

Азбука национальной кулинарии



# УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно



Азбука национальной кулинарии

С. В. СЕМЕНОВА

# УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ



РИПОД  
КЛАССИК

Москва • 2013

УДК 641.642  
ББК 36.992  
С30

**Семенова, С. В.**

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

ISBN 978-5-386-06951-3

В данной книге собраны лучшие рецепты узбекской кухни, которая по праву считается одной из самых богатых и самобытных в мире. Рецепты снабжены красочными фотографиями и инструкциями по приготовлению, что существенно облегчит создание кулинарных шедевров.

**УДК 641.642**  
**ББК 36.992**

ISBN 978-5-386-06951-3

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2013

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение . . . . .	3	Плов по-бухарски . . . . .	17
Казы . . . . .	4	Плов сабза-каурма . . . . .	18
Хасип . . . . .	5	Плов самаркандский . . . . .	19
Салат из помидоров и огурцов . . . . .	6	Плов с бараниной . . . . .	20
Машхурда . . . . .	7	Чучвара . . . . .	21
Мунг-суп . . . . .	8	Шиш-кебаб . . . . .	22
Шурпа из говядины . . . . .	9	Катырма . . . . .	23
Шурпа из баранины . . . . .	10	Лепешки с мясом . . . . .	24
Рис с машем и острым перцем . . . . .	11	Лепешки с творогом . . . . .	25
Долма . . . . .	12	Патыр . . . . .	26
Ковурма чучвара . . . . .	13	Самса с курицей . . . . .	27
Лагман . . . . .	14	Самса с фаршем . . . . .	28
Манты . . . . .	15	Чебуреки . . . . .	29
Машкичири . . . . .	16	Пахлава . . . . .	30
		Халва молочная . . . . .	31

# ВВЕДЕНИЕ

Узбекская кухня возникла под влиянием многочисленных народов, с древности населявших территорию современного Узбекистана. Здесь была особенно ощутима разница между пищей простого населения и представителей зажиточных слоев. Так, бедный люд употреблял много молочных и мучных продуктов, а также бобовые и овощи, тогда как стол богатых жителей состоял в основном из мясных блюд, а также из дичи, фруктов и сладостей. Интересно, что жители Узбекистана до сих пор практически не употребляют в пищу грибы, поскольку они не растут в тамошних местах. Редки и блюда из рыбы, которой страна никогда не была богата. Очень редко употребляют в пищу яйца и баклажаны.

В Узбекистане не существует хлеба в привычном для нас понимании этого слова. Его заменяют пресные лепешки, которые выпекают в колоколообразных печах — тандырах. Достаточно широко распространены первые блюда, которые намного гуще привычных для европейцев супов и скорее напоминают жидкие каши. Часто в них добавляют курдючный жир или топленое масло. Излюбленными крупами в Узбекистане являются рис и кукуруза, распространены здесь также и практически неизвестные европейцам сорго и маш. Кисломолочные супы традиционно готовят с добавлением катыка и сузьмы. Блюда из овощей в узбекской кулинарии редко являются самостоятельными. Необыкновенно велико в Узбекистане, как и во всей Средней Азии, употребление специй и пряностей. Особенно

## ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

-  — время приготовления
-  — категория (закуска)
-  — категория (салат)
-  — категория (первое блюдо)
-  — категория (второе блюдо)
-  — категория (выпечка)
-  — категория (десерт)
-  — простое в приготовлении
-  — сложное в приготовлении

популярны кинза, мята, эстрагон, укроп, базилик, барбарис, бужгун и красный перец. Несомненно, самым популярным блюдом узбекской кухни является плов, разновидностей которого существует великое множество. Удивительно, но сладости в Узбекистане вовсе не являются десертами. Здесь с них, а также с фруктов и напитков традиционно начинают трапезу.

# КАЗЫ

## На 10 порций

2 кг конины  
10 зубчиков чеснока  
100 г помидоров  
30 г листьев салата  
10 г зеленого лука  
20 г петрушки  
40 г майонеза  
Бараньи кишки  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

150  
МИН



\*

**1** Мясо нарезать полосками, смешать с измельченным чесноком, добавить перец и соль.

**2** Кишки тщательно промыть сначала в теплой, а затем в ледяной подсоленной воде.

**3** Нафаршировать кишки мясом, завязать с обеих сторон, наколоть в нескольких местах вилкой и варить в течение 2 часов. Затем вынуть казы из кастрюли, дать постоять несколько часов при комнатной температуре и убрать в холодильник.

Перед подачей на стол нарезать казы кружочками, гарнировать помидорами, листьями салата, петрушкой, майонезом и зеленым луком.





## ХАСИП

- 1** Кишку тщательно промыть сначала в теплой, а затем в холодной подсоленной воде.
- 2** Мясо, курдючное сало, почки, селезенку и легкое пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить промытый рис, натертую на крупной терке морковь, зиру, перец, соль, немного теплой воды и тщательно перемешать.
- 3** Наполнить кишку приготовленным фаршем через воронку, завязать с обеих сторон.
- 4** Варить хасип в подсоленной воде в течение 2 часов. После закипания наколоть в нескольких местах.

Перед подачей на стол нарезать хасип и украсить измельченной зеленью петрушки.

### На 6 порций

500 г баранины  
200 г почек  
100 г селезенки  
200 г легкого  
100 г курдючного сала  
200 г риса  
100 г моркови  
300 г репчатого лука  
20 г зиры  
1 баранья кишка  
20 г зелени петрушки  
Черный молотый  
перец и соль по вкусу

150  
МИН



\*\*

5

■ Закуска

**На 4 порции**

500 г помидоров  
300 г огурцов  
100 г зеленой редьки  
100 г репчатого лука  
20 мл винного уксуса  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

**30  
МИН**

\*

# САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

- 1** Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, смешать с нашинкованным луком.
- 2** Редьку очистить, натереть на крупной терке.
- 3** Поместить помидоры с огурцами и луком в салатник, посыпать черным молотым перцем и солью, поверх выложить редьку.
- 4** Заправить салат винным уксусом.





## МАШХУРДА

- 1** Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в казане с добавлением топленого масла, положить нашинкованный лук, нарезанную соломкой морковь, измельченные помидоры.
- 2** Влить в казан горячую воду, добавить барбарис, молотый перец и соль.
- 3** Довести бульон до кипения, всыпать в него предварительно замоченный маш и рис, варить в течение 30 минут.

Перед подачей на стол разлить суп по порционным тарелкам, посыпать рубленой зеленью укропа и кинзы.

### На 6 порций

300 г баранины  
100 г топленого масла  
100 г репчатого лука  
100 г помидоров  
50 г моркови  
100 г риса  
100 г маша  
10 г барбариса  
10 г зелени укропа  
и кинзы  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

60  
МИН



\*\*

7

■ Первое блюдо



# МУНГ-СУП

## На 6 порций

200 г маша  
2 л воды  
300 г помидоров  
100 г топленого масла  
10 г корня имбиря  
40 мл лимонного сока  
10 г куркумы  
5 г молотого перца чили  
10 г зелени петрушки  
Соль и лавровый лист по вкусу

60  
МИН



\*\*

- 1** Всыпать маш в казан, держать на среднем огне без добавления масла в течение 5 минут при постоянном помешивании, затем переложить в дуршлаг, промыть холодной водой. Снова положить маш в казан, влить воду, добавить лавровый лист, 40 г топленого масла и соль, варить под крышкой 30 минут.
- 2** На сковороде разогреть оставшееся топленое масло, всыпать в него специи, положить натертый на крупной терке корень имбиря, через 20 секунд добавить мелко нарезанные помидоры, обжарить.
- 3** Переложить помидоры в казан с супом, варить еще 15 минут, за 3 минуты до готовности влить лимонный сок.

Перед подачей на стол украсить суп зеленью петрушки.





## ШУРПА ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 1** Мясо нарезать крупными кусками, положить в казан, залить водой, довести до кипения, снять пену, добавить 1 луковицу, 1 морковь и лавровый лист, убавить огонь, варить в течение 20 минут.
- 2** Оставшийся лук нарезать кольцами, морковь — соломкой, добавить их в казан с бульоном, варить еще 20 минут.
- 3** Затем выложить туда же измельченные помидоры, а еще через 10 минут — нарезанный брусочками картофель.
- 4** После того как картофель будет готов, добавить в шурпу крупно нарезанный сладкий перец, лапшу, зиру, молотый перец и соль. Варить еще 10 минут.

Готовую шурпу украсить зеленью петрушки.

### На 8 порций

900 г говядины  
150 г лапши  
50 г сладкого перца  
200 г картофеля  
100 г моркови  
150 г репчатого лука  
100 г помидоров  
20 г зелени петрушки  
Лавровый лист, зира,  
черный молотый перец  
и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

9

■ Первое блюдо

**На 8 порций**

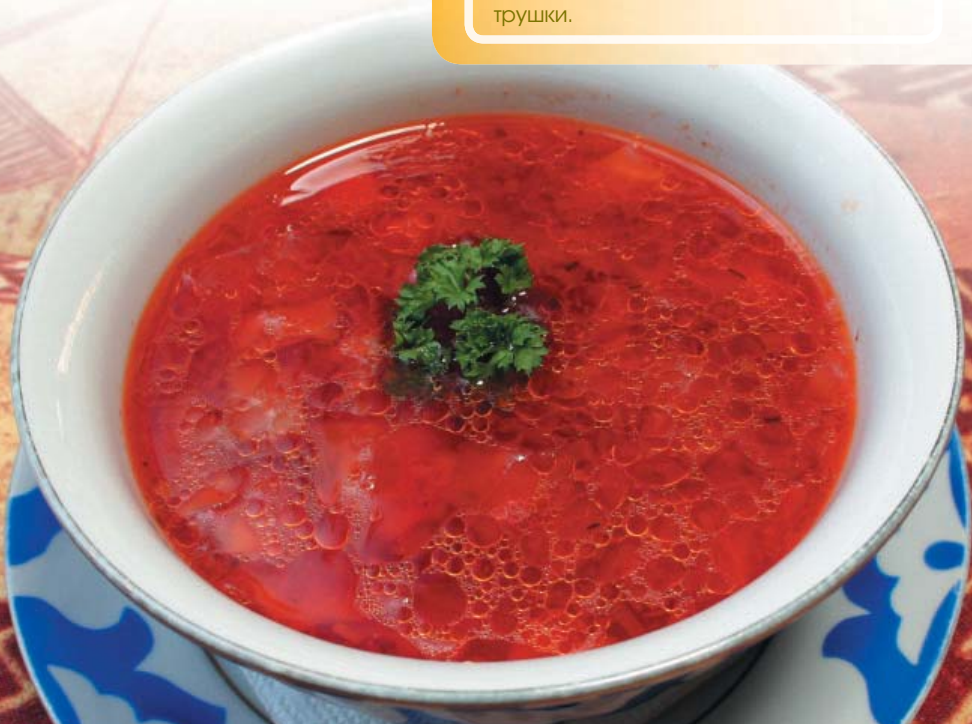
700 г баранины  
3 л мясного бульона  
200 г картофеля  
80 г топленого масла  
100 г моркови  
100 г репчатого лука  
100 г сладкого перца  
100 г помидоров  
2 зубчика чеснока  
40 г томатной пасты  
10 г зелени петрушки  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

**120  
МИН****\*\***

# ШУРПА ИЗ БАРАНИНЫ

- 1** Лук нашинковать, спассеровать в казане с топленным маслом, добавить мелко нарезанное мясо, обжарить.
- 2** Морковь натереть на крупной терке, помидоры и сладкий перец мелко нарезать, выложить в казан с мясом, обжарить, добавить томатную пасту, держать на огне еще 5 минут, затем влить часть бульона и тушить 30 минут.
- 3** Картофель нарезать брусочками или соломкой, выложить в казан, влить оставшийся бульон, добавить перец и соль.
- 4** За 5 минут до готовности положить в шурпу измельченный чеснок.

Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.





## РИС С МАШЕМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

- 1** Рис отварить в подсоленной воде. Маш предварительно замочить, всыпать в кипящую воду и варить 40 минут.
- 2** Лук нарезать кубиками, морковь — соломкой, обжарить овощи на сковороде с разогретым растительным маслом.
- 3** Добавить в сковороду куркуму, нарезанные помидоры, перец чили и чеснок, а также перец и соль и тушить до готовности.
- 4** Рис и маш смешать с тушеными овощами и варить еще 5 минут на слабом огне.

### На 5 порций

400 г риса  
200 г маша  
200 г помидоров  
5 г перца чили  
50 г моркови  
100 г репчатого лука  
5 зубчиков чеснока  
50 мл растительного масла  
10 г куркумы  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

11

■ Второе блюдо

# ДОЛМА

## На 4 порции

400 г виноградных листьев (60 шт.)  
100 г яблок  
800 г смешанного фарша  
150 г риса  
50 г помидоров  
100 г репчатого лука  
6 зубчиков чеснока  
20 г зелени укропа  
20 г зелени кинзы  
500 мл мясного бульона  
50 г томатной пасты  
250 г йогурта  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

150  
МИН



\*\*

- 1 Виноградные листья обдать кипятком, откинуть на дуршлаг. Рис сварить до полуготовности в подсоленной воде, охладить, смешать с фаршем, добавить измельченные помидоры, нашинкованные лук и чеснок, рубленую зелень, перец, соль и тщательно перемешать.
- 2 У листьев вырезать черешки, выложить на середину каждого немного фарша и плотно завернуть.
- 3 Выстелить дно и стенки казана оставшимися виноградными листьями, выложить в него долму слоями, перемежая их мелко нарезанными яблоками.
- 4 Смешать бульон с томатной пастой и йогуртом, влить соус в казан, довести до кипения на сильном огне, затем тушить долму в течение 90 минут при слабом кипении.

На стол долму можно подать с соусом из сметаны, йогурта и измельченного чеснока, украсив листьями салата.





## КОВУРМА ЧУЧВАРА

- 1** Из муки, яйца, соли и воды замесить крутое тесто и поместить в холодильник на 30 минут.
- 2** Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить перец и соль, перемешать.
- 3** Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать квадратами, на середину каждого выложить немного фарша, сформовать пельмени.
- 4** В казане разогреть растительное масло или фритюрный жир, жарить в нем пельмени до готовности.

На 6 порций

500 г муки  
1 яйцо  
500 г говядины  
400 г репчатого лука  
20 г кинзы  
200 мл растительного масла или фритюрного жира  
Черный молотый перец и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

13

■ Второе блюдо

**На 4 порции**

300 г говядины  
100 г репчатого лука  
100 г сладкого перца  
50 г моркови  
5 зубчиков чеснока  
80 мл растительного масла  
100 г картофеля  
300 г помидоров  
100 г лапши  
10 г зелени укропа  
Зира, черный молотый перец и соль по вкусу

**120  
МИН****\*\***

# ЛАГМАН

- 1** Мясо нарезать кусочками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить.
- 2** Добавить нашинкованный лук, жарить еще 7 минут. Морковь нарезать соломкой или натереть на крупной терке, добавить ее к мясу, жарить еще 7 минут.
- 3** Чеснок и помидоры измельчить, положить в казан вместе с зирой, молотым перцем и солью, перемешать, жарить еще 3 минуты.
- 4** Влить в казан кипящую воду, добавить нарезанный соломкой картофель и измельченный сладкий перец, варить в течение 40 минут. Отдельно отварить в подсоленной воде лапшу.

Перед подачей на стол разложить лапшу по порционным тарелкам, сверху выложить мясо, полить бульоном и украсить измельченной зеленью укропа.





## МАНТЫ

- 1** Из муки, соли, яйца и воды замесить крутое тесто, поместить его в холодильник на 40 минут.
- 2** Мясо и сало мелко нарезать, смешать с нашинкованным луком, добавить перец и соль.
- 3** Тесто раскатать в пласт, нарезать крупными квадратами, на середину каждого выложить немного фарша, сформовать манты. Готовить их в мантикаскане, предварительно смазанном жиром, или в пароварке.

Гарнировать готовое блюдо помидорами черри, листьями салата и базилика.

На 8 порций

500 г пшеничной муки  
1 яйцо  
900 г баранины  
10 г курдючного сала  
500 г репчатого лука  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

15

■ Второе блюдо



# МАШКИЧИРИ

## На 6 порций

700 г баранины  
250 г маша  
200 г риса  
100 г репчатого лука  
100 г моркови  
150 мл растительного масла  
Зира, зерна горчицы,  
черный и красный  
молотый перец и соль  
по вкусу

120  
МИН



\*\*

- 1** Мясо нарезать кусочками, обжарить в казане с разогретым растительным маслом до образования золотистой корочки.
- 2** Лук нарезать полукольцами, добавить в казан, обжарить, затем всыпать туда же нарезанную соломкой морковь, жарить еще 7 минут, добавить специи, зерна горчицы и соль.
- 3** Влить в казан 500 мл воды, всыпать предварительно замоченный маш, довести до кипения, варить на слабом огне до тех пор, пока бобы не начнут лопаться.
- 4** Положить в казан промытый рис, перемешать, варить на слабом огне под крышкой до готовности.





## ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

- 1** Мясо крупно нарезать и варить в подсоленной воде до готовности.
- 2** Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами или полукольцами, обжарить овощи на сковороде с разогретым курдючным жиром.
- 3** В бульон всыпать рис и предварительно замоченный маш, добавить обжаренные овощи, изюм, молотый перец и соль, варить до готовности на слабом огне.

Подать плов с жареным сладким перцем и перепелиными яйцами.

### На 6 порций

600 г баранины  
400 г риса  
100 г маша  
200 г моркови  
100 г репчатого лука  
100 г курдючного жира  
50 г изюма  
100 г жареного сладкого перца  
2 вареных перепелиных яйца  
Черный молотый перец и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

17

■ Второе блюдо

**На 8 порций**

900 г баранины  
600 г риса  
200 г топленого масла  
200 г репчатого лука  
100 мл мясного бульона  
40 мл сока незрелого винограда  
20 г зелени кинзы и укропа  
1 г лимонной кислоты  
2 ломтика вареного языка  
10 г листьев салата  
Шафран, молотая корица, черный молотый перец и соль по вкусу

**120  
МИН****\*\***

# ПЛОВ САБЗА-КАУРМА

- 1** Лук нарезать полукольцами или кольцами, спассеровать в 50 г топленого масла.
- 2** Мясо нарезать кусочками, посыпать молотым перцем и солью, обжарить на сковороде с разогретым топленым маслом (50 г), добавить сок винограда, лимонную кислоту, лук и рубленую зелень.
- 3** Влить в сковороду бульон и тушить мясо до готовности.
- 4** Рис отварить в подсоленной воде, окрасить его настоем шафрана и смешать с тушеным мясом.

Перед подачей на стол полить плов оставшимся топленым маслом, посыпать корицей и украсить ломтиками языка и листьями салата.





## ПЛОВ САМАРКАНДСКИЙ

- 1** Мясо нарезать кусочками, обжарить в казане с разогретой смесью кунжутного и льняного масел, добавить нарезанный лук, жарить еще 5 минут.
- 2** Морковь нарезать соломкой или натереть на крупной терке, припустить в кипящей воде в течение 15 минут, затем добавить в казан вместе с предварительно замоченным машем, изюмом, молотым перцем и зирой.
- 3** Всыпать рис, добавить соль, влить кипяток, выпарить воду на сильном огне, не накрывая казан крышкой. Затем закрыть его и готовить плов еще 20 минут.

Плов подать на стол с вареными яйцами, перепелками, колбасой и сладким перцем.

На 8 порций

900 г баранины  
2 жареные перепелки  
50 мл льняного масла  
50 мл кунжутного масла  
500 г моркови  
200 г репчатого лука  
100 г маша  
50 г изюма  
900 г риса  
100 г жареного сладкого перца  
2 ломтика колбасы из конины  
Вареные перепелиные яйца для украшения  
Зира, черный молотый перец и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

19

■ Второе блюдо

# ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

## На 6 порций

600 г риса  
700 г баранины  
100 мл растительного масла  
200 г репчатого лука  
200 г моркови  
Тимьян, черный молотый перец, куркума и соль по вкусу

90  
МИН



\*\*

**1** Промытый рис замочить в подсоленной воде на 90 минут. Мясо мелко нарезать, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить до образования золотистой корочки. Лук нарезать кольцами или полукольцами, морковь — тонкой соломкой. Выложить овощи в казан, жарить, помешивая, в течение 15 минут.

**2** Влить в казан кипяток, тушить на слабом огне 20 минут, затем добавить рис, перец, куркуму и соль, варить на слабом огне 40 минут при открытой крышке. После того как рис впитает воду, накрыть казан крышкой, готовить плов еще 20 минут.

Перед подачей на стол украсить блюдо веточками тимьяна.





## ЧУЧВАРА

- 1** Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, поместить его в холодильник на 30 минут.
- 2** Фарш смешать с нашинкованным луком, добавить перец, зиру, кориандр и соль.
- 3** Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать его квадратами, выложить в центр каждого немного фарша, сформовать пельмени и варить их в подсоленной воде до готовности.

Перед подачей на стол украсить блюдо измельченной зеленью кинзы.

На 6 порций

500 г муки  
1 яйцо  
500 г фарша из баранины  
150 г репчатого лука  
10 г кинзы  
Зира, кориандр, черный молотый перец и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

21

■ Второе блюдо

# ШИШ-КЕБАБ

## На 6 порций

1 кг баранины  
60 г лимона  
20 г зелени петрушки  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

150  
МИН



\*\*

**1** Мясо мелко нарезать, выложить в миску, залить соком лимона. Добавить перец и соль, перемешать, оставить на 2 часа для маринования.

**2** Нанизать кусочки мяса на смоченные водой деревянные шампуры и жарить на решетке над углями до готовности.

Перед подачей на стол выложить шашлык на блюдо и посыпать рубленой зеленью петрушки.





## КАТЫРМА

- 1** Соль растворить в теплой воде, всыпать туда же мелко нарезанный лук и измельченные шкварки.
- 2** Постепенно добавляя в воду муку, замесить тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и оставить на 15 минут.
- 3** Нарезать тесто кусочками по 20 г, раскатать их в круглые лепешки толщиной 2 см, сделать углубление в центре. Наколоть лепешки чекичем, посыпать семенами кунжута и выпекать в предварительно разогретой до 180° С духовке 25–30 минут.

На 6 порций

900 г пшеничной муки  
200 г шкварок из баранины  
200 г репчатого лука  
500 мл воды  
20 г семян кунжута  
Соль по вкусу

90  
МИН



\*\*

23

■ Второе блюдо



**На 4 порции**

1,5 кг пшеничной муки  
20 г дрожжей  
500 г баранины  
150 г репчатого лука  
20 г семян кунжута  
15 г сахара  
1 яйцо  
Соль по вкусу

**90  
МИН****\*\***

## ЛЕПЕШКИ С МЯСОМ

**1** В теплой воде растворить дрожжи и сахар, вбить яйцо. Постепенно добавляя просеянную муку, смешанную с солью, замесить тесто и оставить его на 30 минут.

**2** Мясо мелко нарезать, смешать с нашинкованным луком, посолить.

**3** Тесто нарезать кусочками, раскатать в пласты. Выложить на один пласт ровным слоем фарш, сверху поместить второй пласт, соединить края. Наколоть лепешки чекачем, посыпать семенами кунжута и выпекать в разогретой до 180° С духовке 30 минут.





## ЛЕПЕШКИ С ТВОРОГОМ

- 1** Муку, смешанную с солью, всыпать в миску, влить в нее кипяток, замесить тесто и оставить на 30 минут.
- 2** Разрезать тесто на 4 части. Раскатать каждую в лепешку, выложить на середину творог, смешанный с яйцом и сахаром.
- 3** Сформовать лепешки, наколоть их чекачем, обжарить с двух сторон на сковороде с разогретым растительным маслом или испечь в духовке.

### На 4 порции

200 г творога  
1 яйцо  
30 г сахара  
300 г пшеничной муки  
300 мл воды  
50 мл растительного масла  
Соль по вкусу

60  
МИН



\*

25

■ Выпечка

**На 8 порций**

900 г пшеничной муки  
500 мл молока  
150 г курдючного жира  
20 г семян кунжута  
15 г сахара  
5 г дрожжей  
1 яйцо  
Соль по вкусу

**120**  
МИН

\*\*

# ПАТЫР

- 1** Дрожжи и сахар развести в теплом молоке.
- 2** Муку просеять, смешать с солью, добавить растопленный курдючный жир, влить молоко с дрожжами и замесить тесто.
- 3** После того как оно подойдет, сформовать из него лепешки с углублением посередине, наколоть их вилкой.
- 4** Оставить лепешки для расстойки на 15 минут, смазать взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута, затем поместить их в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать в течение 20 минут.





## САМСА С КУРИЦЕЙ

- 1** Мясо мелко нарезать, лук нашинковать, все посолить, добавить перец и зиру.
- 2** Охлажденное сливочное масло натереть на крупной терке, посыпая мукой, добавить соль и сухие дрожжи, влить воду, замесить тесто, поместить его в холодильник на 30 минут.
- 3** Нарезать тесто кусочками, раскатать их в кружки, поместить на середину каждого немного фарша, сформовать самсу, смазать сверху взбитым яйцом, посыпать кунжутом.
- 4** Выложить изделия на противень, смазанный растительным маслом, поместить в предварительно разогретую до 180° С духовку и выпекать в течение 40 минут.

На 8 порций

1 кг пшеничной муки  
150 г сливочного масла  
250 мл ледяной воды  
10 г сухих дрожжей  
300 г филе курицы  
200 г репчатого лука  
10 мл растительного масла  
1 яйцо  
Семена кунжута,  
черный молотый перец,  
зира и соль по вкусу

120  
МИН



\*\*

27

■ Выпечка

# САМСА С ФАРШЕМ

## На 5 порций

900 г пшеничной муки  
200 г сметаны  
1 яйцо  
200 г сливочного масла  
500 г смешанного фарша  
10 мл растительного масла  
1 пакетик разрыхлителя для теста  
Растительное масло для фритюра  
Соль по вкусу

- 1 Размягченное сливочное масло смешать со сметаной с помощью блендера, добавить яйцо, соль, разрыхлитель.
- 2 Постепенно насыпая в масляную смесь муку, замесить тесто и поместить его на 15 минут в холодильник.
- 3 Нарезать тесто кусочками, раскатать каждый в лепешку круглой формы, на середину выложить подсолненный фарш, сформовать самсу и жарить во фритюре.

90  
МИН



\*\*





## ЧЕБУРЕКИ

- 1** Из просеянной муки, яйца, молока, соли и разрыхлителя замесить тесто и положить его в холодильник на 30 минут.
- 2** Мясо отварить, охладить, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить перец и соль, влить воду, тщательно перемешать.
- 3** Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него кружки размером с блюдце, выложить на середину каждого фарш, сформовать чебуреки, смазать края взбитым яйцом.
- 4** Жарить чебуреки во фритюре в течение 10 минут.

### На 8 порций

1 кг пшеничной муки  
500 мл молока  
2 яйца  
700 г баранины  
500 г репчатого лука  
150 мл воды  
1 пакетик  
разрыхлителя для  
теста  
300 мл растительного  
масла для фритюра  
Черный молотый перец  
и соль по вкусу

90  
МИН



\*\*

29

■ Выпечка

**На 5 порций**

600 г пшеничной муки  
300 г сливочного масла  
3 яйца  
400 г измельченных грецких орехов  
100 г сахара  
200 г сметаны  
1 пакетик разрыхлителя для теста  
Ванилин и соль по вкусу

**120  
МИН****\*\***

# ПАХЛАВА

- 1** В просеянную муку добавить соль, ванилин и разрыхлитель, соединить с натертым на терке сливочным маслом, сметаной, взбитыми яичными желтками и замесить тесто. Поместить его в холодильник на 60 минут, затем разделить на 3 части, раскатать в пласты, из одного пласта выпечь корж.
- 2** Для приготовления начинки взбить яичные белки в пену с помощью миксера, постепенно всыпать сахар, добавить орехи.
- 3** Противень смазать маслом, выложить на него сырой корж, затем половину начинки. Накрыть ореховую массу испеченным коржом, выложить оставшуюся начинку, сверху поместить еще один сырой корж. Нарезать пахлаву порционными кусками, поместить в разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 минут.





## ХАЛВА МОЛОЧНАЯ

- 1** Топленое масло разогреть в глубокой сковороде, всыпать предварительно просеянную муку, тщательно перемешать, жарить до тех пор, пока мука не станет золотисто-коричневой.
- 2** Влить в сковороду немного теплой воды, перемешать так, чтобы не образовались комочки.
- 3** Молоко довести до кипения, всыпать в него сахар, перемешать, влить в сковороду с мукой и варить на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовую халву перед подачей на стол охладить.

На 4 порции

100 г пшеничной муки  
30 г топленого масла  
400 мл молока  
120 г сахара

90  
МИН



\*\*

31

■ Десерт



*Практическое издание  
Азбука национальной кулинарии*

**Семенова** Светлана Владимировна

## **Узбекская кухня**

Шеф-редактор *А. Боровик*

Редактор *Е. Биркина*

Выпускающий редактор *Е. Крылова*

Фотограф *В. Водяницкий*

В оформлении обложки использованы материалы

по лицензии © *shutterstock.com*

Компьютерная верстка: *Е. Рубан*

Корректор *О. Ляцева*

*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. № 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится*

Подписано в печать 10.10.2013 г.

Формат 60x90/16. Гарнитура «HeliosExtLight». Усл. печ. л. 2,0

Тираж 5000 экз.

Заказ №

Адрес электронной почты: [info@ripol.ru](mailto:info@ripol.ru)

Сайт в Интернете: [www.ripol.ru](http://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