобы края лаваша свешивались. В казан уложить рис и начинку в несколько слоёв, накрыть лавашом.
- 7 Духовку разогреть до 150–180°C и запекать плов в течение 1 часа. Готовый плов перевернуть на блюдо и подавать.





НАР КОУРМА

(БАРАНИНА С ГРАНАТОВЫМ СОКОМ)

Приготовление

- 1 Шафран залить $\frac{1}{2}$ стакана кипятка, оставить на 15–20 минут.
- 2 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок и нарезать небольшими кусочками. В глубокой сковороде разогреть 2 ст. ложки топлёного масла, обжарить баранину до появления корочки.
- 3 Лук почистить, нарезать полукольцами, добавить к мясу и убавить огонь, затем влить настой шафрана.
- 4 Помидоры вымыть, крупно нарезать, добавить в сковороду, посолить и поперчить. При необходимости долить воды, накрыть крышкой и тушить около 15 минут. Влить в сковороду гранатовый сок, тушить ещё 5 минут, затем снять с плиты.
- 5 Зелень вымыть, стряхнуть воду, мелко нарубить. Посыпать готовое блюдо при подаче.

Состав:

- щепотка шафрана
- 600 г мякоти баранины
- 2 ст.л. топлёного масла
- 1 крупная луковица
- 5 средних помидоров
- соль
- молотый чёрный перец
- $\frac{1}{4}$ стакана гранатового сока
- 1 пучок кинзы
- 1 пучок петрушки

КСТАТИ

Слово «нар» в названии блюда указывает на один из ингредиентов – гранат или гранатовый сок.

СОЮТМА

(МЯСО ЯГНЁНКА В КАЗАНЕ)



Приготовление

1 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок, нарубить крупными кусками и сложить в казан. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала мясо, довести до кипения, снять пену и варить до готовности мяса, около 1,5 часов. К окончанию варки бульон должен увариться в 2 раза.

2 Лук почистить, мелко нарезать. Курдючный жир мелко нарубить. Из казана вынуть мясо, бульон процедить. Кинзу вымыть, стряхнуть воду, мелко нарубить.

3 Вернуть в казан бульон и мясо, засыпать лук, добавить курдючный жир. Посолить и поперчить. Тушить на слабом огне в течение 20 минут, затем снять с огня. При подаче посыпать зеленью кинзы.



Состав:

- 1 кг мяса ягнёнка на кости
- 2 крупных луковицы
- 100 г курдючного жира
- соль
- молотый чёрный перец
- 1 стакан нарубленной кинзы

КСТАТИ

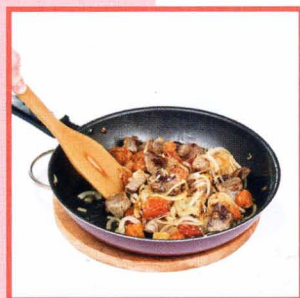
В соютму можно добавить очищенный картофель, нарезанный половинками. Закладывать его нужно вместе с луком и курдючным жиром.



ТУРШУ КОУРМА (РИС С МЯСОМ И КАШТАНАМИ)

Состав:

- щепотка шафрана
- 3 стакана риса
- соль
- 350 г топлёного масла
- ½ тонкого лаваша
- 200 г каштанов
- ½ кг мякоти баранины
- 4 средних луковицы
- 200 г сушёной алычи
- 2 стакана мясного бульона
- молотый чёрный перец



Приготовление

- 1 Шафран залить ½ стакана кипятка, оставить на 15–20 минут. Рис промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Масло растопить.
- 2 В казан с помощью сита влить половину растопленного масла, выстелить дно лавашом, сверху выложить рис. Влить настой шафрана и ещё немного масла, накрыть крышкой и тушить на очень слабом огне до готовности (около 40 минут).
- 3 Каштаны вымыть, надрезать ножом и варить в подсоленной воде в течение 5–10 минут, затем почистить. Баранину вымыть, обсушить, очистить от плёнок и нарезать небольшими кусочками. Лук почистить, нарезать полукольцами. Алычу промыть, удалить косточки.
- 4 Мясо отварить до полуготовности в подсоленной воде (около 30 минут), затем обжарить на топлёном масле до золотистой корочки, добавить лук, каштаны и алычу, жарить ещё 5–10 минут. Всё выложить в кастрюлю, долить немного мясного бульона и тушить в течение 10 минут.
- 5 При подаче на тарелки в середину выложить рис, по краям – мясо с подливкой и газмах*.

КСТАТИ

* Газмах – это поджаренный лаваш из казана.

В оригинальном рецепте этого блюда используется не сушёная алыча, а альбухара – сушёные сливы, очень популярная в Азербайджане приправа. Лучшие сорта риса для приготовления этого блюда – «хан», «виктория» или «шахиншах», их можно купить на рынке. В магазине же возьмите длиннозёрный рис «басмати».

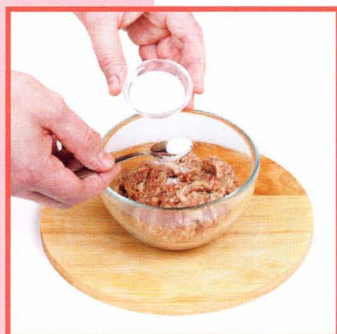




ТАВА-КЕБАБ (БИТОЧКИ В ОМЛЕТЕ)

Состав:

- 750 г мякоти жирной баранины
- 3 крупных луковицы
- соль
- молотый чёрный перец
- 4 ст.л. топлёного масла
- 8 яиц
- 4–5 веточек петрушки



Приготовление

- 1 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок и крупно нарезать. Две луковицы почистить, разрезать на четвертинки, пропустить через мясорубку вместе с мясом. Фарш посолить, поперчить, хорошо перемешать.
- 2 В сковороде хорошо разогреть топлёное масло. Из фарша сформировать округлые биточки, обжарить их до готовности с обеих сторон в течение примерно 8–10 минут. Яйца взбить, немного посолить.
- 3 Биточки разложить в порционные сковороды, залить взбитыми яйцами, запечь в духовке, разогретой до 170°C, в течение 10 минут. Подавать к столу на тех же сковородах, в которых блюдо готовилось, украсив веточками петрушки.

КСТАТИ

Для придания блюду большей сочности добавьте в фарш 100 г курдючного жира.





ЛЮЛЯ-КЕБАБ



Состав:

- 800 г жирной баранины
- 2–3 средних луковицы
- 100 г курдючного жира
- соль
- молотый чёрный перец
- деревянные шпажки
- 1 тонкий лаваш
- по 1 пучку зелёного лука, петрушки и кинзы

Приготовление

- 1 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок и крупно нарезать. Лук почистить, разрезать на четвертинки, пропустить через мясорубку вместе с мясом и курдючным жиром, тщательно перемешать. Фарш должен быть вязким и плотным.
- 2 Руки смочить холодной водой, разделить фарш на 10 кусочков и сформировать из них колбаски толщиной около 4 см и длиной 12–15 см.
- 3 Колбаски из фарша нанизать на деревянные шпажки. Духовку разогреть до 250°C, выложить люля-кебаб на решётку, вниз поставить противень для стекающего жира. Жарить в течение 15–20 минут, время от времени переворачивая.
- 4 Лаваш нарезать полосками. Зелень вымыть, крупно порубить. Готовые люля-кебабы снять со шпажек, завернуть в лаваш и подавать с зеленью.

КСТАТИ

Наш рецепт этого блюда можно назвать «домашним», так как традиционный люля-кебаб готовится на углях, нанизанный на шампуры.

Люля-кебаб можно дополнить соусом: 1 помидор, 3–4 зубчика чеснока, 1 сладкий и 1 острый перец прокрутить через мясорубку, посолить и подать к столу. Также в качестве соуса можно приготовить наршараб – уваренный до ½ исходного объёма гранатовый сок.

СЫРДАК БАКЛАЖАННЫЙ



Приготовление

- 1 Баклажаны и помидоры вымыть. Баклажаны почистить вдоль полосками («зеброй») и нарезать поперёк толстыми кружочками. Помидоры натереть на тёрке. Чеснок почистить и измельчить. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить.
- 2 В сковороде разогреть масло, добавить куркуму, перемешать и обжарить баклажаны до оранжевой корочки.
- 3 В кастрюлю выложить томатную массу, нагреть и прокипятить на среднем огне в течение 3–5 минут.
- 4 Добавить в кастрюлю с помидорами чеснок и обжаренные баклажаны, посолить, поперчить. Тушить на среднем огне 10–15 минут. Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным, посыпав рубленой петрушкой.



Состав:

- 4 крупных баклажана
- 6 спелых помидоров
- 4 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- ½ стакана растительного масла
- щепотка куркумы
- соль
- молотый чёрный перец

КСТАТИ

Сырдак готовят не только из баклажанов, но ещё и из рыбы – сазана или кефали. Для этого рыбу предварительно обжаривают до полуготовности, в это же время на отдельной сковороде тушат помидоры и чеснок. Затем всё укладывают в сотейник слоями, подливают немного воды, посыпают зеленью и тушат 5–10 минут.



ГЮРЗА

(ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ)

Состав:

- 1 стакан пшеничной муки
- 1 яйцо
- ½ стакана воды
- соль
- 400 г жирной мякоти баранины
- 1 средняя луковица
- соль
- молотый чёрный перец



Приготовление

- 1 Муку просеять на стол горкой, в центре сделать углубление, вбить в него яйцо, влить воду, посолить и замесить крутое тесто.
- 2 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок и крупно нарезать. Лук почистить, разрезать на 4 части, пропустить через мясорубку вместе с бараниной. Фарш посолить, поперчить и хорошо перемешать.
- 3 Тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм, с помощью чашки вырезать круги диаметром 7 см. В каждый выложить по 1 ч. ложке фарша и защипать края косичкой, оставив открытым один конец.
- 4 В кастрюле вскипятить воду, посолить, довести до кипения и положить гюрза. Варить 5–7 минут после всплытия, затем вынуть шумовкой, разложить по тарелкам и подать к столу.

КСТАТИ

Гюрза при подаче можно также залить бульоном или обжарить после варки. К этому блюду рекомендуем подать катык с чесноком или острый томатный соус.





УОД КУРЗЕ

(ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ И СУЗЬМОЙ*)

Состав:

- ½ кг мякоти баранины
- 4 средних луковицы
- 1–2 ст.л. курдючного жира
- 1 ст.л. сузьмы*
- 2 ст.л. томатной пасты
- соль
- молотый чёрный перец
- 6 зубчиков чеснока
- 1 пучок петрушки
- ½ стакана катыка
- молотая корица

Для теста:

- 2 стакана пшеничной муки
- ½ стакана воды
- 1 яйцо
- соль



Приготовление

- 1 Мясо вымыть, обсушить, очистить от плёнок и сухожилий, крупно нарезать и пропустить через мясорубку. Лук почистить, нарезать кубиками и обжарить на половине курдючного жира. Добавить в фарш лук, сузьму и томатную пасту, посолить, поперчить, хорошо перемешать.
- 2 Муку просеять на стол горкой, в центре сделать углубление, влить в него воду и разбить яйцо, посолить. Замесить крутое тесто, накрыть салфеткой и оставить на 20–30 минут. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 мм, при помощи чашки вырезать из него круги, каждый прокатать скалкой.
- 3 На каждый круг теста выложить фарш, защипнуть края, придав форму полукруга и оставив открытым один конец. Каждый kurze смазать оставшимся растопленным жиром, дать ему слегка впитаться, затем плотно уложить kurze в кастрюлю под углом 45° открытым концом вверх.
- 4 Влить на дно кастрюли кипяток (2–3 см), накрыть крышкой и припустить kurze на среднем огне в течение 10–15 минут. Воду слить.
- 5 Чеснок почистить и измельчить, петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Полить kurze катыком, посыпать чесноком, зеленью и корицей. Подавать горячими.

* Сузьма – это сыворотка, полученная при сцеживании катыка. При необходимости её можно заменить жирной сметаной.







ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ



КЯТА ПО-ГЯНДЖИНСКИ



Состав:

- 350 г пшеничной муки
- 120 г сливочного масла
- 1 стакан воды
- соль
- 160 г щавеля
- 400 г шпината
- 100 г зелёного лука
- 150 г кинзы
- 420 г брынзы
- 1–2 ст.л. растительного масла

Приготовление

- 1 Муку просеять на стол горкой, в центре сделать углубление, добавить 100 г размягчённого сливочного масла, влить воду, посолить и замесить крутое тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить на 1–1,5 часа.
- 2 Зелень перебрать, вымыть, обсушить и мелко нарезать. Брынзу натереть на тёрке и смешать с зеленью.
- 3 Тесто разделить на 6 частей, каждую раскатать в тонкий круг. На половину листа теста выложить начинку, накрыть второй половиной, скрепить края, придав форму полумесяца.
- 4 В сковороде разогреть растительное масло, жарить кятю с обеих сторон до готовности (около 7–10 минут). При подаче каждую кятю разрезать на 3 части и украсить шариками сливочного масла.



МАСТЕР-КЛАСС

В старинном городе Гяндже, откуда пришло это блюдо, кята готовится на перевёрнутом садже на открытом огне.

Хорошо известные кутабы – это миниатюрный вариант кяты, готовятся они так же, разница лишь в размере – кутаб не должен быть более 15 см в длину. Начиняют кутабы не только зеленью, но и мясом, тыквой или домашним сыром.

*Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»*

Приготовление

- 1 Муку всыпать в миску, добавить сливочное масло и порубить ножом, затем вбить яйцо, добавить сметану и соду, вымесить тесто.
- 2 Для начинки сахар смешать с топлёным маслом, всыпать муку, всё растереть до мелкой крошки.
- 3 Тесто разделить на 4 части, раскатать в форме квадратов. На каждый квадрат выложить начинку, разровнять и свернуть рулетом. Рулеты нарезать на куски шириной 3–4 см.
- 4 Противень смазать маргарином, выложить кяту, выпекать в духовке, разогретой до 170–190°C, до золотистого цвета (около 20 минут).



Состав:

- 3 стакана пшеничной муки
- 200 г размягчённого сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 стакан сметаны
- 1 ч.л. соды
- 1 ст.л. маргарина

Для начинки:

- 1 стакан сахарного песка
- 200 г топлёного масла
- 2 стакана пшеничной муки

КСТАТИ

Существует несколько видов кяты – карабахская, нахичеванская, кята по-гянджински... И это только в Азербайджане! Похожая выпечка существует в Армении и Грузии, только под другими названиями – гата и када.



МУТАКИ

(РУЛЕТКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ)



Состав:

- 2–3 стакана пшеничной муки
- 200 г сливочного масла
- 3 яйца
- соль
- 10 г сухих дрожжей
- 400 г грецких орехов
- 1½ стакана сахарного песка
- 1 ст.л. маргарина
- 2–3 ст.л. сахарной пудры

Приготовление

- 1 Муку просеять в миску, добавить в неё размягчённое сливочное масло, растереть до мелкой крошки. 2 яйца разбить, отделить белки от желтков. Добавить в муку с маслом соль, желтки и дрожжи, замесить тесто и оставить его на 1,5 часа для расстойки.
- 2 Приготовить начинку: орехи перебрать, удалить перегородки, обжарить на сухой сковороде в течение 3–5 минут, затем прокрутить через мясорубку и смешать с сахаром. Белки взбить до крепкой пены, осторожно смешать с ореховой пастой.
- 3 Тесто разделить на 4 части, каждую раскатать в круг. Каждый круг нарезать на 8 треугольников (как пиццу). На треугольники выложить начинку, разровнять до середины, свернуть рулетиком. Таким образом сделать нужное количество рулетов.
- 4 Духовку разогреть до 200°C, противень смазать маргарином, выложить мутаки, смазать яичным желтком и запекать до золотистого цвета около 10–15 минут. При подаче посыпать сахарной пудрой.



МАСТЕР-КЛАСС

Мутаки – праздничная выпечка, готовится вместе с пахлавой и шакербурой на Новруз Байрам – праздник весны, 21 марта.

*Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»*

КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ



Приготовление

- 1 Сливочное масло взбить в миске с сахарной пудрой до однородной пышной массы, добавить яйцо и мёд, ещё раз взбить.
- 2 Всыпать в миску всю муку, быстро замесить тесто до консистенции густой сметаны.
- 3 Готовое тесто отсадить на противень, смазанный маргарином, с помощью кондитерского мешка и специальной насадки, в виде «розочек». В центр каждого печенья выложить немного джема или повидла.
- 4 Духовку разогреть до 230–240°C, выпекать курабье в течение 10–15 минут. Перед подачей остудить.



Состав:

- 200 г размягчённого сливочного масла
- 1½ стакана сахарной пудры или сахарного песка
- 1 яйцо
- 1 ст.л. мёда
- 2 стакана пшеничной муки
- 1 ст.л. маргарина
- ½ стакана джема или повидла

КСТАТИ

Название печенья происходит от арабского слова «хураб» – сладость. При подаче курабье можно посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью: ½ стакана сахара развести 2–4 столовыми ложками кислого сока (лимонного или гранатового) и прогреть на слабом огне до загустения.



ШАКЕРБУРА

(ПИРОЖКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ)

Состав:

- ½ стакана молока
- 10 г дрожжей
- соль
- 4 ст.л. топленого масла
- ванилин
- 1 яйцо
- 2 стакана пшеничной муки
- 1 ст.л. маргарина

Для начинки:

- 1 стакан очищенных грецких орехов
- 1½ стакана сахарного песка
- щепотка молотого кардамона



Приготовление

- 1 Молоко слегка подогреть, развести в нём дрожжи, добавить щепотку соли, топленое масло, ванилин на кончике ножа, вбить яйцо и тщательно перемешать.
- 2 Всыпать в молоко муку, замесить крутое тесто и оставить его в тёплом месте на 1,5 часа.
- 3 Для начинки орехи измельчить в ступке или мясорубке, смешать с сахаром и кардамоном.
- 4 Поднявшееся тесто обмять, раскатать в тонкий пласт, с помощью чашки нарезать кружками. На одну половину каждого кружка выложить начинку, края защипать, придав форму полукруга. Кончиком ножа нанести рисунок в виде ёлочки.
- 5 Противень смазать маргарином, выложить на него пирожки и выпекать в духовке на слабом огне в течение 15–20 минут. Немного остудить и подавать.

КСТАТИ

Важно не передержать пирожки в духовке – шакербура должна оставаться бледной, без золотистой корочки.





ФИРНИ

(СЛАДКАЯ РИСОВАЯ КАША)



Приготовление

- 1 Рис смолоть в кофемолке до состояния муки.
- 2 Молоко влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить рисовую муку и соль, перемешать, убавить огонь до среднего и неплотно прикрыть крышкой. Варить кашу в течение 15–20 минут до выпаривания молока, время от времени помешивая.
- 3 Подавать фирни в глубоких тарелках, заправив сливочным маслом, посыпав корицей и сахаром.

Состав:

- 200 г риса
- 1 л молока
- соль
- 4 ст.л. сливочного масла
- корица
- сахарный песок



МАСТЕР-КЛАСС

Эту сытную кашу из рисовой муки принято есть на завтрак в холодное время года. Раньше у азербайджанских хозяек существовали специальные камни, на которых растирали рис для этого блюда.

Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»

ГУЙМАГ (ПУДИНГ С КОРИЦЕЙ)



Приготовление

- 1 Муку просеять. В глубокой сковороде или сотейнике растопить масло, добавить муку и жарить, помешивая, до золотистого цвета.
- 2 Постепенно влить воду, продолжая помешивать, чтобы не образовались комки.
- 3 Убавить огонь до слабого, чуть посолить, накрыть крышкой и варить до готовности в течение примерно 20–30 минут.
- 4 Готовый гуймаг разложить по глубоким тарелкам, посыпать корицей и сахаром.



Состав:

- 1 стакан пшеничной муки
- 3–4 ст.л. топлёного масла
- 1 л воды
- корица
- 2 ст.л. сахарного песка

КСТАТИ

Гуймаг считается одним из лучших блюд для восстановления сил – его готовят для только что родивших женщин и болеющих людей. Иногда гуймаг называют «жидкой халвой».



АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ ПАХЛАВА

Состав:

- ½ стакана молока
- 1 ч.л. прессованных дрожжей
- соль
- 1 яйцо
- 100 г растопленного топленого масла
- 2 стакана пшеничной муки
- 1½ стакана грецких орехов
- ½ стакана сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильного сахара
- щепотка шафрана
- 1 ст.л. маргарина
- 1 яичный желток
- 3 ст.л. мёда



Приготовление

- 1 Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и щепотку соли, тщательно размешать. Вбить яйцо, влить 2 ст. ложки растопленного масла, добавить муку и замесить крутое тесто. Накрывать его салфеткой и оставить на 1–1,5 часа.
- 2 Стакан орехов перебрать, удалить перегородки, подсушить на сковороде без масла в течение 3–5 минут, измельчить в ступке или пропустить через мясорубку. Добавить сахарную пудру и ванильный сахар, перемешать до получения гладкой массы. Щепотку шафрана залить 3 ст. ложками кипятка, дать настояться в течение 20 минут.
- 3 Тесто разделить на 7 частей, каждую раскатать в тонкий пласт. Противень смазать маргарином, выложить слой теста, затем слой начинки, смазать растопленным маслом и посыпать начинкой. Таким образом уложить всё тесто и начинку.
- 4 Настой шафрана смешать с яичным желтком. Пахлаву на противне разрезать на крупные ромбы (примерно 10х4 см), сверху смазать яичной смесью, в середину каждого ромба уложить по половине ядра ореха.
- 5 Духовку разогреть до 180–200°C, выпекать пахлаву в течение 35–40 минут. Мёд растопить в кастрюльке, полить им пахлаву за 15 минут до готовности. Перед подачей дать пахлавe немного остыть.





ОВШАЛА

(ЛИМОНАД С ЛЕПЕСТКАМИ РОЗ)



Приготовление

- 1 Из лимона выжать сок. Лепестки роз залить водой, добавить лимонный сок, настаивать в течение 8–10 часов.
- 2 Настой процедить, влить в кастрюлю, добавить сахар. Поставить кастрюлю на огонь, смесь нагреть, но не кипятить. Помешивать до растворения сахара, затем охладить.
- 3 Разлить овшалу по стаканам, по желанию добавить колотый лёд и подавать.

Состав:

- ½ лимона
- 40 г лепестков роз
- 1½ стакана горячей воды
- 2 ст.л. сахарного песка

КСТАТИ

Для улучшения аромата в овшалу добавляют несколько капель гюлаба – настойки из лепестков роз, известной нам под названием «розовая вода».

ШЕРБЕТ ЛИМОННЫЙ



Приготовление

- 1 Воду влить в кастрюлю, нагреть до 60–70°C, добавить сахар и мёд, варить, пока они не растворятся полностью.
- 2 Добавить шафран, кориандр, сок и цедру лимона. После закипания кастрюлю снять с огня, отвар остудить и процедить.
- 3 Разлить шербет в стаканы, добавить колотый лёд, украсить дольками лимона.



Состав:

- 1 литр воды
- $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка
- 100 г мёда
- щепотка шафрана
- 1 ст.л. семян кориандра
- сок 1 лимона
- 1 ст.л. тёртой лимонной цедры
- колотый лёд

МАСТЕР-КЛАСС

Слово «шербет» заимствовано из турецкого языка («şerbet») и имеет аналоги в разных языках: в персидском, урду, хинди – «шарбат», в арабском – «шарба». Шербет является одним из лучших прохладительных напитков. Не стоит путать шербет со щербетом – восточной сладостью.

Илгар Ахмедов,
шеф-повар ресторана «Ширван»



АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

Издательство «Директ-Медиа»
по заказу
ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда»

ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ДИРЕКТ-МЕДИА»

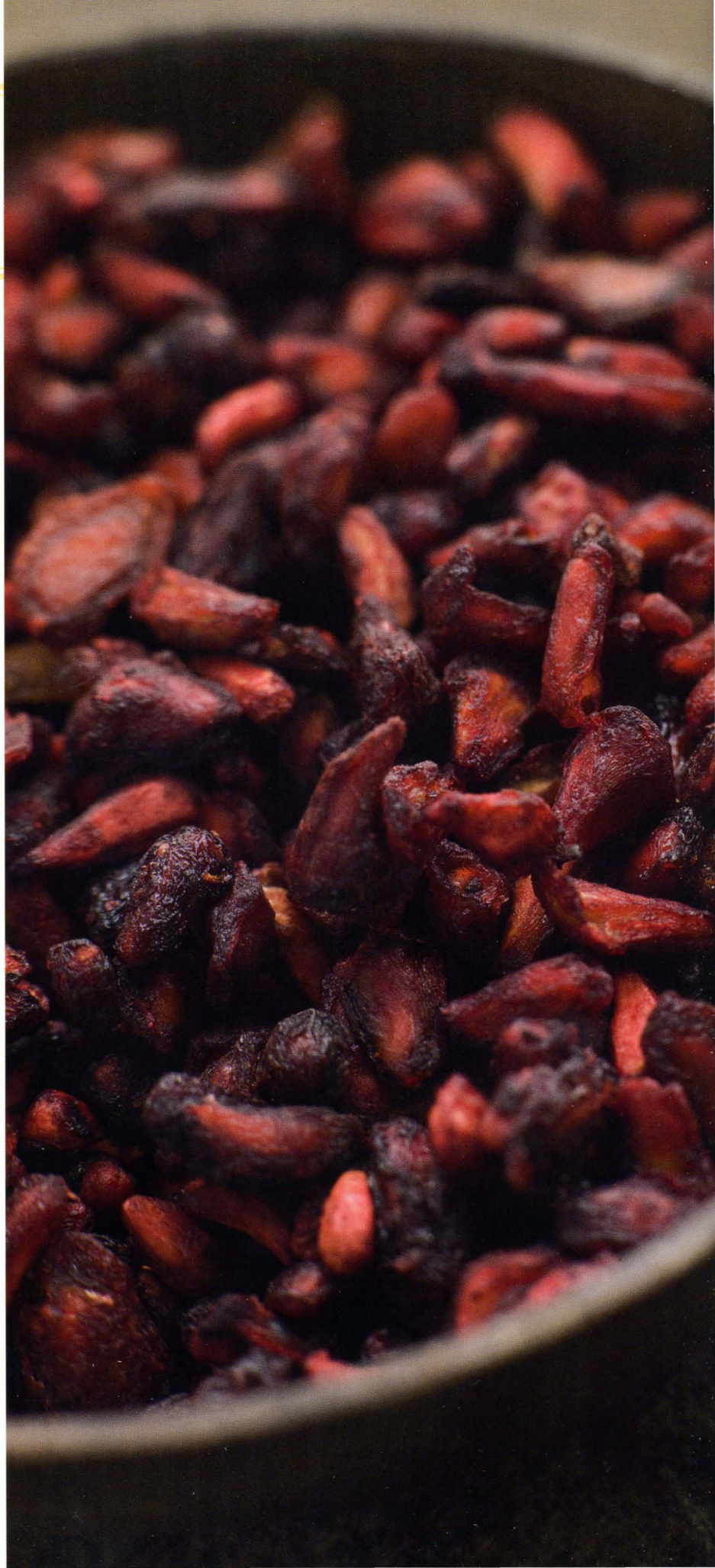
Генеральный директор: К. Костюк
Главный редактор: А. Барагмян
Руководитель проекта: О. Ивенская
Координатор: С. Ильичева
Редактор: П. Чеботарева
Корректор: Г. Барышева
Фотограф: И. Завьялова
Шеф-повар: С. Орлов
Дизайн оригинал-макета: И. Крюков
Верстка: М. Рудзик

Адрес издательства: 117342, Москва,
ул. Обручева, д. 34/63, стр. 1
E-mail: editor@directmedia.ru
www.directmedia.ru

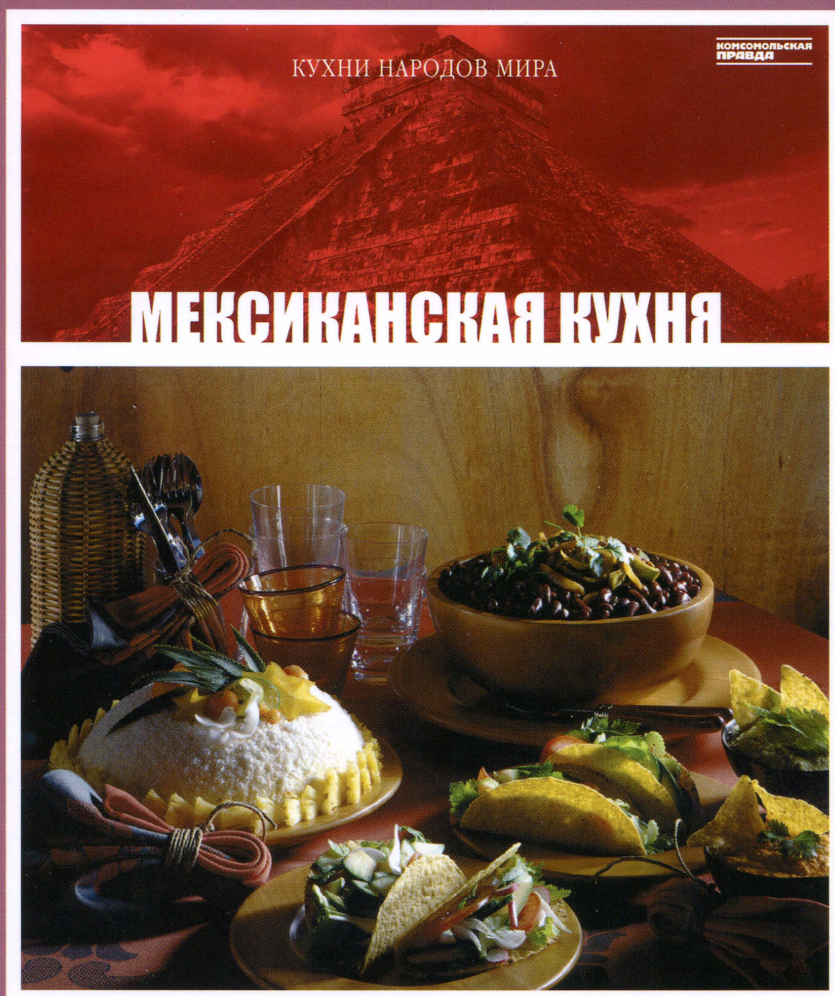
ТОМ 11 «Азербайджанская кухня»
© Издательство «Директ-Медиа», 2010
© ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда», 2010
© При подготовке макета
использовались материалы
фотобанков «Лори», «Ист Ньюз»
Издатель:
ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда»
125993 г. Москва,
ул. Старый Петровско-Разумовский
проезд, 1/23

Отпечатано:
SIA «PRESES NAMS BALTIC»
Латвия, Рига, Эрнеста Бирзниекса-
Упиша 20а/4, LV-1050
Подписано в печать 17.12.2010

2010 год



СЛЕДУЮЩИЙ ТОМ:



Мексиканские мачо настолько суровы, что закусывают текилу стручковым перцем чили (лимон с солью – это для сеньорит, считают они). А ещё от заката до рассвета едят такос, фахитас, буррито, чили кон карне и при этом страшно шевелят усами и вращают глазами. После чего надевают сомбреро и мчатся туда, где их ждут новые приключения и заросли агавы, из которой и готовят их любимую текилу.

Агавы мы не обещаем, но готовить такос, фахитас, буррито, чили кон карне вы научитесь. Что само по себе почти приключение.

Реализуется с газетой
«Комсомольская правда»

ISBN 978-5-7475-0094-5



4 607071 483594