



*Хочу сказать спасибо своей маме
за то, что она подарила мне жизнь, и за ее
безграничную любовь, а также хочу поблагодарить
своих детей за то, что они у меня есть!
Каждый мой вдох ради вас, мои любимые люди!*

*Отдельное спасибо моему дорогому и любимому мужу –
за поддержку во всех моих начинаниях!*

Зарема Хагжиева

ВОСТОК-
ДЕЛО ВКУСНОЕ!

Издательство АСТ
Москва



Друзья, перед вами сейчас не просто книга, а целая сбывшаяся мечта. Мечта скромной женщины, которая многие годы готовила для своей семьи, собирала рецепты, изучала кухни разных народов. С самого детства в моей голове крутились тысячи рецептов и картинок, которые должны были войти в мою собственную книгу. Однако, как часто бывает, не всегда все получается так, как мы планируем. Обстоятельства решили все за меня: о мечте написать книгу пришлось забыть на долгие три десятка лет.

За эти годы в моей жизни случилось очень много всего, и о книге, поверьте, я и не думала вспоминать. Но вновь все решили непредсказуемые обстоятельства, и теперь — вот она, удобная и красивая, стоит на полках в книжных магазинах и, надеюсь, на кухнях талантливых хозяек. Как видите, у мечты нет срока годности: моя наконец сбылась, и я бесконечно благодарна за это каждому, кто мне помогал. Я хочу поблагодарить свою маму за то, что она подарила мне жизнь и свою безграничную любовь. Большое спасибо моим детям за то, что они есть у меня! И, конечно же, спасибо моим подписчикам и читателям, которые вдохновляют меня, поднимают настроение, радуют добрым словом и всегда ждут от меня новых рецептов.

Теперь мои рецепты можно поставить себе на полку: в этой книге собраны лучшие восточные блюда, традиционные и современные. Здесь вы найдете не только чеченскую кухню, но и дагестанскую, азербайджанскую, грузинскую, татарскую, узбекскую, казахскую и турецкую. Все они чем-то похожи друг на друга, но при этом у каждой кухни свой колорит. Я всегда с большим уважением отношусь к кулинарным традициям других народов, поэтому за рецепты не беспокойтесь: они все записаны точно и проверены лично мной не один раз!

Я желаю вам, дорогие читатели, чтобы и ваши мечты сбывались. Надеюсь, моя книга займет маленький уголок не только на вашей кухне, но и в вашем сердце. Пусть вкус этих замечательных блюд поможет вам ощутить дух и историю тех народов, которые их изобрели. Готовьте по моим рецептам и поминайте добрым словом — ведь каждая страничка, каждая фотография в этой книге созданы с душой ик вам, мои дорогие!







АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ

КУХНЯ





Бадамбура

Бадамбура — традиционное блюдо азербайджанской кухни. Это сладкие слоеные пирожки необычной формы с миндальной начинкой. В каждой семье их можно увидеть на столе и в праздники, и в обычные дни. Безумно вкусная выпечка!

Для теста:

Мука – 500 г
Молоко – 250 мл
Сливочное масло – 40 г
Сметана – 80 г
Яйцо – 1 шт.
Быстродействующие дрожжи – 5 г
Сливочное масло для смазывания теста – 150 г

Для начинки:

Миндаль – 100 г
Сахар – 100 г
Кардамон – 2 ч. л.

Шаг 1. Готовим начинку. Миндаль заливаем кипятком.

Даем постоять час и снимаем с орехов кожуру. Очищенный миндаль прогреваем пару минут на сухой сковороде, постоянно помешивая. Далее миндаль и кардамон пропускаем через блендер или мясорубку. Добавляем сахар и все перемешиваем.

Шаг 2. В теплом молоке растворяем дрожжи и ложку сахара, перемешиваем и ждем пять минут.

Шаг 3. Когда дрожжи активируются, добавляем сметану, яйцо, растопленное сливочное масло. Небольшими порциями всыпаем муку и замешиваем мягкое эластичное тесто. Вымешиваем тесто как следует, чтобы оно не липло к рукам. Тесто накрываем и оставляем на полтора часа в теплом месте. Оно должно хорошо увеличиться в объеме.

Шаг 4. Подошедшее тесто слегка вымешиваем и делим на пять частей. Каждую часть раскатываем в квадрат максимально тонко. Тесто должно быть практически прозрачным.

Шаг 5. Все квадраты складываем в одну стопку, смазывая слегка топленным маслом, самый верхний квадрат оставляем сухим. Аккуратно сворачиваем в рулет.

Шаг 6. Нарезаем на кусочки толщиной 1,5 см каждый. В центре рулетика аккуратно пальцами вдавливаем ямку, формируя чашечку. Насыпаем начинку — по одной столовой ложке. Защипываем края, как у пирожка, только не тянем сильно.

Шаг 7. Переворачиваем каждый начиненный рулетик вниз швом и выкладываем на противень. Выпекаем при 180 °С в течение 30 минут. Готовые изделия остаются светлыми, с легкой позолотой снизу или на слоях.

Шаг 8. Подаем к столу, обильно посыпав сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



Бозартма

Этот ароматный густой суп известен не только в Азербайджане. Подобные блюда есть у многих кавказских народов, но готовят бозартму везде по-разному, а самое главное — используют свой, уникальный набор специй. Я же поделюсь с вами своими секретами приготовления этого блюда.

Курица – 1 шт.
Картофель – 5 шт.
Лук – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Сушеная алыча – 5 шт.
Растительное масло – 50 мл
Чеснок – 5 зубчиков
Петрушка, укроп – по вкусу
Куркума, паприка с дымком,
шафран – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Курицу разделяем на порционные кусочки, моем и сушим бумажными полотенцами.

Шаг 2. Лук чистим от шелухи, нарезаем полукольцами.

Шаг 3. Картошку чистим, нарезаем на четвертинки.

Шаг 4. На помидорах делаем надрез крест-накрест и заливаем их кипятком, через пару минут вы легко снимете шкурку. Очищенные помидоры натираем на крупную терку.

Шаг 5. Сковородку с растительным маслом сильно разогреваем и кладем туда лук. Жарим, постоянно помешивая, до золотистого цвета.

Шаг 6. Как только лук подрумянится, добавляем курицу, перемешиваем и под крышкой жарим 15 минут.

Шаг 7. Через 15 минут добавляем помидоры, пропущенные через терку, соль, специи и алычу. Жарим пять минут все вместе.

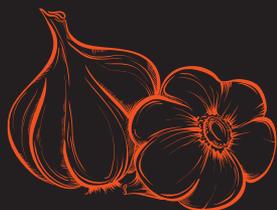
Шаг 8. Выкладываем картошку, заливаем крутым кипятком, закрываем крышкой и томим до готовности картошки.

Шаг 9. Как только картошка приготовится, добавляем очищенный от шелухи и мелко порубленный чеснок.

Шаг 10. Обязательно даем супу настояться 15 минут. Перед подачей щедро посыпаем зеленью.

Шаг 11. Подаем суп со свежим лавашом или домашним хлебом. Также я ставлю на стол домашнюю сметану и зелень в отдельной тарелочке.

Приятного аппетита!







Бозбаш

Бозбаш — это суп из говядины, заправленный нутом и овощами. Невероятно сытное и питательное блюдо, как, впрочем, практически все в кавказской кухне. Рецептов бозбаша много, но я расскажу вам, как его готовят в нашей семье. Обратите внимание: нут нужно будет замочить на ночь.

Говядина – 800 г
Нут – 200 г
Лук – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Картофель – 5 шт.

Лавровый лист – 2 шт.
Куркума, базилик – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу

Шаг 1. Нут моем и заливаем на ночь водой.

Шаг 2. Наливаем растительное масло на дно кастрюли и нагреваем, кладем лук, нарезанный кубиками. Обжариваем несколько минут. Добавляем томаты и тушим еще пять минут.

Шаг 3. Режем говядину на средние кусочки и добавляем к овощам. Тушим до тех пор, пока мясо не поменяет цвет.

Шаг 4. Теперь добавляем нут, который мы заранее промыли несколько раз, и заливаем водой. Варим до тех пор, пока не будут готовы нут и мясо. Периодически снимаем пену шумовкой.

Шаг 5. Картофель чистим и крупно нарезаем: на половинки, если картофель не крупный, или на четыре части, если крупный. Добавляем в суп и варим до готовности.

Шаг 6. Солим по вкусу, добавляем специи. Посыпаем мелко нарезанной зеленью и подаем к столу.

Приятного аппетита!



Долма

Долма — популярное блюдо восточной кухни, и у каждого народа свой способ его приготовления. На моей родине, в Чечне, это красивое ароматное блюдо нечасто увидишь на столе, и мало кто умеет его готовить. Я узнала рецепт от своей подруги-азербайджанки и теперь с удовольствием поделюсь им с вами.

Говядина – 1 кг
Курдючный
или любой другой жир – 200 г
Виноградные листья – 500 г
Лук – 2 шт.
Рис – 100 г

Мята, орегано,
кориандр – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу



Шаг 1. Прекрасно, если у вас есть свежие молодые виноградные листья. Если нет — используем соленые, но обязательно предварительно заливаем их кипятком на 30 минут. После сливаем воду до последней капли, можно через дуршлаг для удобства.

Шаг 2. Говядину и курдючный жир пропускаем через мясорубку. Лук чистим от шелухи, очень мелко режем и тоже добавляем к фаршу.

Шаг 3. Рис варим до готовности, тщательно промываем водой. Даем стечь всей жидкости до последней капли и тоже добавляем в фарш.

Шаг 4. Добавляем соль, черный перец, орегано, кориандр, сушеную мяту по вкусу и тщательно перемешиваем фарш.

Шаг 5. Заворачиваем фарш в подготовленные виноградные листья. Лист кладем шершавой (матовой) стороной вверх. Затем выкладываем небольшое количество фарша на лист, при этом острой стороной лист лежит от нас. Накрываем фарш ближней к нам стороной листа. Заворачиваем стороны листа на начинку (справа и слева) и закатываем долму в оставшуюся часть листа. В итоге получается небольшая трубочка.

Шаг 6. То же самое проделываем со всеми остальными листьями и выкладываем их в кастрюльку, плотно прижимая друг к другу. Затем заливаем кипяченой водой, так чтобы верхний слой был не под водой, а на поверхности. Накрываем тарелкой. Ставим на тарелку груз, например баночку с водой, чтобы долма лежала плотно и во время варки не раскрылась. Варим долму 40 минут на небольшом огне.

Шаг 7. Через 40 минут снимаем груз и тарелку, накрываем плотной крышкой и даем оставшейся жидкости впитаться в долму в течение примерно 10 минут.

Шаг 8. Подавать долму можно с натуральным йогуртом, смешанным с чесноком и сушеной мятой, или просто так, без каких-либо добавок.

Приятного аппетита!

