

Азбука национальной кулинарии



ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно



Азбука национальной кулинарии

С. В. СЕМЕНОВА

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва • 2013

УДК 641.642
ББК 36.992
С30

Семенова, С. В.

С30 Татарская кухня / С. В. Семенова — М. : РИПОЛ классик, 2013. — 32 с. : ил. — (Азбука национальной кулинарии).

ISBN 978-5-386-06955-1

Оригинальная татарская кухня славится богатством самобытных способов приготовления первых, вторых блюд и закусок, а национальная выпечка имеет большую армию поклонников. В книге представлены достаточно простые, но в то же время интересные рецепты из кладовой татарской кулинарии.

УДК 641.642
ББК 36.992

ISBN 978-5-386-06955-1

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Тутырган тавык	18
Мясо, шпигованное морковью	4	Плов с барбарисом	19
Тезлэ балэк карту белен	5	Стерлядь запеченная	20
Калжа	6	Жаркое в горшочке	21
Каклаган	7	Бэлиш	22
Курут	8	Самса	23
Конина копченая	9	Бавырсак	24
Токмач	10	Пирожки с мясом и картофелем	25
Шурпа	11	Эчпочмак	26
Солянка по-татарски	12	Перемечи	27
Уха из стерляди	13	Пирог с тыквой	28
Пельмени с бульоном	14	Чак-чак	29
Говядина по-татарски	15	Творожная масса с медом	30
Тутырма	16	Помадка молочная	31
Азу	17		

ВВЕДЕНИЕ

Своеобразие татарской кухни обусловливается многовековой историей существования этноса, а также его контактами в процессе жизнедеятельности с соседними народами: казахами, туркменами, узбеками, таджиками, русскими, мари, удмуртами, чувашами и мордвой. Благодаря этому сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая самобытность по сей день. Традиционными и характерными для татарской кухни являются супы и бульоны, наваристые и сытные. Шурпа или суп-лапша — это обязательный атрибут встречи гостей. Вторые блюда, как правило, готовятся на основе баранины или говядины и круп или овощей, но существуют и оригинальные рецепты с рыбой. Нельзя не сказать о большом количестве жиров, применяемых в татарской кухне, — животных (бараний и говяжий жир, гусиное сало, сливочное и топленое масла) и растительных (подсолнечное, оливковое, конопляное, горчичное масла). Также представлены в ней молочные кушанья, а первое место по разнообразию рецептуры по праву можно отдать выпечке. При этом используется и пресное, и дрожжевое, и сдобное, и кислое, и сладкое тесто, а для начинки — овощи и мясные продукты. Кыстыбый, пожалуй, самый древний и простой татарский пирог из пресного теста (в виде сочня) с пшенной кашей и картофельным пюре. Столько же веков насчитывает и рецептура бэлиша — закрытого пирога из пресного теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гуся, утки) в комбинации с крупой или картофелем. Данная категория кушаний включает в себя эчпочмак (треугольные пироги небольшого размера) и перемечи с начинкой из

ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

-  — время приготовления
-  — категория (первые блюда)
-  — категория (вторые блюда)
-  — категория (закуска)
-  — категория (выпечка)
-  — категория (десерт)
-  — простое в приготовлении
-  — сложное в приготовлении

рубленого мяса с луком и картофелем. Пирожки зачастую пекут с овощами — морковью, свеклой, а особую славунискали изделия с тыквенной начинкой.

Национальным напитком татары считают чай, это символ хлебосольства и гостеприимства. К нему непременно подаются мед и сладости, приготовленные с ним. Также любим сладкий напиток из фруктов или растворенный в воде мед. На свадебном столе обязательны чакчак, пахлава, кош теле (птичьи языки), губадия и т. д.

На 2 порции

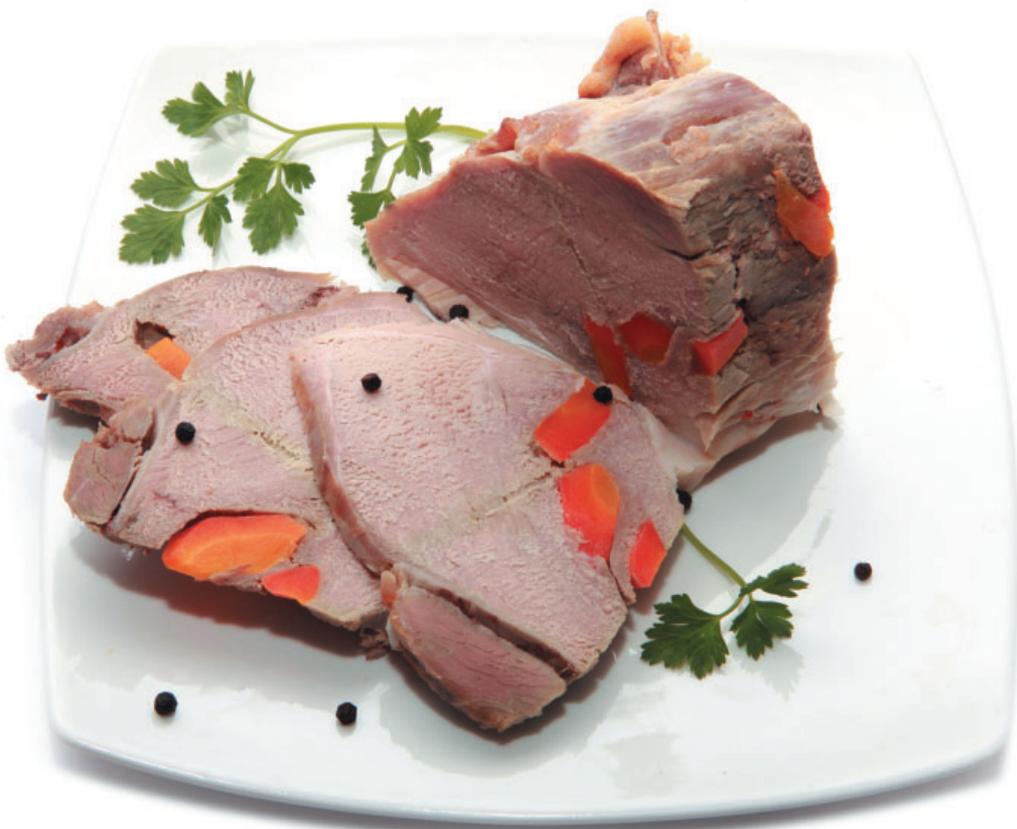
200–250 г говядины
60–80 г моркови
20–25 мл растительного
масла
50 мл мясного бульона
10 г зелени петрушки
Соль и черный перец
горошком по вкусу

1
час

**

МЯСО, ШПИГОВАННОЕ МОРКОВЬЮ

- 1 Морковь очистить и нарезать брусочками.
- 2 Мясо промыть, обсушить, нашпиговать морковью и посолить. Обжарить мясо в масле, затем полить подогретым бульоном, всыпать черный перец и тушить до готовности.
- 3 Разрезать куски шпигованного мяса на порции и подать с зеленью петрушки.





ТЕЗЛЭ БАЛЭК КАРТУ БЕЛЕН

1 Филе сельди вымачивать в воде (можно в крепком чае, молоке) в течение 30–50 мин в зависимости от степени солёности. Затем снять кожу и разделить на пласты шириной 2 см. Переложить сельдь в фарфоровую посуду, сбрызнуть уксусом, добавить перец, лавровый лист, нашинкованный репчатый лук и полить растительным маслом. Перемешать, соединить с горчицей и небольшим количеством измельченного укропа, снова перемешать и убрать в холодильник на 1 час.

2 Пласты подготовленной таким образом сельди свернуть рулетами и поставить каждый на порционные тарелки, в которые налито немного маринада. Украсить блюдо веточками укропа, воткнув их в центр рыбных рулетиков.

Тезлэ балэк карту белен можно подать, просто нарезав кусочками и выложив их горкой в селедочницу.

На 2 порции

100 г филе сельди
5 мл уксуса
30 г репчатого лука
2–3 лавровых листа
20 мл растительного масла
25 г горчицы
15–20 г зелени укропа
Чёрный молотый перец по вкусу

2
часа



**

5



Закуска

На 2 порции

200 г баранины
(говядины или конины)
30–40 г маргарина
3 яйца
20 г сливочного масла
5 мл 9%-ного уксуса
4 зубчика чеснока
7–10 г зелени укропа
40 г острого томатного соуса
Соль и специи по вкусу

**3
часа********

КАЛЖА

1 Мясо промыть, обсушить и разделить в виде пласта. Хорошо отбить его, посолить, посыпать специями и измельченным чесноком. Сбрызнуть уксусом и держать около 2 ч в холодном месте.

2 Взбить 2 яйца с солью и испечь на сковородке с маслом 2 блинчика. Выложить их на пласт подготовленного мяса, свернуть его рулетом, перевязать толстыми нитками, смазать оставшимся сырым яйцом и обжарить в разогретом маргарине. Затем добавить немного воды и тушить до готовности.

3 Перед подачей на стол калжу хорошо охладить.

С готового рулета удалить нитки, нарезать его кружочками, украсить веточками укропа и подать с соусом.





КАКЛАГАН

- 1** Мясо промыть, обсушить, хорошо натереть солью и измельченным чесноком, смазать аджикой, полить вином и держать в течение 24 ч на холоде.
- 2** Маринованное мясо готовить в духовке, разогретой до 150–160° С, 2,5–3 ч. При испарении жидкости периодически добавлять на противень маринад. Чернослив размочить и мелко нарубить.

Закуску охладить, покрыть массой из сухофруктов, нарезать ломтиками и подать с отварной морковью и помидорами, украсив зеленью розмарина.

На 2 порции

250–300 г говядины
(вырезка)
15 г аджики
3 зубчика чеснока
25–30 мл сухого вина
100 г помидоров
80 г отварной моркови
50 г чернослива
20 г зелени розмарина
Соль по вкусу

28
ЧАСОВ



**

7



Закуска

На 8 порций

2–3 кг творога
500 мл айрана
Соль по вкусу

**50
МИН**********КУРУТ**

- 1** Творог соединить в казане с айраном, посолить и перемешать. Варить 30–40 минут.
- 2** Загустевшую массу снять с огня, остудить, скатать из нее шарики и высушить их.





КОНИНА КОПЧЕНАЯ

- 1 Кони́ну промыть, обсушить, убрать лишний жир и натереть солью.
- 2 После того как мясо просолится (через 2–3 суток), просушить его в подвешенном состоянии, прокоптить и варить на слабом огне в течение 2–2,5 ч с добавлением зелени сельдерея и петрушки.

При подаче на стол нарезать копченую конину тонкими ломтиками, выложить на плоское блюдо, выстеленное листьями салата, и украсить помидорами и кольцами лука.

На 10 порций

5 кг конины
(тазобедренная часть)
130–150 г зелени
сельдерея и петрушки
120–130 г соли
30 г листового салата
100 г помидоров
50 г репчатого лука

4
дня



**

9



Закуска

На 4 порции

600 г баранины или говядины на кости
 40–50 г репчатого лука
 60 г моркови
 150 г картофеля
 500 г пшеничной муки
 1 яйцо
 10 г зелени петрушки
 Соль и черный молотый перец по вкусу

**2,5
часа********

ТОКМАЧ

1 Мясо промыть и, залив водой, варить до закипания. Образовавшуюся пену снять, бульон посолить и держать мясо на слабом огне 2 ч. Лук нарезать кольцами, картофель — небольшими кубиками, морковь — кружочками. Подготовленные ингредиенты опустить в процеженный бульон, из которого вынута мясо, и варить 10–15 минут.

2 Из муки, 100 мл воды или бульона, яйца и 15 г соли замесить тесто. Раскатать из него лепешки (толщиной 10–15 мм), нарезать их сначала полосками шириной 5 см, а затем, подсушив в течение 15 мин и наложив друг на друга, — соломкой. (Допустимо нарезать токмач в виде ромбиков, квадратов или треугольников.)

3 Токмач засыпать в бульон с овощами и приправить его перцем. Варить суп, пока токмач не всплывет, затем оставить на огне еще на 2 мин. Мясо нарезать кусочками, разложить по тарелкам и залить супом. При подаче на стол в каждую тарелку с супом добавить крупно нарубленную зелень петрушки.





ШУРПА

1 Баранину промыть, залить 2 л воды и варить до готовности, сняв пену. Затем мясо вынуть и нарубить крупными кусками. Овощи очистить. Сладкий перец и лук нарезать соломкой, морковь — крупными кружочками. Подготовленные ингредиенты опустить в бульон вместе с мясом.

2 Клубни картофеля разделить пополам и положить в шурпу. Суп посолить, поперчить и держать на огне до готовности картофеля. За 5 мин до завершения варки добавить размятый помидор без кожицы (или томатный соус), измельченные зубчики чеснока и лавровый лист.

Шурпу подают, украсив зеленью петрушки. Также стандартными зелеными приправами считаются базилик и кинза.

На 4 порции

500 г баранины с костью
500 г картофеля
40 г сладкого перца
80 г репчатого лука
80–100 г моркови
2 зубчика чеснока
3 г черного молотого перца
3 г красного молотого перца
40 г помидора (или 20 г томатного соуса)
5 г зелени петрушки
Соль и лавровый лист по вкусу

2
часа



*

На 6 порций

300 г баранины
 300 говядины
 250 г говяжьего языка
 120 г моркови
 70–100 г репчатого лука
 140 г соленых огурцов
 100–120 г чернослива
 40 г помидора
 40 г сладкого перца
 (желтого или зеленого цвета)
 20 г сливочного масла
 5 г черного перца
 горошком
 1 лавровый лист
 20 г лимона
 Зелень и соль по вкусу

2
часа

**

СОЛЯНКА ПО-ТАТАРСКИ

1 Мясные ингредиенты промыть, залить 1,5 л холодной воды и дать закипеть. Снять образовавшуюся пену, добавить по 1 шт. очищенных лука и моркови, перец горошком и держать на среднем огне 1 ч. По истечении этого времени приправить бульон лавровым листом и посолить. Варить еще 20–30 мин.

2 Чернослив замочить в горячей воде, а затем отжать и удалить косточки. Оставшиеся лук с морковью нашинковать и жарить в масле 5 мин, добавить нарезанные соломкой огурцы, а через 3 мин — ломтики помидора и сладкого перца. Тушить овощи 1–2 мин.

3 Мясо и язык вынуть, с последнего удалить кожу. Нарезать мясные ингредиенты тонкими полосками, опустить снова в горячий бульон вместе с овощами и черносливом. Варить солянку в течение 7 мин, потом положить ломтики лимона, мелко нарезанную зелень и прогреть еще 1 мин.





УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ

- 1** Рыбу разделить на филе, залить горячим бульоном, посолить и сварить. Стерлядь вынуть и разделить на кусочки.
- 2** Морковь очистить, натереть на средней терке, обжарить в сливочном масле и выложить в процеженный бульон.
- 3** Разложить нарезанную рыбу по порционным тарелкам и залить бульоном.

Украсить блюдо кружочками лимона, кольцами лука и измельченной зеленью.

На 2 порции

130 г стерляди
50 г репчатого лука
20 г моркови
7 г сливочного масла
10 г лимона
400 мл рыбного бульона
10 г зелени укропа
Соль по вкусу

30
МИН



**

На 6 порций

3 яйца
 500 г пшеничной муки
 250 г фарша из говядины с жирной бараниной
 100 г репчатого лука
 3 зубчика чеснока
 2 л говяжьего бульона
 5 г зелени укропа
 Соль, красный и черный молотый перец, черный перец горошком и лавровый лист по вкусу

**1
час********

ПЕЛЬМЕНИ С БУЛЬОНОМ

1 Мясной фарш приправить красным и черным молотым перцем, соединить с очищенными и измельченными луком и чесноком, посолить и тщательно вымешать.

2 Из яиц, 70–100 мл воды, соли и муки замесить тесто. Разделить его на кусочки, раскатать в лепешки и, разложив по ним фарш, соединить края вверху, чтобы пельмени получились похожими на узелки. Варить изделия до готовности в подсоленном бульоне с добавлением перца горошком и лаврового листа.

При подаче на стол разлить бульон с пельменями по порционным тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа.





ГОВЯДИНА ПО-ТАТАРСКИ

- 1** Картофель очистить, крупно нарезать и отварить.
- 2** Морковь нарезать кружочками, лук — кольцами, залить их бульоном и варить до готовности. В конце добавить специи, соль и масло.
- 3** Мясо нарезать порционными кусками поперек волокон, разложить по тарелкам вместе с картофелем и полить бульоном с овощами.

Блюдо подать с зеленью и помидором.

На 2 порции

200 г отварной говядины (заднеязычная часть)
50 г репчатого лука
70 г моркови
200–230 г картофеля
100 мл бульона
20 г сливочного масла
50 г помидоров
Соль, специи и зелень укропа по вкусу

45
МИН



**

15

■ Вторые блюда

На 4 порции

1 кг говядины
 250 г вареного риса
 (пшеница, гречневая
 или овсяной крупы)
 100 г репчатого лука
 300–400 мл молока
 или мясного бульона
 1 яйцо
 2 зубчика чеснока
 Конские или говяжьи
 кишки
 Соль, черный молотый
 перец и другие специи
 по вкусу

4
часа

**

ТУТЫРМА

1 Для приготовления начинки смешать пропущенную через мясорубку или очень мелко нарезанную говядину, рис, 1 измельченную луковицу и яйцо, развести молоком или бульоном, посолить и поперчить. Фарш должен получиться жидковатым.

2 Обработать кишки: поскоблить слизистую оболочку и тщательно промыть. Вывернуть каждую кишку наизнанку, завязав один конец, и наполнить на $\frac{2}{3}$ начинкой. Затянуть и другой конец кишки. Опустить тутырму в подсоленную кипящую воду и отварить.

Готовую тутырму можно нарезать порционными кусками и обжарить. Подать ее на стол, украсив половинками запеченного лука, зубчиками чеснока и посыпав специями.





АЗУ

- 1** Мясо промыть, обсушить, нарезать тонкими полосками, выложить в жаропрочную кастрюлю и обжарить в разогретом масле (15 мл).
- 2** Лук очистить, нарубить полукольцами, добавить к мясу и спассеровать. Затем добавить кетчуп, ломтики огурцов, немного воды (можно мясной бульон) и держать на слабом огне до готовности мяса.
- 3** Очищенный и нарезанный кубиками картофель жарить 5 мин в оставшемся масле, а затем переложить его в основную посуду, приправить блюдо перцем, измельченным чесноком и лавровым листом, посолить и довести до готовности.

На 4 порции

500 г мяса
100–120 г соленых
огурцов
600–800 г картофеля
70 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
20–30 г кетчупа
30 мл растительного
масла
Соль, черный молотый
перец и лавровый лист
по вкусу

50
МИН



**

На 6 порций

900 г курицы
(подготовленная тушка)
3–5 яиц
130 мл молока
или сливок
50 г сливочного масла
20 г зеленого лука
100 г белой фасоли
40 г чернослива
Корень женьшеня, соль
и черный молотый
перец по вкусу

**3
часа********

ТУТЫРГАН ТАВЫК

1 Брюшко курицы зашить нитками. Осторожно отделить пальцами изнутри кожу от мяса, начиная с шейной части. Яйца смешать с солью и перцем, влить молоко или сливки и взбить. Добавить растопленное сливочное масло и влить полученную смесь между кожей и мясом куриной тушки. Хорошо завязать шею и заправить ее внутрь.

2 Варить курицу при слабом кипении в течение 1–1,5 ч, добавив корень женьшеня. Если кожа надувается, делать проколы для выхода воздуха. Курицу вынуть из бульона, а в него всыпать заранее замоченную фасоль и отварить. За несколько минут до окончания приготовления добавить промывший чернослив.

Курицу разделить на порционные куски так, чтобы фарш остался под кожей, разложить по тарелкам и полить бульоном с фасолью и черносливом. Посыпать блюдо нарубленным зеленым луком.





ПЛОВ С БАРБАРИСОМ

1 Мясо промыть, нарезать крупными брусками и обжарить в масле (50 мл) до золотистой корочки. Морковь и лук нарезать соломкой и спассеровать в оставшемся масле. Соединить мясо с овощами в казане и тушить 5–7 мин. Добавить барбарис и специи, посолить, залить горячей водой (или бульоном) так, чтобы мясо было покрыто, и держать под крышкой 35–40 мин.

2 Затем всыпать промытый рис, не перемешивая его с мясом и овощами, разровнять и влить столько горячей воды, чтобы слой риса оказался покрыт ею на 2 см. Посолить и варить под крышкой, пока рис не впитает воду. Вдавить в середину плова головку чеснока и сделать в слое риса проколы для выхода пара. Снова закрыть плов крышкой и держать на слабом огне в течение 20–25 мин.

При подаче на стол плов, осторожно перевернув казан, выложить горкой на плоское блюдо так, чтобы мясо оказалось сверху.

На 5 порций

500 г баранины
120 г моркови
80 г репчатого лука
70–80 г риса
30 г сушеного барбариса
5 г зиры
2 г куркумы
1 головка чеснока
70 мл растительного масла
Соль, красный и черный молотый перец по вкусу

1,5
часа



**

На 6 порций

1,5–2 кг стерляди
 (подготовленная тушка
 с головой)
 30 мл растительного
 масла
 40 г листового салата
 30 г цикорного салата
 100 г малосолевой
 семги
 150 г сливочного масла
 40 г оливок
 50 г сметаны или
 майонеза
 70 г лимона
 50 г лайма
 40–50 г
 консервированного
 зеленого горошка
 70 г помидоров черри
 50 г черной икры
 50 г красной икры
 5–7 г зелени петрушки
 и базилика
 10 г зелени укропа
 Соль и черный молотый
 перец по вкусу

**50
мин********

СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ

1 Рыбу посыпать снаружи и изнутри солью и перцем, выложить на сковороду с растительным маслом, смазать сметаной или майонезом и запечь в духовке, разогретой до 250° С.

2 При подаче на стол стерлядь переложить на плоское блюдо, выстеленное листьями салата, и гарнировать горошком, черной и красной икрой.

Украсить рыбу цветами из семги и сливочного масла, веточками петрушки, базилика и укропа, помидорами черри, тонкими ломтиками лимона и лайма, оливками.





ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ

1 Овощи очистить, картофель и морковь нарезать ломтиками, а лук — широкими полукольцами. Мясо промыть, обсушить, нарезать кусочками по 40–50 г, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогретым маслом или маргарином, добавить овощи и жарить, помешивая, до образования золотистой корочки.

2 Разложить подготовленные ингредиенты по порционным горшочкам, приправить лавровым листом и другими специями и положить нарезанные ломтиками помидоры. В сковороду с оставшимся после жарки маслом добавить бульон, прокипятить и разлить по горшочкам. Накрыть их крышками и тушить блюдо до готовности.

Жаркое подать в горшочках, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки и измельченным чесноком.

На 2 порции

250 г говядины
20–30 г маргарина или сливочного масла
50 г репчатого лука
70 г помидоров
70 г моркови
150–180 г картофеля
100–120 мл бульона
5–7 г зелени петрушки и укропа
2–3 зубчика чеснока
2 лавровых листа
Соль, черный молотый перец и специи по вкусу

1
час



*

На 6 порций

600 г пшеничной муки
150 мл молока (можно воды)
280 г топленого масла
4 яйца
35 г сахара
900 г мяса гуся или утки
900–1000 г картофеля
150–170 г репчатого лука
180 мл жирного мясного бульона
20 г жира для смазывания противня
Соль и черный молотый перец по вкусу

**2
часа********

БЭЛИШ

1 Мясо и очищенный картофель нарезать небольшими кусочками, соединить с измельченным луком, солью, перцем и растопленным маслом (100 г), после чего хорошо перемешать.

2 Из муки, теплого молока, сахара, соли, яиц и оставшегося растопленного масла замесить тесто. Отщипнуть от него кусочек, а основную массу разделить на 2 части. Одну из них раскатать в круглый тонкий пласт и перенести его на смазанный жиром противень. На середину выложить мясо с картофелем, накрыть его лепешкой из оставшегося теста и защипнуть края бэлиша.

3 Сверху сделать отверстие и влить в него теплый бульон. Закрыть отверстие шариком из кусочка теста и поставить бэлиш в разогретую до 180 °С духовку на 1,5–2 ч. После отключения духовки бэлиш оставить в ней еще на 1 ч, налив на противень немного воды.





САМСА

1 Из яйца, 350 мл холодной воды, соли и муки замесить тесто. Скатать его в шар и держать под крышкой 20 минут. Мясо мелко нарубить. Лук очистить и нашинковать. Смешать курдючный жир, лук и мясо, влить 130 мл воды, посолить, поперчить, приправить зирой и тщательно вымешать.

2 Тесто хорошо обмять и дать полежать под крышкой еще 10–15 минут. Затем разделить его на кусочки, раскатать их в лепешки, каждую смазать растительным маслом и на середину выложить немного фарша. Приподнять края, защипнуть их в центре так, чтобы осталось маленькое отверстие. Изделия перенести на противень, политый оставшимся маслом, смазать яйцом и испечь в духовке, разогретой до 220° С.

На 6 порций

300 г баранины
500 г курдючного жира
700 г репчатого лука
700 г пшеничной муки
2 яйца
60 мл растительного масла
Соль, черный молотый перец и зира по вкусу

80
МИН



**

Горячую самсу перед подачей на стол смазать растительным маслом.

23



Выпечка

На 8 порций

1 кг пшеничной муки
5 г дрожжей
10 яиц
130–140 мл молока
30–35 г сахара
30 г сливочного масла
Топленое масло,
топленый животный
жир и подсолнечное
масло для фритюра
Соль и сахарная пудра
по вкусу

**45
МИН********

БАВЫРСАК

- 1** Молоко соединить с дрожжами, солью, сахаром, яйцами, сливочным маслом и вымесить до однородности. Постепенно подсыпая муку, приготовить тесто и разделить его на части по 100–150 г. Каждую скатать в колбаску и разрезать на кусочки размером с грецкий орех.
- 2** Разогреть смесь жиров для фритюра и опускать туда по очереди заготовки, перемешивая несколько раз. Вынимать их шумовкой после того, как зарумянятся.
- 3** Выложить бавырсак горкой на плоское блюдо, дать остыть и посыпать сахарной пудрой.





ПИРОЖКИ С МЯСОМ И КАРТОФЕЛЕМ

- 1** Дрожжи развести в 180 мл теплой воды, добавить соль и муку. Замесить крутое тесто и держать его 30 мин в тепле.
- 2** Картофель и лук очистить и пропустить через мясорубку вместе с крупно нарезанным мясом. Фарш посолить, поперчить, добавить 10 мл растительного масла и немного воды.
- 3** Поднявшееся тесто обмять и раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него круги диаметром около 20 см. На одной половине каждой заготовки тонким слоем распределить фарш, накрыть второй частью и защипнуть края.
- 4** Обжарить пирожки в хорошо разогретом масле с обеих сторон до золотистого цвета.

На 6 порций

500 г пшеничной муки
10 г дрожжей
300 г говядины или конины
300 г картофеля
70 г репчатого лука
250–300 мл растительного масла
Соль и черный молотый перец по вкусу

50
МИН



**

25

Выпечка

На 6 порций

600 г баранины
700 г картофеля
170–180 г репчатого
лука
200 мл молока
150 г топленого масла
650 г пшеничной муки
2 яйца
10 г дрожжей
30–35 г сахара
30 г сливочного масла
40 г помидора
1/2 лимона
5 г зелени петрушки
Соль и черный молотый
перец по вкусу

**3
часа********

ЭЧПОЧМАК

1 В подогретом молоке растворить дрожжи, добавить яйцо, соль, сахар, всыпать муку и замесить тесто. Вымешивая его, в конце ввести топленое масло. Оставить тесто в теплом месте на 2 ч, накрыв салфеткой. За это время обмять его 2 раза.

2 Картофель и лук очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и мелко нарубить. Соединить подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить и перемешать.

3 Тесто разделить на шарики и раскатать их в круги диаметром около 10 см. Выложить в центр каждой лепешки фарш, приподнять и защипнуть края, оформив изделия в виде треугольников с маленьким отверстием сверху. Перенести заготовки на противень, смазанный сливочным маслом, смазать их желтком оставшегося яйца и выпекать в духовке при 180° С 45 мин. При подаче на стол эчпочмак украсить кружочками лимона и помидора, посыпать рубленой зеленью.





ПЕРЕМЕЧИ

1 Баранину вместе с жиром пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук нарезать полукольцами и соединить с фаршем. Добавить 100–120 мл воды, мелкорубленую зелень, соль, специи и хорошо вымешать.

2 Тесто разделить на 2 части, каждую, в свою очередь, — на небольшие шарики. Раскатать из них круги диаметром 10 см, стараясь, чтобы края были тоньше, чем середина. Разложить по заготовкам начинку, края со всех сторон загнуть кверху, собрав в виде узелка, но оставив сверху довольно широкое отверстие.

3 Выложить перемечи на сковороду с разогретым растительным маслом сначала отверстием вниз, обжарить до золотистого цвета, затем перевернуть и продолжать жарить, подливая в отверстия выделяющийся мясной сок.

На 8 порций

250 г баранины
100 г курдючного жира
250–300 г репчатого лука
1200 г готового дрожжевого теста
500 мл растительного масла
30–40 г зелени кинзы и укропа
Соль, черный молотый перец и зира по вкусу

40
МИН



**

На 6 порций

620 г пшеничной муки
80 г маргарина
35 г сахара
15 г дрожжей
2 яйца
100 г отварного риса
700 г мякоти тыквы
Соль по вкусу

**50
МИН**

*

ПИРОГ С ТЫКВОЙ

1 Тыкву нарезать мелкими кубиками, посолить и оставить на несколько минут. Слить выделившийся сок, добавить к тыкве рис, 1 сваренное вкрутую и измельченное яйцо и 50 г растопленного маргарина.

2 В 250 мл теплой воды развести дрожжи, всыпать соль, сахар, муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем разделить на 2 неравные части. Большую из них раскатать в круглый пласт и выложить на него тыквенную начинку.

3 Из оставшегося теста сделать несколько жгутов разной длины и оформить с их помощью решетку или иной узор сверху пирога. Смазать его яйцом и выпекать в разогретой до 180° С духовке до готовности.





ЧАК-ЧАК

1 Яйца соединить с молоком, солью, 20–30 г сахара, затем всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить его на части по 100 г и раскатать колбасками толщиной 1 см. Каждую из них нарезать небольшими кусочками и обжарить во фритюре из растительного масла.

2 Мед и оставшийся сахар довести на слабом огне до кипения. Полить сладкой смесью чак-чак и перемешать.

Перед подачей на стол чак-чак в виде конуса или пирамидки выложить на широкое блюдо. Чтобы придать нужную форму, руки следует смочить холодной водой.

На 6 порций

1 кг пшеничной муки
10 яиц
100 мл молока
500 мл растительного масла
1 кг меда
200–230 г сахара
20 г соли

50
МИН



**

На 6 порций

500 г творога
150 г сметаны или
жирных сливок
75 г сливочного масла
5 яиц
75 г меда
25 г сахара
6 сладких подушечек

**15
МИН**

*

ТВОРОЖНАЯ МАССА С МЕДОМ

- 1** У яиц отделить желтки и растереть их с сахаром и медом.
- 2** Ввести размягченное масло, сметану или сливки, соединить с протертым творогом и тщательно растереть.

Разложить десерт по креманкам, украсить сладкими подушечками и подать с травяным чаем.





ПОМАДКА МОЛОЧНАЯ

- 1** Вскипятить молоко и растворить в нем сахар.
- 2** Варить при регулярном помешивании 20–30 минут. Помадка считается готовой, если при опускании в холодную воду она образует твердый шарик. Полученную густую массу вылить ровным слоем (примерно 2 см) на противень, остудить и вырезать из нее формочками кружки.

На 6 порций

1 кг сахара
350–370 мл молока

50
МИН



*

31



Десерт

*Практическое издание
Азбука национальной кулинарии*

Семенова Светлана Владимировна

Татарская кухня

Шеф-редактор А. Боровик
Редактор Е. Биркина
Выпускающий редактор Е. Крылова
Фотограф В. Водяницкий
Компьютерная верстка: Н. Кочетова
Корректор О. Лящева

Издание подготовлено при участии ООО «Абсолют-Юни»

Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2010 г. N 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится

Подписано в печать 10.10.2013 г.
Формат 60×90/16. Гарнитура «HeliosExtLight».
Усл. печ. л. 2,0. Тираж 7000 экз.
Заказ №

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в ОАО «Кострома»,
156010, г. Кострома, ул. Самоковская, д. 10

Азбука
национальной
кулинарии



ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



Азбука национальной кулинарии



**ЯПОНСКАЯ
КУХНЯ**

доступно, быстро, вкусно

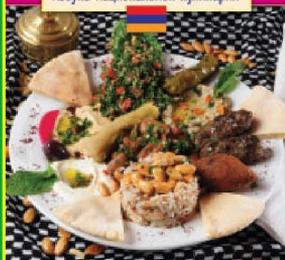
Азбука национальной кулинарии



**ГРУЗИНСКАЯ
КУХНЯ**

доступно, быстро, вкусно

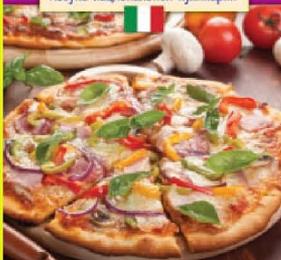
Азбука национальной кулинарии



**АРМЯНСКАЯ
КУХНЯ**

доступно, быстро, вкусно

Азбука национальной кулинарии



**ИТАЛЬЯНСКАЯ
КУХНЯ**

доступно, быстро, вкусно

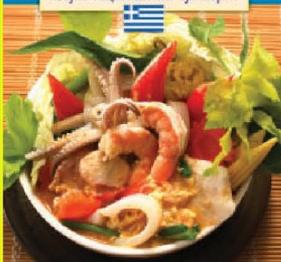
Азбука национальной кулинарии



**ФРАНЦУЗСКАЯ
КУХНЯ**

доступно, быстро, вкусно

Азбука национальной кулинарии



**ГРЕЧЕСКАЯ
КУХНЯ**

доступно, быстро, вкусно

ISBN 978-5-386-06955-1



9 785386 069551



РИПОЛ
КЛАССИК