



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!



Пахлава

Я очень редко пеку пахлаву. Стоит мне ее приготовить — тут же всю съедаю! И немудрено, ведь эта восточная сладость просто фантастически вкусна, да еще и питательна. По моему рецепту у вас получится идеальная пахлава — нежная, воздушная и, что важно, не приторная.

Мука – 560 г
Яйцо – 4 шт.
Сода – 1 ч. л.
Сметана – 300 г
Сливочное масло – 300 г
Сахар – 400 г
Грецкие орехи – 500 г
Мед – 50 г

Шаг 1. В первую очередь готовим тесто. В просторной чашке собираем муку и три желтка, добавляем рубленое холодное сливочное масло. Начинаем перетирать ингредиенты, как это делается для песочного или рубленого теста. Масса должна превратиться в крошку.

Шаг 2. В сметану засыпаем соду, перемешиваем и добавляем к общей массе.

Шаг 3. Вымешиваем до получения гладкого теста, так чтобы оно не липло к рукам. Подсыпаем муку при необходимости.

Шаг 4. Готовое тесто оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1–2 часа.

Шаг 5. Готовим начинку. Перед тем как начать готовить начинку, откладываем самые красивые 20 половинок орехов — для украшения.

Шаг 6. Загружаем орехи и сахар в блендер и измельчаем очень мелко. Если блендера нет, можно пропустить через мясорубку.

Шаг 7. В полученную массу добавляем три белка и тщательно все перемешиваем.

Шаг 8. Отдохнувшее тесто делим на четыре части и каждую часть раскатываем, так чтобы она по размеру подошла к вашей форме для запекания. У меня форма 30 x 26 см.

Шаг 9. Укладываем один пласт теста в форму и распределяем $\frac{1}{2}$ подготовленной начинки по всей поверхности. Так продельваем с всем тестом: пласт теста, потом начинка и т. д.

Шаг 10. Когда собрали всю пахлаву, смазываем поверхность одним желтком силиконовой кисточкой. Неострым ножом рисуем на всей поверхности узор ромб. В центр каждого ромба выкладываем половинку ореха и слегка утапливаем.

Шаг 11. Выпекаем при температуре 170 °С до румяного цвета. У меня это заняло 30 минут. Как только пахлава зарумянится, смазываем растопленным медом. Снова убираем в духовку на 8–10 минут. Даем пахлаве немного остыть в форме и вынимаем.

Шаг 12. Подаем с любимым сортом чая. Мне нравится зеленый чай с долькой лимона.



Приятного аппетита!





Ореховый рулет

Тот, кто хотя бы раз в жизни попробовал что-нибудь из грузинской кухни, влюбляется в нее навсегда. Во всяком случае, этот рулет вам точно понравится. Нежное сдобное тесто и сладкая ореховая начинка — пальчики оближешь!

Для теста:

Молоко – 300 мл
Дрожжи – 5 г
Сахар – 50 г
Яйцо – 2 шт.
Растительное масло – 30 мл
Сливочное масло – 20 г
Мука – 500 г
Соль – 1/3 ч. л.
Ванилин – 1/2 ч. л.

Для посыпки:

Кунжут или мак – 1 ст. л.

Для начинки:

Грецкие орехи – 100 г
Сахар – 100 г

Шаг 1. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а молоко — теплым!

Шаг 2. Вводим дрожжи в молоко, перемешиваем и ждем пять минут.

Шаг 3. Далее вводим одно яйцо, сахар, соль и перемешиваем.

Шаг 4. Добавляем немного муки, растительное и сливочное масло, перемешиваем.

Шаг 5. Всыпаем оставшуюся муку и замешиваем тесто.

Шаг 6. Готовое тесто прячем под крышку или заворачиваем в пищевую пленку и ставим в теплое место подниматься на час-полтора.

Шаг 7. Когда тесто поднимется, вымешиваем и формируем рулет.

Шаг 8. Для этого тесто раскатываем в пласт толщиной 1 см. Начиная с центра, одну половину лепешки нарезаем на длинные полоски шириной 1 см. Формируем из полосок косички.

Шаг 9. На вторую половину выкладываем измельченные и смешанные с сахаром орехи. Заворачиваем рулетом. Косичками оборачиваем рулет и закрепляем их так, чтобы концы оказались под рулетом.

Шаг 10. Смазываем взбитым яйцом, посыпаем кунжутом или маком, закрываем пленкой и даем подняться в течение 30 минут. Выпекаем при 180 °С примерно 30–40 минут. Готовый рулет накрываем полотенцем и даем остыть в форме для запекания.

Приятного аппетита!



Утка, запеченная с картошкой

Я очень люблю блюда из утки. Хорош и плов, и гороховый суп с утиным мясом. Хочу поделиться с вами рецептом очень простого, но невероятного вкусного блюда — запеченной с картошкой утки. При желании можно взять мясо и другой птицы.

Утка – 1 шт.
Картофель – 1 кг
Растительное масло – 1 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Куркума, паприка, шафран,
сушеный чеснок – по вкусу
Соль, черный перец – по вкусу



Шаг 1. Утку тщательно чистим, моем, сушим и разделяем на порционные кусочки.

Шаг 2. К подготовленной утке добавляем растительное масло, горчицу, все приправы или только некоторые, по своему вкусу.

Шаг 3. Руками тщательно все перемешиваем так, чтобы все приправы равномерно распределились. Посуду с уткой закрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на 5–6 часов. Можно на ночь замариновать, а на второй день готовить.

Шаг 4. Картошку берем среднего размера. Чистим от кожуры, выкладываем к утке, все хорошо перемешиваем.

Шаг 5. Выкладываем в форму для запекания: картошку в центр, а утку вокруг.

Шаг 6. Закрываем форму фольгой и выпекаем два часа при 180 °С.

Шаг 7. Через два часа фольгу убираем и печем еще 30 минут, время от времени поливая выделяющимся соком.

Шаг 8. Подаем утку в горячем виде. К блюду прекрасно подойдут свежие овощи и зелень.

Приятного аппетита!



Шалгам

Возможно, рецепт этого овощного салата покажется вам слишком простым. Но вы только представьте его рядом с куском хорошо прожаренного мяса! К тому же, шалгам невероятно полезен: редька — кладезь витаминов. Если вам противопоказан уксус, замените его лимонным соком.

Редька – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Сахар – 1 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Уксус 6 % – 1 ст. л.
Петрушка и укроп – 1 пучок
Соль – по вкусу

Шаг 1. Редьку очищаем от кожуры и нарезаем длинными брусочками.

Шаг 2. Болгарский перец тоже нарезаем длинными брусочками.

Шаг 3. Морковь чистим от кожуры, лук — от шелухи. Морковь режем брусочками, лук — полукольцами.

Шаг 4. Чеснок чистим, режем мелкими кубиками или натираем на терке.

Шаг 5. Зелень тщательно моем, сушим и мелко режем.

Шаг 6. В чашке соединяем растительное масло, уксус, сахар, соль, все тщательно перемешиваем, пока сахар с солью полностью не растворятся.

Шаг 7. Все овощи соединяем в просторной посуде, добавляем маринад, хорошо перемешиваем.

Шаг 8. Готовый салат убираем в холодильник на два часа.

Шаг 9. Этот салат, как мне кажется, отлично идет с любым блюдом. Он одним ароматом способен поднять аппетит. Я люблю подавать его с хорошей телячьей отбивной.

Приятного аппетита!







Ачма

.....

Это не просто булочки, это кулинарное чудо! Никакие экзотические ингредиенты вам не понадобятся, рецепт достаточно прост, но равнодушным турецкие булочки не оставят никого. Нежное, воздушное тесто и ароматная румяная корочка, усыпанная кунжутом... Ачма — это любовь с первого кусочка и на всю жизнь!

.....

Для теста:

Мука — 800 г
Молоко — 500 мл
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 50 г
Растительное масло — 50 мл
Сливочное масло — 50 г
Дрожжи — 10 г
Кунжут — 2 ст. л.
Соль — 1/2 ч. л.

Для смазывания:

Желток — 1 шт.
Молоко — 1 ст. л.



Шаг 1. В теплое молоко вводим быстродействующие дрожжи, сахар, соль, яйцо, растительное масло, хорошо все перемешиваем.

Шаг 2. Далее в несколько этапов вводим просеянную муку и замешиваем тесто.

Шаг 3. Готовое тесто укрываем пленкой пищевой или крышкой и ставим в теплое место на полтора-два часа подниматься.

Шаг 4. Как поднимется, немного вымешиваем и делим на 12 частей.

Шаг 5. Формируем кружочки, накрываем вафельной салфеткой или пленкой и даем подняться в течение 15 минут.

Шаг 6. Далее каждый шарик раскатываем, смазываем размягченным сливочным маслом и заворачиваем в рулет. Края рулета хорошо защипываем, берем два конца и крутим друг против друга, формируя жгут. Далее два конца тщательно скрепляем.

Шаг 7. Выкладываем ачму на застеленную пергаментной бумагой форму. Накрываем салфеткой и даем подняться в течение 30 минут. Далее смазываем взбитым с молоком желтком, посыпаем кунжутом и выпекаем при 200 °С до румяного цвета. Я выпекала 20 минут.

Шаг 8. Готовым булочкам даем остыть на противне. Подаем с горячим чаем.

Приятного аппетита!

Черемша

.....

Блюда из черемши есть у всех народов Северном Кавказа. В Чечне ее готовят с творогом, с маслом и делают с ней вареники. Кстати, черемша еще и очень полезное растение, она богата витаминами, укрепляет иммунитет, что особенно важно в сезон простудных заболеваний.

.....

Черемша – 1 кг
Сливочное масло – 150 г
Соль по вкусу

Шаг 1. У черемши удаляем корни, чтобы осталась только сама трава. Также тщательно перебираем черемшу и выбрасываем сухие травинки.

Шаг 2. Чистую черемшу моем и даем стечь лишней жидкости.

Шаг 3. Берем глубокую сковородку и кладем сливочное масло, в масло выкладываем черемшу.

Шаг 4. Солим, добавляем две-три ложки воды и ставим на очень маленький огонь. Плотно закрываем крышкой.

Шаг 5. Через 10 минут черемшу аккуратно переворачиваем и снова закрываем крышкой. Доводим до готовности. Время готовки зависит от того, какая черемша вам нравится. Кому-то нравится хорошо прожаренная, а кому-то очень мягкая. Я готовлю где-то 20 минут.

Шаг 6. Готовую черемшу выкладываем в глубокую тарелку, поливаем выделившимся соком и подаем к столу с домашним хлебом или лепешками.

Приятного аппетита!



