



Сладкие блюда



азербайджанской
кухни



ШАКЕР БУРА

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 300 г, масло топленое — 100 г, сметана — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, сахар — 1,5 стакана, миндаль или фундук очищенные — 350 г, кардамон — 1/3 ч. ложки, соль по вкусу.

Просеянную муку смешать со сметаной, яйцом, топленным маслом, разведенными в теплой воде дрожжами и замесить крутое тесто. Поставить его на 1—1,5 часа в теплое место, чтобы подошло. Затем раскатать толщиной 2 мм и нарезать кружочками диаметром 10 см.

Орехи измельчить и смешать с сахаром и кардамоном. На одну половину положить начинку, накрыть другой половиной, завернуть пирожок, края защипать. На поверхности сделать щипцами различные узоры, затем положить на противень и выпекать в жарочном шкафу при температуре 200—230 °С 25 минут.



1. ТРУБОЧКИ МИНДАЛЬНЫЕ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 400 г, сметана — 200 г, масло сливочное — 120 г, миндаль — 200 г, сахарный песок — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ч. ложка, кардамон — 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Масло размять и смешать со сметаной. В приготовленную массу добавить муку и замесить тесто.

Миндаль измельчить в мясорубке, смешать с сахаром, кардамоном и коньяком. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, которые раскатать в ленту так, чтобы один конец был несколько шире другого. На широкий конец теста положить немного начинки и закатать трубочкой. Сверху смазать яичным желтком и выпекать в жарочном шкафу при температуре 160—170 °С 20—30 минут. Сверху трубочки посыпать сахарной пудрой.





2. РУЛЕТ ОРДУБАДСКИЙ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 400 г, сметана — 150 г, масло сливочное — 100 г, орехи грецкие — 200 г, сахарный песок — 1 стакан, мед — 1 ст. ложка, один яичный желток, корица — 1/2 ч. ложки, соль по вкусу.

Сливочное масло сбивать 15 минут. Затем добавить сметану и перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Выложить его на стол и вымешивать еще 5—7 минут. Очищенные орехи слегка поджарить на сковороде, затем измельчить в мясорубке и перемешать с сахарным песком, медом и корицей.

Тесто разделить на порции по 300 г каждая и раскатать в круг толщиной 5 мм. На середину ровным слоем положить начинку и закатать тесто в виде рулета. Сверху смазать яичным желтком и выпекать на противне при температуре 190—200 °С 30—35 минут.





3. БАДАМ ПУРИ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 400 г, сметана — 200 г, миндаль — 200 г, сахарный песок — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка, сливочное масло — 60 г, кардамон толченый — 1/3 ч. ложки, соль по вкусу.

Сначала приготовить начинку. Очищенный миндаль размельчить в мясорубке и перемешать с сахарным песком.

Зерна кардамона растолочь в ступке, добавить в начинку и хорошо перемешать. Замесить тесто из муки и сметаны. Выложить его на стол и разделить на куски весом 300 г. Каждому придать форму колобка, раскатать в круг толщиной 2 мм, смазать маслом и свернуть трубочкой, которую разрезать на небольшие куски. Снова сделать колобок и раскатать до толщины 5—6 мм. Затем в центр круга положить начинку, перегнуть посередине и края теста соединить.

Выпекать при температуре 170—180 °С 25—30 минут.

Готовые изделия охладить и посыпать сахарной пудрой.





4. КУБА ТЫХМАСЫ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 650 г, топленое масло — 60 г, маргарин сливочный — 200 г, молоко — 1 стакан, яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, дрожжи прессованные — 1 ч. ложка, шафран — 1/10 ч. ложки, специи (мускатный орех), соль по вкусу.

В кастрюлю налить молоко, разбавленное наполовину водой. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, яйца, размягченный сливочный маргарин, соль. Все тщательно перемешать. Затем, непрерывно помешивая, постепенно засыпать муку. Тесто поставить в теплое место на 40 минут.

Отдельно приготовить начинку. Для этого муку, сахар, специи, масло топленое (из общего количества, предусмотренного рецептурой) перемешать до образования однородной и рассыпчатой массы.

Тесто раскатать толщиной 1,5—2 мм, свернуть в рулет и нарезать на кусочки. В середину каждого положить начинку и сделать булочки (тыхмасы). На смазанный маслом лист выложить тыхмасы, сверху смазать яйцом с настоем шафрана и поставить в теплое место на 20—25 минут.

Выпекать в жарочном шкафу при температуре 160—180 °С 35—40 минут.





5. ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 250 г, масло топленое — 130 г, сметана — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, фундук или очищенный миндаль — 250 г, сахар — 300 г, кардамон — 1/2 ч. ложки, шафран — 0,5 г.

Развести теплой водой дрожжи, добавить муку, сметану, яйцо, масло, соль. Замесить тесто, раскатать его толщиной 0,5 мм.

На смазанный маслом противень разложить тесто. Сверху посыпать начинкой из орехов, смешанных с сахаром, и закрыть вторым слоем теста. Затем смазать маслом и снова посыпать начинкой. Так составить несколько слоев.

После этого пахлаву разрезать на ромбы размером 10×4 см. Верхний слой смазать желтком, смешанным с настоем шафрана. В середину каждого ромба положить половинку ореха.

Выпекать при температуре 80—200 °С 35—40 минут. Затем пахлаву сверху смазать сиропом или медом и снова поставить на 5 минут в духовку.





6. ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ С ОРЕХАМИ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 400 г, миндаль — 150 г, сахарный песок — 1 стакан, дрожжи — 1 ч. ложка, мед — 2 ст. ложки, масло топленое — 150 г, яичный желток — 1/2 шт., кардамон — 1/3 ч. ложки, соль по вкусу.

В кастрюлю налить воду, развести в ней дрожжи и перемешать. Затем, продолжая помешивать, засыпать муку и замесить тесто. Выложить его на стол и оставить на 30 минут, чтобы тесто подошло.

Очищенный миндаль пропустить через мясорубку. Затем положить в кастрюлю и перемешать с сахарным песком и кардамоном.

Тесто раскатать толщиной 2 мм, положить на противень, предварительно смазанный маслом. Сверху полить растопленным маслом, покрыть другим слоем теста, который также смазать маслом. Чередовать через каждые два слоя теста слой начинки.

Пахлаву сверху смазать яичным желтком и разрезать на кусочки в виде ромбов весом по 80—100 г.

Выпекать в жарочном шкафу при температуре 170—180 °С 30—35 минут.

Сверху готовую пахлаву залить маслом и затем — медом.





7. НАН АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта.— 300 г, масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 100 г, изюм — 80 г, цукаты — 50 г, яйца — 3 шт., орехи фундук — 50 г, сахарный песок — 1 стакан, патока — 1 ст. ложка, шафран — 0,1 г, аммоний — 1 ч. ложка (можно заменить пищевой содой).

В кастрюле перетереть сливочное масло, добавить сахарную пудру и снова перетереть до однородной массы. В другой кастрюле взбить предварительно охлажденные белки до образования пышной и устойчивой пены.

Очистить орехи. Ядра раздробить на мелкие кусочки размером 2—3 мм.

Положить в кастрюлю перемешанное с сахаром сливочное масло, взбитые белки, желтки, шафран, изюм, разрезанные на мелкие кусочки цукаты, раздробленные орехи и аммоний. Все тщательно перемешать. Затем небольшими порциями добавлять муку и размешать еще раз.

В отдельной кастрюле растворить сахарный песок и поставить на огонь. После того как сироп закипит, добавить патоку. Смесь постепенно уверить до температуры 115—120 °С. Затем массу немного охладить, добавить пищевую краску и сбить до образования помадки.

Готовое тесто разделить на порции. Каждой придать форму батона диаметром 30—35 мм и уложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при температуре 180—200 °С 20—25 минут.

Готовый нан сверху смазать помадкой.





8. РУЛЕТ ОРЕХОВЫЙ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 400 г, сметана — 175 г, масло сливочное — 100 г, орехи грецкие — 200 г, сахарный песок — 1 стакан, мед — 1 ст. ложка, один яичный желток, корица — 1/2 ч. ложки, соль по вкусу.

В кастрюлю положить сливочное масло и сбивать 15 минут. Затем добавить сметану, муку, соль, перемешать и выложить тесто на стол.

Очищенные орехи слегка поджарить на сковороде и пропустить через мясорубку. Перемешать с сахарным песком, медом и корицей.

Тесто разделить на небольшие порции и затем раскатать в форме круга толщиной 5 мм, присыпая его мукой, чтобы не прилипло. Затем ровным слоем положить начинку и закатать тесто в форме рулета. Поверхность смазать яичным желтком и выпекать на противне при температуре 190—200 °С 30—35 минут.





9. ШОР-КОГАЛ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 700 г, масло топленое — 300 г, яйцо — 1 шт., дрожжи прессованные — 10 г, перец — 1/3 ч. ложки, шафран — 0,1 г, орех мускатный, корица, мак — по 1/2 ч. ложки, соль по вкусу.

Муку просеять и 1/10 часть оставить для начинки. В остальную муку добавить воду, дрожжи, соль и замесить крутое тесто, в которое влить настой шафрана. Муку, оставленную для начинки, смешать с топленным маслом, перцем, солью, мускатным орехом и корицей.

Тесто нарезать кусочками, раскатать на кружки, смазать маслом. Затем завернуть в виде рулета, который перекрутить жгутом и смять в лепешку. Начинку положить в середину лепешки, сверху смазать яйцом, взбитым с добавлением шафрана, посыпать маком и выпекать в жарочном шкафу при температуре 230—240 °С 25—30 минут.



Фото Г. Гусейн-заде. Авторы текста К. Буннатов и Н. Малеев. «Сладкие блюда азербайджанской кухни». © «Планета», 1984. 24/8а-4997. Т. 1 млн. Ц. 3 коп. Э. 793. Тип. № 2

Отправлять только в конверте



10. ФЯСЯЛИ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 800 г, сахар — 50 г, дрожжи — 20 г, масло топленое — 100 г, соль по вкусу.

Муку просеять и, добавляя дрожжи, воду и соль, замесить крутое тесто. Поставить его в теплое место на 1,5—2 часа, чтобы подошло. Затем промесить, разделить на куски по 100 г и раскатать толщиной 0,5 мм.

Сверху тесто смазать маслом, сложить в 5—6 слоев, нарезать прямоугольниками, свернуть в рулет и в вертикальном направлении надавить ладонью их так, чтобы образовалась круглая лепешка (фясяли) диаметром 10—12 см, толщиной 1,5—2 см. Лепешку с обеих сторон обжарить на сковороде в масле.

Сверху фясяли посыпают сахарной пудрой.





11. КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 600 г, масло сливочное — 350 г, белок одного яйца, яблочное или абрикосовое пюре — 30 г, сахар — 30 г, соль по вкусу.

Сливочное масло тщательно растереть с сахаром, постепенно добавляя белок и просеянную муку. Все это перемешать.

Затем тесто положить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой и выдавить его на сухой противень в виде ромашки, в центр которой положить предварительно нагретое пюре.

Курабье выпекать при температуре 250 °С 10 минут.





12. ТОРТ «ГЫЗ ГАЛАСЫ»

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 300 г, масло сливочное — 200 г, сахарный песок — 300 г, желток одного яйца, сметана — 125 г, белок яичный — 2 шт., орехи — 70 г, пудра ванильная — 1/3 ч. ложки, молоко сгущенное — 80 г, какао — 1 ст. ложка, аммоний или питьевая сода — 1/3 ч. ложки, соль по вкусу.

Сливочное масло, сахар, аммоний или соду, соль перемешать до однородной массы, затем добавить муку и еще раз перемешать. Раскатать тесто толщиной 6—8 мм и вырезать круглую лепешку. Края лепешки смазать яйцом, а вокруг нее сделать из того же теста бордюры.

Выпекать в жарочном шкафу на противне при температуре 250 °С 10—13 минут.

Затем уложить на лепешку предварительно подготовленную из помадки башенку «Гыз галасы», поверхность украсить взбитым кремом (безе). Белковый крем готовить так: сбить белки до увеличения объема в 4—5 раз. Когда масса станет пышной, добавить ванильную пудру и сахар.





13. ТОРТ «МАРАЛ ГЕЛЬ»

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 150 г, крахмал картофельный — 1 ст. ложка, сахар — 1 стакан, яйца — 5 шт., ванильная эссенция — 1/2 ч. ложки, бисквитная крошка — 20 г, соль по вкусу.

Для крема

Сахарная пудра — 100 г, масло сливочное — 200 г, молоко сгущенное — 80 г.

Для сливочно-шоколадного крема

Сахар — 20 г, масло сливочное — 20 г, коньяк — 0,2 г, ванильная пудра — 1/4 ч. ложки, какао — 1/2 ч. ложки, молоко сгущенное — 10 г.

Приготовить бисквитное тесто, для чего яйца смешать с сахарным песком и нагреть до 45—50°. Сбивать смесь 25—30 минут. Затем добавить муку и крахмал и замесить тесто. На противень, застланный бумагой, уложить тесто и выпекать в духовке при температуре 200—220 °С 60 минут. Готовый бисквит разрезать на слои, смазать сливочным кремом и пропитать сиропом.

Поверхность украсить кремом и заранее приготовленными формами из белкового крема (безе) и шоколадными фигурками.

Сироп готовить так: смешать 100 г сахара, 1/2 ч. ложки эссенции и 1 ст. ложку коньяка.

Для крема: яйца, сахар и сгущенное молоко подогреть до 40 °С и сбить. Затем массу охладить.

В масло, растопленное до консистенции густой сметаны, добавить взбитые яйца, сахар и сгущенное молоко и еще раз сбить до образования пышной массы.

Для шоколадного крема: сбить сахар со сгущенным молоком и маслом. В сбитый крем добавить какао, ваниль и коньяк.





14. МУТАКИ ШЕМАХИНСКИЕ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 500 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, молоко — 1 стакан, сахарная пудра — 100 г, повидло абрикосовое — 150 г, сахарный песок — 100 г, дрожжи — 10 г, ванилин — 1/3 ч. ложки, соль по вкусу.

Дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплого молока, смешать с мукой и солью. Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1—1,5 часа для подъема.

Абрикосовое повидло уварить с сахарным песком до плотной консистенции и охладить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, смазать растопленным маслом и разрезать в форме треугольников. На каждый положить начинку и завернуть трубочкой.

Выпекать в жарочном шкафу при температуре 190—200 °С 10—15 минут. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.





15. КЮЛЬЧА ЛЕНКОРАНСКАЯ

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 650 г, дрожжи — 10 г, сахар — 60 г, сахарная пудра — 100 г, масло топленое — 150 г, яйцо — 1 шт., сметана — 30 г, шафран — 0,1 г, мак — 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Просеянную муку соединить с разведенными в теплой воде дрожжами и поставить опару на 2,5—3 часа.

Затем в тесто добавить масло, яйцо, настой шафрана, соль. Все тщательно перемешать. Разделить тесто на кусочки весом по 100 г и придать им круглую форму. Сверху смазать яйцом, посыпать маком и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло.

Кюльчу выпекать в жарочном шкафу при температуре 170—180 °С 25—30 минут.





ШАКЕР ЧУРЕК

На 1 кг изделий

Мука высшего сорта — 600 г, масло топленое — 250 г, сахарная пудра — 300 г, яйцо — 1 шт., ванильная эссенция — 1/4 ч. ложки, соль по вкусу.

Муку просеять, в середине сделать воронку и в нее положить топленое масло, сахарную пудру, ванильную эссенцию, соль. Все тщательно растереть до образования крутого теста. Придать ему яйцеобразную форму.

Шакер чурек сверху смазать яичным желтком и выпекать в жарочном шкафу при температуре 180—200 °С 25—30 минут.

1. ТРУБОЧКИ МИНДАЛЬНЫЕ
2. РУЛЕТ ОРДУБАДСКИЙ
3. БАДАМ ПУРИ
4. КУБА ТЫХМАСЫ
5. ПАХЛАВА ФАКИНСКАЯ
6. ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ С ОРЕХАМИ
7. НАН АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ
8. РУЛЕТ ОРЕХОВЫЙ
9. ШОР-КОГАЛ
10. ФЯСЯЛИ
11. КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ
12. ТОРТ «ГЫЗ ГАЛАСЫ»
13. ТОРТ «МАРАЛ ГЕЛЬ»
14. МУТАКИ ШЕМАХИНСКИЕ
15. КЮЛЬЧА ЛЕНКОРАНСКАЯ

Издание подготовлено при участии сотрудников Министерства торговли Азербайджанской ССР



Фото Г. Гусейн-заде. Авторы текста К. Буннатов и Н. Малеев. «Сладкие блюда азербайджанской кухни». Комплект из 15 цветных открыток. Ц. 51 коп

© «Планета», Москва, 1984 Обложка художника В. Пальчикова. Зав. редакцией Н. Бояркина. Редактор Г. Иванова. Художественный редактор Н. Трофимова. Технический редактор С. Терусина. 24/8а-4997. Т. 1 млн. З. 793. Печать глубокая Бумага 240 г/м². Ордена Трудового Красного Знамени Московская типография № 2 Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательства, полиграфии и книжной торговли. 129085. Москва, пр. Мира, 105

Г $\frac{80205-010}{027(01)-84}$