

ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

де

Осетинские,
грузинские
и татарские
ПИРОГИ

де





В СЕРИИ ТЫ НАЙДЕШЬ ТЫСЯЧУ НОВЫХ РЕЦЕПТОВ ИЗ ПРОСТЫХ, ЗНАКОМЫХ КАЖДОЙ ХОЗЯЙКЕ ПРОДУКТОВ, ПОЭТОМУ ТЫ ИГРАЮЧИ ВОПЛОТИШЬ В ЖИЗНЬ ЛЮБУЮ ЗАДУМКУ!



Здесь МНОЖЕСТВО ИДЕЙ, КАК:

- ВКУСНО И ПОЛЕЗНО НАКОРМИТЬ ДЕТЕЙ;
- СДЕЛАТЬ ПОТЯСАЮЩИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ И ЛЕЧО;
- ПРИГОТОВИТЬ АППЕТИТНЫЕ И ЯРКИЕ САЛАТЫ;
- ЛЕГКО СОЗДАТЬ ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ – МОРОЖЕНОЕ, ГРАНИТЫ И ШЕРБЕТЫ.



ТАКЖЕ МЫ ГОТОВИМ КНИГИ С ИДЕЯМИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ, БЛЮД ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ПИРОГОВ, МЕНЮ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРАЗДНИКОВ И МНОГОЕ ДРУГОЕ!

КАЖДАЯ ИЗ ЭТИХ КНИГ СОЗДАНА С ЛЮБОВЬЮ, СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ТЕБЯ!

ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

де

Осетинские,
грузинские
и татарские
ПИРОГИ

де



Москва
2016

СОДЕРЖАНИЕ

1

Осетинские пироги

Три базовых рецепта теста для осетинских пирогов.....	8
Летние пироги.....	12
Ана будене.....	14
Дымлы.....	15
Кадурджын.....	16
Картофджын.....	18
Фыдджын.....	20
Яшелчэ.....	22
Тэмле.....	24
Уалибах.....	25
Кабускаджын.....	26

Берчек.....	28
Цахараджын.....	30
Зокоджын.....	32
Насджын.....	34
Балджын с вишней.....	36





3

Татарские пироги

Зур-бэлиш с луком и яйцом	59
Зур-бэлиш с курицей	60
Зур-бэлиш с рубленой говядиной	62
Зур-бэлиш с рыбой, рисом и морковью	64
Зур-бэлиш с сыром и грибами	65
Эчпочмак из слоеного теста	66
Кыстыбый с картофельным пюре	68
Балеш с индейкой	70
Большая самса с тыквой	72
Губадия с курагой и орехами	74
Лимонник (сладкий пирог с лимоном)	76
Пирог с черносливом и изюмом	78
Указатель	79

2

Грузинские пироги

Сванури, сванское хачапури	39
Мегрули, хачапури по-мегрельски	40
Аджарули, хачапури по-аджарски	42
Имерули, хачапури по-имеретински	44
Лобиани	46
Ачма	48
Кубдари	50
Пеновани с сыром	52
Гвездели с сыром	53
Када со сладким творогом	54
Када с грецкими орехами	56



Пироги присутствуют почти во всех национальных кухнях мира, они отличаются по форме, размеру, способу приготовления и, конечно же, составу начинки. В нашей книге мы собрали интересные и вместе с тем несложные рецепты осетинских, грузинских и татарских пирогов. Все рецепты описывают процесс готовки шаг за шагом, так что приготовить берек, лобиани или губадию сможет даже начинающий кулинар.

Осетинские пироги

Рецепты традиционных осетинских пирогов передаются из поколения в поколение, их история насчитывает множество веков. Изначально у осетин пироги – блюдо, которое подается по любому случаю. По традиции выпекают сразу по три пирога – они символизируют Бога, Солнце и Землю, оберегающих семейный очаг.

Настоящий осетинский пирог чаще всего круглой формы и примерно 30–40 см в диаметре. На праздничный стол иногда выпекают пироги треугольной формы. Тесто в пирогах должно быть очень тонким, начинки кладут много и равномерно распределяют ее по всей площади. Готовые пироги смазывают сливочным маслом и выкладывают стопкой один на другой. По традиции разрезают пироги также все вместе в стопке.

Начинка может быть любой, хозяйки часто импровизируют с классическими вариантами традиционных пирогов. Сейчас все чаще осетинские пироги готовят на дрожжевом тесте, а в старину использовали в основном пресное тесто или тесто на кисломолочной основе. В книге приведено три рецепта теста для осетинских пирогов – вы можете выбрать, какое использовать.



**ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА
ВЫПЕКАНИЯ** пирогов могут отличаться
НЕ ТОЛЬКО ОТ ВЫБРАННОГО РЕЦЕПТА ТЕСТА,
НО И В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, КАКУЮ НАЧИНКУ
ВЫ РЕШИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ. ПОДРОБНЕЕ
ОПИСАНО В КАЖДОМ РЕЦЕПТЕ.



Три базовых рецепта теста для осетинских пирогов

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ПОНАДОБИТСЯ:

- 600 г пшеничной муки
- 200 мл кефира жирностью 3,2%
- 100 мл молока жирностью 3,2%
- 2 ст. л. сметаны жирностью 15%
- 1 яйцо
- 7 г сухих дрожжей
- 1 ч. л. сахара
- ½ ч. л. соли
- растительное масло для смазывания рук

КАК ГОТОВИТЬ:



1 Нагрейте молоко до 35 °С, растворите в нем сахар, 2 столовые ложки муки и дрожжи. Перелейте в глубокую миску и оставьте на 15 минут в теплом месте.

2 В миску к опаре добавьте кефир, яйцо, соль и сметану. Все тщательно перемешайте.