

Содержание

Введение	6
НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ. ПИРОЖКИ. САМСА	9
Зур балиш с уткой	11
Сарбурма с классической начинкой	13
Слоистые пирожки с капустой.....	15
Мамины пирожки.....	17
Эчпочмак	19
Элеш с курицей и картофелем	21
Узбекская слоеная самса	23
Слоеная самса из цельнозерновой муки.....	25
Тандырная самса в духовке.....	29
Туркменские фитчи.....	31
Арабская самса	33
Пармурда самса	35
Осетинские пироги с картофелем и сыром	37
Хачапури по-аджарски.....	39
Печеные перемячи	43
Тава локьум.....	45
Судакъ кобетеси.....	47
Бахчисарай кобетеси	49
Сютлю кобете	53
Сорпалы ногъай кобетеси.....	57
Лахмаджун.....	59
Пирог из слоеного дрожжевого теста	61
БАГЕТЫ. ЛАВАШ. ЛЕПЕШКИ. ЧЕСНОЧНЫЕ ПАМПУШКИ	63
Домашние хрустящие багеты	65
Тонкий лаваш на дрожжевом тесте	67
Узбекские лепешки	69
Ароматные чесночные пампушки	71
СЛАДКИЕ ПИРОГИ. БУЛОЧКИ. БУБЛИКИ	73
Бадамбура.....	75
Маковые булочки с пропиткой.....	79
Булочки «Дружная семейка».....	81
Всемирно известные синнабоны	83
Вкусные и эффектные пеканоны	87
Восхитительные шокобоны	89
Турецкие симиты	91
Сметанники.....	93

Московские плюшки на медово-сдобном тесте	97
Булочки «Розочки» с яблоками в карамели	99
«Гости на порог, а хозяйка – за пирог»	101
Татарский трехслойный пирог	103
Къабакъ бурмасы	105
Баурсак	107
Пирог «Восточная сказка»	109
Лимонный ревани	111
ПАХЛАВА И ДРУГИЕ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ.....	113
Крымскотатарская пахлава	115
Бакинская пахлава	117
Шекербура	121
Турецкая баклава	123
Шекер къыйыкъ	125
Сочинская пахлава	129
Мидье баклава	133
Татарский медовый чак-чак	135
Татарский хворост урама	137
Хворост-всер	139
ДОМАШНИЕ ТОРТЫ. МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ.....	141
Торт «Молочная девочка»	143
Торт «Медовик»	145
Шоколадный медовик	149
Торт «Черепашка»	153
Торт «Наполеон» с шоколадно-заварным кремом	155
Торт «Муравейник»	159
Меренговый рулет	161
ПИРОЖНЫЕ. ПРЯНИКИ. ПЕЧЕНЬЕ	163
Пирожные «Персики»	165
Пряники «Вкус детства»	169
Нежные сочники	171
Рогалики из творожного теста	173
Печенье «Ежики»	175
«Бойнузчыклар»	177
Бакинское курабье	179
Турецкое печенье шекерпаре	181
Крымскотатарское печенье «Къурабье»	183
Печенье «Минутка»	187
Пирожные «Неженка»	189
Алфавитный указатель	190



Введение

Вы помните какие ароматы доносились из кухни родительского дома?

Помню, как я приходила домой из школы и, открывая дверь, делала глубокий вдох, чтобы понять, что сегодня приготовила мама... Больше всего радовалась, когда чувствовала аромат ванильных булочек или мясных пирогов и пирожков. Это настолько приятные и дорогие сердцу детские воспоминания, которые ни с чем не сравнить!

Как-то в школе мы писали сочинение на тему «Чем пахнут мамины руки?». И я без раздумий написала, что свежеспеченным хлебом и вкусной выпечкой! А зимой – еще и соленьями! Наш стол всю зиму и до самой весны украшали разнообразные соленья, а также всевозможные домашние закатки: компоты, варенья, джемы – ммм... Практически каждый день я спускалась в подвал, чтобы выбрать новую баночку с вкусовыми. Но об этом подробнее я вам расскажу чуть позже и, конечно же, поделюсь всеми нашими семейными рецептами – их у меня очень много!

В своей книге я хочу передать самый приятный в мире аромат – аромат домашней выпечки! Аромат, которым окутано все мое детство! Надеюсь, вы его почувствуете даже на расстоянии, просто открыв мою книгу. Я постаралась передать его через рецепты и фотографии блюд: каждая страница пропитана теплом и уютом, любовью к тесту и выпечке, привитой мне мамой еще в детстве!

Листая ее тетрадь с рецептами, написанными от руки, а также с красивыми вырезками из газет и журналов, оставленными меж страниц, я всегда представляла результат, думала, а что же получится в итоге?! И вот как только у меня появлялась возможность воспользоваться духовкой, порой даже без разрешения мамы и в ее отсутствие, я пекла по рецептам из этой тетради. Ближе к старшим классам я уже вовсю пекла бисквиты и медовики и легко могла приготовить обед или ужин любой сложности.

Каждый рецепт в моей книге проверен временем и мной неоднократно. Каждый новый рецепт прорабатывала порой по 5–7 раз, пробуя добавлять разные ингредиенты и перепроверя пропорции, чтобы добиться

ся лучшего результата и сбалансированного вкуса. Мне хотелось каждый шаг описать в мельчайших подробностях, чтобы у вас в итоге все получилось, и я очень надеюсь, что вы оцените мои старания!

Моя первая книга – плод почти четырех лет усиленной работы над блогом! Признаться честно, столько ночей без сна у меня не было даже с моими новорожденными детьми или перед сдачей важных экзаменов в университете. Сколько ночей я не спала, снимая и монтируя видео для блога, ведь днем я всегда была с семьей и только ночью в тишине могла полноценно работать.

Могла ли я тогда подумать, что, показывая в Инстаграм только свои руки, которые мелькали в кадре во время приготовления, сумею завоевать любовь и уважение такого большого количества читателей? В самом начале своего пути это было даже сложно представить, а сейчас это стало моей реальностью. И эта любовь, конечно же, взаимна – я уважаю и ценю свою аудиторию!

В этой книге я собрала все самые вкусные варианты сладких и несладких пирогов, пирожков, булочек и пряников, печенья и пирожных, домашних тортов, а также в книге есть много разных вариантов пахлавы, хвороста и других восточных сладостей. Мне бы очень хотелось, чтобы книгу не просто листали, разглядывая красивые фотографии, а готовили по моим рецептам и радовали своих родных и близких!

И я очень хочу, чтобы блюда из моей книги стали вкусной и красивой составляющей ваших семейных застолий!

С любовью и уважением,
ваша Тюльпанна







*Несладкие
пироги.*

Пирожки.

Самса



Зур бэлиш с уткой

Татарский праздничный пирог с мясом и картофелем подают к столу горячим, разрезают на порции «крышечку» — она заменяет хлеб, а согнутую нагинку раскладывают по тарелкам. Мясо утки, приготовленное таким способом, получается очень сочным и нежным, попробуйте!



Для теста:

200 г сметаны
50 г подсолнечного масла
70 г сливочного масла
1,5 ч. л. соли
1,5 ч. л. сахара
2 ст. л. воды
2 ч. л. разрыхлителя
(не сода)
2 яйца
600 г муки
(примерное количество)

Для начинки:

600–700 г филе утки
2 средние луковицы
500 г картофеля
соль, черный молотый
перец по вкусу
30–40 г сливочного масла

В глубокой миске смешиваем растопленное сливочное и растительное масло, сметану, соль, сахар и воду. В отдельную миску просеиваем муку и смешиваем с разрыхлителем. Добавляем масляную смесь, яйца и замешиваем мягкое тесто. Оборачиваем его пищевой пленкой и отправляем на час в холодильник.

Для начинки филе утки, картофель и лук нарезаем небольшими кубиками, добавляем соль, перец, немного растопленного сливочного масла (если утка жирная, то можно не добавлять) и перемешиваем.

Готовое тесто делим на 3 неравные части: самую большую — дно и бортики пирога, среднюю и крошечный шарик — это будет «крышечка». Среднюю часть делим пополам — это будет верх пирога. Скатываем каждую часть в шар, накрываем пищевой пленкой и даем отдохнуть 10–15 минут.

Затем большой шар раскатываем в пласт чуть больше размеров формы (у меня диаметр 24–26 см). Выкладываем пласт теста в форму так, чтобы края немного выступали за ее пределы, формируем дно и бортики пирога. Наполняем начинкой и раскатываем 2 небольших шарика в тоненькие лепешки. Одну «лепешку» выкладываем на начинку, а на другой делаем надрезы по кругу и выкладываем поверх первой (см. фото). Плотнo зашпиливаем края теста, делаем узор косичкой. Также раскрываем надрезы вдоль на верхушке пирога по кругу, получается красивый цветочек, в центре которого нужно проделать небольшое отверстие для выхода пара. Накрываем его отдельным шариком теста. В это же отверстие во время выпечки, убрав предварительно шарик, можно заливать бульон для еще большей сочности начинки.

Выпекаем в заранее разогретой духовке при 180 °С около 60–90 минут в зависимости от духовки и размеров пирога. Через 35–40 минут накрываем пирог фольгой, чтобы сильно не зарумянивался и успела приготовиться начинка.

Традиционно подают к столу бэлиш с пылу с жару и с бульоном, это блюдо получается красивым и очень вкусным!



Сарбурма с классической начинкой

*Известное во всем мире традиционное крымскотатарское блюдо в виде рулета с мясом и картофелем, свернутого «улиткой». Название при этом говорит само за себя: в переводе с крымскотатарского языка *sağmaq* (сармакъ) – сворачивать / заворачивать, а *birmaq* (бурмакъ) – поворачивать / скругивать.*

Раньше тесто для бурма замешивали без добавления яиц, я же добавляю, чтобы оно получилось более эластичным, тогда его можно раскатать еще тоньше, и под тяжестью согной начинки оно не рвется в процессе формирования рулета и «улитки».

Это блюдо не только очень красивое, особенно в разрезе, но и необычайно вкусное, попробуйте!

Для теста:

200 мл воды
2 яйца
1 ч. л. соли
550–600 г муки (примерное количество)

Для начинки:

700 г говядины (баранины)
500 г сырого картофеля
2 средние луковицы
соль по вкусу
1 ч. л. черного молотого перца (по вкусу)

Для смазывания теста:

50 мл растительного масла

В большой глубокой чаше смешиваем яйцо с водой и солью, порционно добавляя просеянную муку, замешиваем однородное тесто. Для большей эластичности вымешиваем тесто на рабочей поверхности пару минут, скатываем в шар, оборачиваем пищевой пленкой и даем отдохнуть около 15 минут, чтобы тесто стало мягким и с ним было легко работать.

Тем временем готовим начинку: мелко рубим мясо (раньше это делали двумя ножами вручную, но сейчас я чаще пользуюсь мясорубкой или измельчителем), очищенный сырой картофель натираем на крупной терке, лук нарезаем мелкими кубиками. Выделившийся из натертого картофеля сок обязательно нужно отжать, меньше сока выделяется, если натереть картофель на специальной терке для моркови по-корейски. Смешиваем фарш с луком и картофелем, добавляем соль и черный молотый перец – начинка готова.

Отдохнувшее тесто раскатываем достаточно тонко, можно вытягивать его руками, но аккуратно, чтобы не нарушить целостность. Всю поверхность теста смазываем растительным маслом и равномерным слоем распределяем начинку, отступая от одного края около 7 см – это будет дно рулета. Сворачиваем тесто с начинкой в рулет, аккуратно перекладываем его швом вниз на пергаментную бумагу, сворачивая в виде «улитки», и переносим на противень.

В классическом варианте приготовления верхние слои свернутого рулета немного надрезают острым ножом от центра к краю и смазывают растопленным сливочным маслом, я чаще всего обхожусь без надрезов.

Выпекаем в заранее разогретой духовке при 180–190 °С около 40–50 минут до интенсивного золотистого цвета (время выпечки регулируйте по своей духовке). За 15–20 минут до готовности поверхность рулета смазываем кусочком сливочного масла.

Сарбурма подаем к столу в горячем виде, нарезав на порционные кусочки.

Приятного вам аппетита, готовьте с удовольствием и на радость близким!





Слоистые пирожки с капустой

Тесто просто бесподобное, тончайшее и рассыпчатое, слоистое и нежное, при этом без дрожжей, соды или разрыхлителя в составе. А какая вкусная начинка! Ингредиенты идеально сочетаются и дарят непередаваемое послевкусие!

Это традиционное блюдо молдавской кухни непременно вам понравится! Чаще встречается начинка из свежей или квашеной капусты, но все зависит от ваших вкусов и предпочтений. Тесто универсальное, поэтому и начинка может быть абсолютно любая. Я готовила с разными несладкими начинками, а также с вишней и карамелизированными яблоками — это просто объедение!

Для теста:

400 г муки
130 г растительного масла
140–145 мл воды
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

Для начинки:

800 г белокочанной капусты
1 большая луковица
2 средние моркови
3–4 ст. л. томатного соуса
соль по вкусу
 $\frac{1}{2}$ черного молотого перца
1 ч. л. сухого чеснока (свежим не заменяйте)

Для смазывания:

1 желток
1 ч. л. молока

Для украшения:

кунжут
черный тмин

Прежде всего приготовим начинку. Капусту и лук нужно очень тонко нашинковать, а морковь натереть на терке для моркови по-корейски.

В сковороде разогреваем небольшое количество подсолнечного масла и пассеруем лук с морковью до легкой золотистости. Затем добавляем томатный соус, можно заменить на 2 протертых помидора, которые предварительно нужно обдать кипятком и очистить от кожуры. Тушим 5–7 минут и добавляем капусту. Продолжаем тушить до уменьшения объема вдвое, добавляем по вкусу соль и специи. Доводим до готовности — начинка получается необыкновенно вкусной сама по себе, вполне может послужить гарниром или даже самостоятельным блюдом к ужину.

Для приготовления теста в миску с просеянной мукой добавляем растительное масло и хорошо перетираем руками в мелкую крошку. В воде растворяем соль и, порционно добавляя ее к мучной крошке, замешиваем мягкое эластичное тесто. Делим его на 15 одинаковых частей, скатываем каждую в шарик и даем отдохнуть 10–15 минут, накрыв пищевой пленкой.

Каждый шарик теста очень тонко раскатываем, прямо до прозрачности, тесто очень эластичное, и с ним легко работать. На одну сторону выкладываем начинку, подворачиваем края теста, чтобы при выпечке начинка не вытекала, и сворачиваем аккуратной трубочкой.

Выкладываем пирожки на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазываем смесью желтка и молока, посыпаем кунжутом и черным тмином, а если не любите, можно и вовсе ничем не посыпать.

Выпекаем в заранее разогретой духовке при 190–200 °С около 30–40 минут до приятного золотистого цвета.

Пирожки с такой начинкой можно подавать как горячими, так и уже остывшими, они получаются невероятно вкусными!

