

Долма

Для начинки смешайте пропущенные через мясорубку мясо и лук, мелко нарезанный укроп, соль и перец. В глубокую посуду налейте кипяток и положите листья салата, при необходимости долейте кипяток, чтобы она покрыла основание листа. Замачивайте недолго, где-то 15 секунд. Далее выложите начинку на лист салата и закрутите трубочкой. Если у вас небольшие листья, можно сделать трубочки из двух листочков.

В казане нагрейте масло и обжарьте мелко нарезанный лук с морковью на сильном огне в течение 7 минут. Добавьте томатную пасту и разровняйте за жарку. Выложите заготовки плотно друг к другу и налейте горячую воду. Варите на среднем огне 20 минут. Готовые трубочки выложите на блюдо по кругу, а в середину можно поставить сметану или йогурт. Украсьте за жаркой и полейте бульоном.





- Листья салата — 300–350 г

Для начинки:

- Мясо — 500 г
- Лук — 350 г
- Укроп — 30 г

Для за жарки:

- Морковь — 200 г
- Лук — 100 г
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Кипяток — 100 мл

Манты по-уйгурски

В холодную воду разбейте яйцо, добавьте соль и перемешайте до растворения соли. В глубокую миску просейте муку, сделайте углубление и, постепенно вливая воду, замесите тесто. Тщательно месите примерно 10 минут. Далее уберите тесто в целлофановый мешочек на 30–40 минут. Когда тесто подойдет, оно станет мягким, упругим и очень податливым. Из такого теста изделия отлично лепятся и не развариваются. Я делаю из него манты, пельмени, вареники, бешбармак, лагман и многое другое.

Чтобы начинка была сочнее, все ингредиенты нарежьте мелко. Сначала постное мясо на мелкие кубики, затем курдюк, лук и тыкву. Теперь все смешайте в глубокой миске, добавьте соль и черный перец, перемешайте — и начинка готова.

Скатайте тесто в жгут и разделите на части по 25–30 г. Обмакните в муке и раскатайте круги диаметром 15 см. Выложите начинку в каждый круг и соберите края в косичку. Выложите на смазанный маслом лист и варите на пару 45 минут. Манты готовы!

Совет

Курдюк можно заменить сливочным маслом или небольшим количеством растительного. Можно обойтись и вовсе без него, если вы взяли для приготовления жирное мясо.





Для теста:

- Мука — 600 г
- Вода — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

- Мясо — 600 г
- Тыква — 600 г
- Лук — 250 г
- Курдюк — 150 г
- Соль — 1,5 ст. л.
- Перец — 1 ст. л.

Куырдак

Для начала промойте бараньи субпродукты. Почки отделите от жировой пленки. Разделите на средние части и замочите на час в чистой воде. Отделите легкое и сердце от трахеи и ненужных частей. Легкое необходимо нарезать очень мелко, чтобы оно было вкусным и не казалось резиновым. Сердце, почки и печень разрежьте на средние части.

Раскалите казан и нагрейте масло до легкого дымка. В первую очередь обжарьте легкое в течение примерно 7 минут, потом сердце — 5 минут, почки — еще 5 минут и в последнюю очередь печень — тоже 5 минут на сильном огне. Добавьте лук и обжарьте до прозрачного золотистого цвета. Теперь добавьте чеснок. Затем соль и черный перец. Залейте кипятком, добавьте 2 лавровых листа, в самом конце положите картофель. Накройте крышкой и готовьте на среднем огне 30 минут.

Совет

Бараньи субпродукты при необходимости можно заменить на говяжьи.





- Баранья печень — 1 шт.
- Баранье сердце — 1 шт.
- Баранье легкое — 1 шт.
- Бараньи почки — 4 шт.
- Лук — 500 г
- Картофель — 1200 г
- Соль — 3 ст. л.
- Черный перец — 1 ст. л.
- Лавровый лист — 2 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Растительное масло — 150 мл

Хошаны

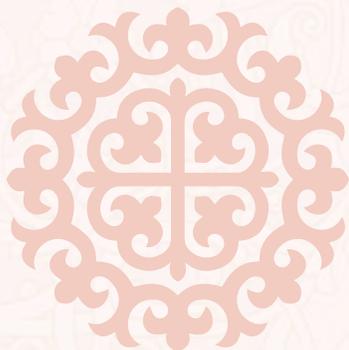
На 25 порций

В глубокой миске соедините мелко нарезанное мясо, курдюк и лук. Добавьте соль, черный перец и молотую зиру. Хорошо перемешайте.

Сформируйте из теста колбаску и нарежьте на небольшие части. Каждую часть обильно присыпьте мукой и раскатайте в круг. Важно чтобы края были тоньше середины. Кладите побольше начинки и скрепите края косичкой, одновременно трамбуя начинку. Тогда у вас получатся очень красивые манты.

В казан налейте побольше масла и раскалите его. Кладите туда манты и обжаривайте со всех сторон до золотистого цвета примерно 10–15 минут. Затем выньте их и разложите на лист пароварки. Варите на пару 25 минут.

Хошаны отличаются от обычных мантов, их вкус более яркий и насыщенный.





Совет

Если мясо само по себе достаточно жирное, курдюк можно не добавлять.

- Пресное тугое тесто — 400 г
- Мясо — 600 г
- Курдюк — 100 г
- Лук — 500 г
- Соль — 1 ст. л.
- Черный перец — 2 ч. л.
- Молотая зира — 3 ч. л.
- Растительное масло для жарки — 800 мл

Шурпа

В казан налейте холодную воду и положите мясо. На сильном огне доведите до кипения. Снимите пенку и добавьте крупный лук. Теперь важно варить на слабом огне час или полтора, тогда ваш бульон будет прозрачным и наваристым.

Далее уберите крупный лук и добавьте лук, нарезанный полукольцами. Варите минут 15, затем добавьте морковь, нарезанную средними кружочками. Доведите до кипения и варите на медленном огне также 15 минут. Теперь положите крупно порезанный картофель. На данном этапе нужно посолить и поперчить. Варите дальше на медленном огне. За 5 минут до готовности картошки добавьте нарезанный средними кусочками болгарский перец, после чего варите еще 4–5 минут.

Ну вот и все — шурпа готова! Очень вкусный, прозрачный и невероятно наваристый супчик. Обязательно посыпьте зеленью и скорее угощайте своих близких!





- Баранина с жиром — 1,3 кг
- Вода — 5 л
- Лук — 300 г
- Морковь — 400 г
- Картофель — 1,2 кг

- Болгарский перец — 300 г
- Черный перец — 1 ст. л.
- Соль — 4 ст. л.
- Укроп — 1 пучок

Шужук

Для начала промойте кишки, затем выверните их и снова хорошо промойте под холодной проточной водой. После засолите.

Далее жир и мясо нарежьте кубиками, затем все смешайте в одной глубокой миске, добавьте соль, черный перец, выдавите чеснок и все хорошо перемешайте, после чего уберите в сторону на 30 минут.

Выверните кишку наружу, затем один край скрепите зубочисткой, а с другой стороны с помощью горлышка от пластиковой бутылки наполните кишку фаршем. Выгоните лишний воздух, отрежьте вторую сторону кишки и соедините края той же зубочисткой. Срежьте пленку с кишки и отправьте в холодильник на 24 часа.

Опустите шужук в кастрюлю с холодной водой, поставьте на сильный огонь. После закипания уберите пенку, после чего сделайте несколько проколов зубочисткой, чтобы колбаса не лопнула во время варки, и варите на медленном огне 1,5–2 часа.

Готовый шужук нарежьте после остывания.

Совет

Конские кишки можно заменить на говяжьи.





- Кони́на (мякоть) — 1 кг
- Кони́на (внутренний жир) — 500 г
- Конские кишки — 350 г
- Чеснок — 5 зубчиков
- Соль — 2 ст. л.
- Черный перец — 1,5 ч. л.

Самса «Тыква»

На 8 порций

Нарежьте мелкими кубиками мясо, тыкву и лук, соедините в миске. Добавьте соль (я использовала с добавлением тимьяна и граната), затем черный перец. Все перемешайте.

Возьмите слоеное тесто, отрежьте кусочек весом 125 г и раскатайте его в небольшой круг. Щедро положите начинку и соберите края в мешочек. Хорошенько скрепите, затем срежьте излишки теста. Теперь возьмите толстую нить, сложите ее в два раза и обмотайте ею самсу. Свяжите узелок, отрежьте излишки нити. Получится тыковка. Выложите на противень и смажьте желтком. Выпекайте при 200 °С 35 минут.





Для теста:

- Слоеное тесто — 1 кг
- Яичный желток для смазывания

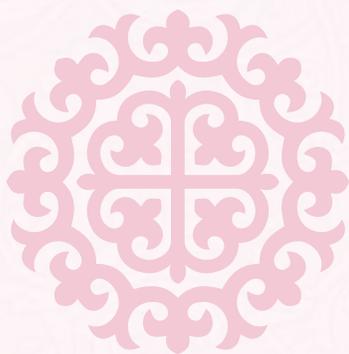
Для начинки:

- Мясо — 300 г
- Лук — 100 г
- Тыква — 280 г
- Соль — 2 ч. л.
- Черный перец — 1 ч. л.

Бурфи

На среднем огне растопите сливочное масло и добавьте сахарную пудру. Полностью растворите ее и добавьте сметану. Интенсивно перемешайте, чтобы не было комочков, и остудите до комнатной температуры.

Теперь в несколько приемов добавьте сухое молоко и перемешайте миксером. Когда масса загустеет, размешайте лопаткой, но так чтобы масса была однородной. Выложите жареный арахис, можно соленый, и перемешайте. Выложите все содержимое в силиконовую форму. У меня форма диаметром 15,5 см. Уберите в холодильник минимум на 3-4 часа. Аккуратно выньте из формы, сверху посыпьте измельченным арахисом и слегка придавите ладонью. Нарежьте на ромбики и наслаждайтесь этим лакомством!





- Сливочное масло — 100 г
- Сахарная пудра — 100 г
- Сметана 25% — 110 г
- Сухое молоко — 250 г
- Арахис — 100 г