

Һачы Чабир
Хәлифәзадә

АЗӘРБАЈЧАН МӘТБӘХИНИН СИРЛӘРИ

Гаджи Джабир Халифзаде

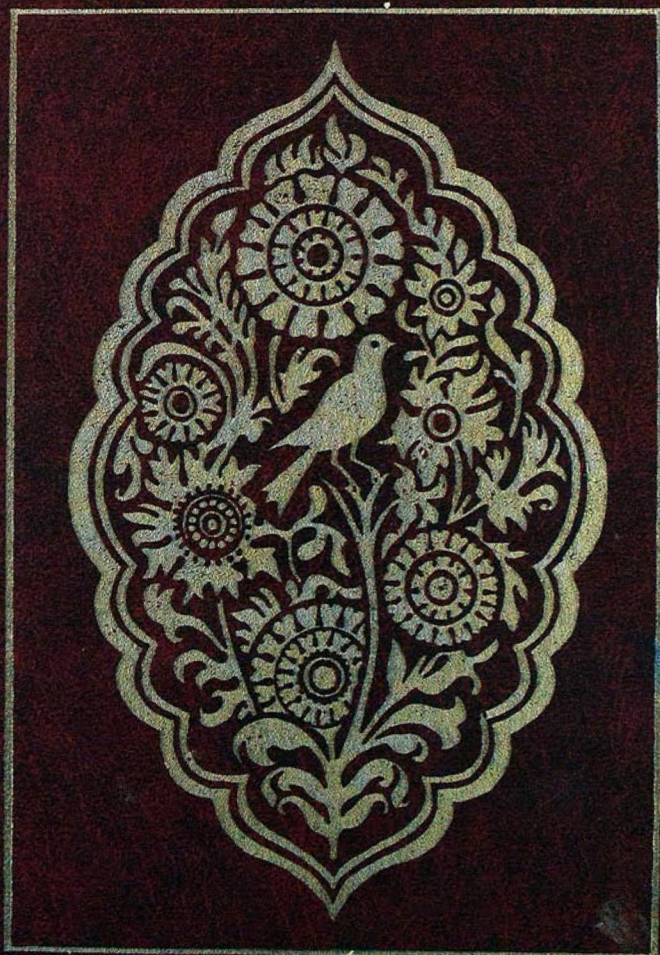
Секреты
Азербайджанской
кухни

Hacı Jabir Khalifazade

The Secrets
of the Azerbaijan
Cuisine

Hacı Cabir Halifəzadə

Azerbaijan
mutfəğinin
sırları



Һачы Чабир Хәлифәзәдә

Азәрбајчан мәтбәхинин
сирләри

Гаджи Джабир Халифазәдә

Секреты
азербайджанской кухни



"AZERBAIJAN"
publ. house
Baku 1999

Hajy Jabir Khalifazade

The Secrets
of the Azerbaijan
Cuisine

Hacı Cabir Halifəzadə

Azerbaijan
mutfağının
sırları



"AZERBAIJAN"
publ. house
Baku 1999

M.F.Axundov adına
Azərbaycan Milli
Kitabxanası

Рә'јни: *Mahmud İsmayılov*,
Азәрбајҹан Елмләр Академијасынын мүхбир үзвү,
әмәкдар елм хадими

Фотолар: *Rafiq Gambarov*

Редактор: *Nahad Əliyev*

Тәртибатчы рәссам: *Һамид Гасимов*

Рәссам: *Рафиз Исмаїлов*

Тәрҹмәчиләр:
русҹаја *Sıyavuş Məmmədzađe*
инҹилисҹәја *Yadigar Xanmuradov*
түркҹәја *Mehman Fəttajev*

Дизайн: *Azer Gəsimov*

Компүтер дизайнны: *Илгар Əliyev*

Ревензент: *Mahmud İsmayılov*
член-корреспондент Академии наук Азәрбајҹан-
жанской Республики, заслуженный деятель науки

Фото: *Рафик Гамбаров*

Редактор: *Наһад Алиев*

Художник-оформитель: *Гамид Касимов*

Художник: *Рафиз Исмаилов*

Перевод:
на русский язык *Сıyavuş Məmmədzađe*
на английский язык *Yadigar Xanmuradov*
на турецкий язык *Mehman Fəttajev*

Дизайн: *Azer Kəsimov*

Компьютерный дизайн: *Ильгар Алиев*

Reviewer: *Mahmud İsmailov*
Corresponding member of the Azerbaijan
Academy of Sciences, Honoured Science Worker

Photographs by: *Rafiq Gambarov*

Editor: *Nahad Aliyev*

Painter - Designer: *Hamid Gasimov*

Painter: *Rafiz Ismailov*

Translators:
Russian: *Sayavush Mammadzade*
English: *Yadigar Khanmuradov*
Turkish: *Mehman Fettayev*

Design: *Azer Gasimov*

Computer design: *Ilgar Aliyev*

Rey veren: *Mahmut İsmailov*
Azerbaycan Cumhuriyeti İlimler Akademisinin
mühəbir üyesi, emektar ilim hadimi

Fotoğraflar *Rafik Kamberov*

Editör *Nahat Aliyev*

Dizgici rəssam *Hamid Kasimov*

Rəssam *Rafiz İsmailov*

Çevirmenlər:
rusçaya *Seyavuş Memmedzade*
ingiliscəyə *Yadigar Hanmuradov*
türkçəyə *Mehman Fettayev*

Dizayn: *Azer Kasimov*

Bilgisayar dizaynı: *İlqar Aliyev*

Mərhum həyat joldaşım, jaxın köməkçim
Sənubər xanım Gəra gızının parlağ hati-
rəsinə ithaf edirəm

МҮӘЛЛИФ

Посвящается светлой памяти моей супруги
и ближайшей помощницы Санубар ханум
Кара кызы

АВТОР

To the blessed memory of my late wife, my
best helper Sanubar Hanum Kara kizi the book
is dedicatied

AUTHOR

Merhume hayat arkadaşım, yakın yardım-
cım, Sanubar Hanım Kara Kızının parlak hati-
rasına

YAZAR

ӨН СӨЗ

Һачы Чабир Халифзадәнин “Азәрбајҗан мәтбәхинин сирләри” китабыны чох бөјүк марагла охудум. Лазымлы, фәјдалы китабыр. Сүфрә нәинки айләнин, һәмчинин милләтин мәишәт вә мәдәнијәтинин күзкүсүдүр. Сүфрәси ачыг олан милләтин үрәји дә кениш олар. Дадлы, ләззәтли јемәкләр гојулмуш, зөвг илә дү-зәлмиш сүфрә башына отуран айләнин һәјатыны һәмишә күмраһлыг, мейрибан-чылыг вә сәмиимийәт мүшәјиәт едир.

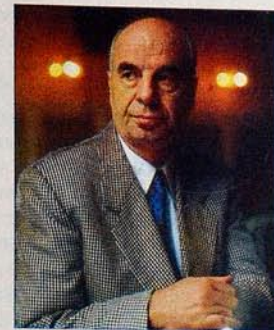
Хөрәкләрин чешидлији, дад вә тамынын әлванлыгы Азәрбајҗан мәтбәхиндә мүһүм јер тутур. Јемәкләрин чешидинин вә дадынын мүхтәлифлији иштаһ үчүн бөјүк амилдир. Иштаһ исә сағламлыгын әсас шәртидир. Иштаһ мәсәләсиндә бир чәһәти дә гејд етмәк лазымдыр. Азәрбајҗанын мәтбәхиндә пловун јанында мүх-тәлиф көјөрти вә туршуларын, әләхүсүс нардашанын (нардан дүзәлмиш туршу) олмасы вачибдир.

Азәрбајҗан хөрәкләри мөвсүмә вә һәтта күнүн вахтларына көрә тез-тез дәји-шилир. Мәсәлән, јаз вә јәј ајларында шүјүдплов, ғышда парча дөшәмәплов, кү-нүн сәһәр чагында сүдлүпов, ахшам чагы исә лобјәпловун сечилмәси тәсәдүфи дејил, бу, сәһһәтлә, сағламлыгла бағлы мәсәләдир. Јемәкләрин организмин тә-ләбләри вә сағламлыгла әләгәләндирилмәси халгын мәишәт мәдәнијәтинин ән-јахшы көстәричисидир.

Һачы Чабирин гәләмә алдыгы, индики вә кәләчәк нәсилләрә төвсијә етдији Азәрбајҗан мәтбәхи, хөрәкләри, онларын һазырланма технолокијасы вә јоллары, һәтта фәсилләрә, ајларә вә күнүн саатларына көрә тәнзими милли варлыгымы-зы, адәт вә ән’әнәләримизи јашатмаг, нәсилдән-нәслә вермәк бахымындан да фәјдалыдыр. Бурада онун мүшәһидәләри, сәнәткарлыгы, билији вә тәчрүбәси өзүнү бүтүн кенишлији илә көстәрир. Азәрбајҗан мәтбәхинин харичи өлкәләрдә нүмајиш етдирмәк иши дәфәләрлә Ч. Халифзадәјә тапшырылмышдыр. О, Ита-лија, Алманија, Австрија, Португалија, Данимарка вә с. өлкәләрдә бу иши шә-рәфлә јеринә јетирмишдир.

Китабда орижиналла јанашы, рус вә харичи мәтнләр дә верилимишдир. Бу, Азәрбајҗан мәтбәхинин дүнја миҗасында тәблигинә кениш имканлар ачагач-дыр.

Бәхтијар ВАҒАБЗАДӘ,
халг шаири,
Азәрбајҗан Елмләр Академијасынын мүхбир үзвү.



МҮӘЛЛИФДӘН

Азәрбајҗан милли кулинаријасынын чохәсрлик тарихи, тәчрүбәси, даим инкишаф едән вә тәкмилләшән ән’әнәләри вардыр.

“Кулинарија” - латынча “хөрәк һазырламаг мәһарәти, мәтбәх сәнәти” демәкдир. Бу сәнәт халгын социал-иҗтисади вә мәдәни инкишафы, сәнәткарлыгы, мәишәт мәдәнијәти илә үзви су-рәтдә бағлыдыр. Халг сәнәтинин диҗкәр нөвләри кими кулинаријамызын да кечмишини, инди-сини өјрәнмәк, өјрәтмәк, тәблиг вә нүмајиш етдирмәк вачибдир.

Мә’лумдур ки, вәтәнимиздә мәскун олан һәр бир халгын, тајфанын, һәмчинин ајры-ајры бөлкәләрин, кәнд вә шәһәр әһалисинин өз мәтбәх мәдәнијәти, мәтбәх ән’әнәси вар. Һәр кәс имканы, бачарыгы, сәриштәси дахилиндә өз күндәлик јемәјинин мүхтәлиф чешидли вә дадлы олмасына сә’ј көстәрир. Бу фактлар халгын, чәмијјәтин сағлам вә һармоник инкишафы, ин-санларын узунөмүрлүлүјү үчүн әсас вә мүһүм амилләрдән сајылыр. Бу бахымдан, Азәрбајҗан милли мәтбәхинин сирләри өјрәнилмәјә, арашдырылмага вә тәблиг олунмага лајигдир.

Халг мәтбәхи чографи, иҗтисади шәраитлә, әрзаг еһтијатлары, кәнд тәсәррүфаты маллары-нын чешиди, мөвсүми характери, тичарәт вә базар имканлары, адамларын пешә вә сәнәт јө-нүмләри илә мүәјјәнләшир. Хөрәк ағыр зәһмәтин, зөвг вә сә’јин мәһсулудур. Халг арасында де-јирләр ки, инсан үчүн илкин, биринчи дәрәчәли, јә’ни һава вә су кими лазымлы шеј јемәкдир-сә, инсанларын мәишәтдә өјрәндији илк сәнәт хөрәк биширмәк, ашпазлыгыдыр.

Азәрбајҗан бәрәкәтли торпагы, хош иҗлими, көзәл релјефи илә санки бизләрдән һеч нәји әсиркәмәјиб. Бизләрә гәдим, зәнкин, ән’әнәви мәтбәх, мүхтәлиф чешидли әрзаг вә әдвипјатлар, рәнкарәнк тәр көјөрти, тәрәвәз, мејвә боллугу вә с. бәхш едиб.

Охучуларә тәгдим едилән бу китаб, зәннимизчә, евдар гадынларә, кәнч аиләләрә, һәвәскар ашпаз вә гәннадчыларә, иашә мүәссисәләри ишчиләринә фәјдалы олачагыдыр. Китабда Азәр-бајҗанын етнографик хүсусијәтләринә, милли кулинарија тарихи ән’әнәләринә даир нүмунә-ләр, сојуг гәлјаналтыларын, сулу вә гуру хөрәкләрин, пловларын, мәтләрин, шәрг ширнијаты-нын, шәрбәтләрин, мејвә вә киләмејвәдән һазырланмыш мүрәббәләрин ресептләри верилимиш-дир.

Азәрбајҗан милли мәтбәхи хөрәкләрин кениш чешиди, биширмә үсуллары, јүксәк дад вә там кејфијәтләри, өзүнәмәхсус бәди тәртибаты, әдвипјәләрин әтри илә бүтүн дүнјада мәшһур-дур. Мән шәхсән өзүм Алманија, Исвечрә, Лүксембург, Австрија, Данимарка, Португалија вә с. өлкәләрдә бунун шаһиди олмушам.

Халгымыз гэдим, өзүнэмэхсүс сүфрә мәдәнијјәтини бөјүк зөвг вә бачарыгла кәләчәк нәсил-ләрә чатдырмаг, жүксәк гонагпәрвәрлик ән'әнәсини јашатмагын вә даһа да инкишаф етдирмә-јин гајгысына галыр.

Азәрбајҗан мәтбәхиндә ширнијјатын хүсүси јери вар. Бу ширнијјат өзүнэмэхсүс дады, тамы, көзәллији илә нәинки Азәрбајҗан әразисиндә, һәмчинин Түркия, Иран вә Орта Шәргдә шөһ-рәт газанмышдыр. Азәрбајҗан ширнијјаты мәктәби Шәрг ширнијјаты мәктәбинин өн чәркә-синдә кедир. Халг өз милли халг сәнәтини көз бәбәји кими даим горумуш, сахламыш, мүасир дөврә чатдырмышдыр. Шәрг ширнијјаты һазырланма үсулларына, технологији гајдаларына вә дад-тамына көрә Азәрбајҗан ширнијјатлары арасында хүсүси јер тутур. Республикада мүхтә-лиф әдвипјәләр, киләмејвәләр вә мејвәләр, әләлхүсүс фындыг, гоз, шабалыд, бадам, бал, бәһ-мәз, әтирли күл сүјү, күлаб вә башга хаммалларын бол олмасы бурада ширнијјатчылыг сәнә-тинин инкишаф етмәсинә хејли тәкан вермишди. Азәрбајҗан ширнијјатынын чешиди, кејфиј-јәти онун истеһсалында ишләнилән бугда унунун, дүјүнүн, гозун, фындыгын, әдвипјәнин кеј-фијјәтиндән чох асылдыр. Бу ширнијјатлар халг арасында чох севиләрәк мәрасимләрдә, тој вә бәјрам күнләриндә биширилир. Бундан башга, ширнијјат күнорта вә ахшам јемәкләринин сонунда пүррәнки чајла бирликдә дә верилир.

Азәрбајҗанын ән әзиз бәјрамларындан олан Новруз бәјрамы, Гурбан бәјрамы, Рамазан бәј-рамы күнләриндә дә ширнијјатчыларымыз өз сәнәткарлыг мәһарәтләрини көстәриләр.

Бу китабда Азәрбајҗан ширнијјатынын кениш јајылмыш нөвләри илә бәрабәр, онун унутул-муш нөвләри илә дә сизи таныш едәчәјик. Бу ширнијјатлар хүсүси һалвачы, гәннадычы тәрә-финдән ширни сәхләриндә, евдә бишириләрәк дүканларда, көшкләрдә вә шөһәр базарларын-да сатылдырды.

Азәрбајҗан мәтбәхинә хас олан хүсүсијјәтләрдән бири дә хәрәкләрин, чәрәзләрин, ширниј-јатын, ичкиләрин мөвсүмә вә һәтта күнүн вахтларына үјгүн тәнзимләnmәси, бөлүнмәсидир. Мә-сәлән, Азәрбајҗанда пловун, ашын, чилөвүн 150 новү мә'лумдур. Чыгыртмаплов ән чох пәјыз-да һазырланыр. Шүјүдплов, пахлаплов, күкүлү аш јазда, јәјын әввәлиндә, сәбзиговурма јайда, гијмә, чидошәмә, түршговурма гышда вә с. биширилир. Адәтгән пловлар күнорта сүфрәсинә һазырланырса, чилөвләр бир гајда олараг, ахшам сүфрәси үчүн нәзәрдә тутулур. Мә'лумдур ки, сүдлү ашы сәһәр јејәрләр. Һәтта бә'зи аиләләрин мәтбәхиндә аилә үзләринин јашларына кө-рә дә бөлкү апарырлар. Мәсәлән, пловларда дүјү сүзүлүр, чилөвдә исә јох, буна көрә дә чилө-вләр даһа јумшаг вә һәзми асан олур. Бу, ән чох јашлылар вә ушаглар үчүн һазырланыр.

Китабда 210 нөв хәрәк, ширнијјат вә диқәр мә'мулатын ресепти верилир. Онларын һәр би-ри диқәтлә өјрәнилмиш, јохланмыш, һазырланмыш (биширилмиш), дадына, тамына бахыл-мышдыр.

Мүәллиф үмид едир ки, охучулар "Азәрбајҗан мәтбәхинин сирләри"ни охумагла бу сирләрә бәләд олүб сәмәрәли истифадә едәчәк, бөјүк зөвг алачаглар.

Һачы Чабир ХӘЛИФӘЗӘДӘ

ХАЛГЫН АШПАЗЛЫГ ВӘ ГОНАГПӘРВӘРЛИК ӘН'ӘНӘЛӘРИ

Тәбиәт өз фүсункар көзәллијини, мүләјим иглимини, бәрәкәтли, баг-багатлы торпагыны Азәрбајҗандан әсиркәмәмишди. Халгымыз исә мүдриклији, әмәксевәрлији, гонагпәрвәрлији, оријинал јуморлары илә фәргләнмиш, исте'дадлы, бачарыглы сәнәткарлар јетиширмишди. Азәрбајҗанда та гәдим заманлардан ме'марлыг, шөбәкә сәнәти, тачирлик, ипәкчилик, бағбан-лыг, халгачылыг, тәкәлдузлуг, харратлыг, даббаглыг, дулусчулуг, гәссаблыг, ашбазлыг, ширниј-јатчылыг вә с. саһәләрдә маһир сәнәткарлар јетишмишди.

Азәрбајҗанын гәдим, өзүнәмәхсүс услубда салынмыш күчәләри, дүкан-базарлары, карванса-ралары, меһманханалары, гонагпәрвәрлији, жүксәк мәишәт вә сүфрә мәдәнијјәти харичдән кә-лән сәјјаһлары, тачирләри вә бир сыра гонаглары хүсүсилә һејран етмишди.

Азәрбајҗан халгынын тарихи адәт вә ән'әнәләри бу вә ја башга шәкилдә нәсилдән-нәслә ве-рилимиш, ме'марлыг абидәләриндә, адларда сахланылмышдыр.

Гејри-ади тәбии биткиләр вә кәнд тәсәрруфаты мәһсулларынын боллугу, сумаг, гоз, фындыг, шабалыд, аг вә гырымызы зогал, түрш үзүм, нар, алча, албухара, кавалы, зиринч, пәрпәтөјүн, разјана, әсл гызылкүл, итбурну, кәкликоту, нанә, кәрәвиз, балва, бөјмәдәрән, шатәрә, аг рејһан вә мәтбәхдә ишләдилән диқәр јабаны мејвә вә киләмејвәләрдән истифадә едилмәси Азәрбај-җан хәрәкләрини даһа әтирли вә дадлы едир. Азәрбајҗанлылар та гәдимдән әсасән мис вә сах-сы габларда хәрәк биширмәји чох севиләр. Мәсәлән, мис газанлар, мәчмәји, сини, чам, бадја, сатыл, сәрпүш, сач, тава, тијан, күрдәк, сәһәнк, күпә, допу кими габлар бизим мәтбәхимизин бәзәјидир. Бурада мәшһүр ашпазлара һамы һөрмәт едир. Онларын адлары өз сәнәтләринә кө-рә ел арасында мәшһурлашыр.

Мәшһүр ашпазлардан ашчы Әли, пити биширән Хорузоғлу, бамијә биширән Моллаоғлу, пахлава биширән Кәбләји Сәмәд, чәрәкчи Јетимоғлу, кабабчы Мурадоғлу Сабир, Зүлөјха ханы-мын шүјүдплов, Чувар оғлу Јағуб кишинин чајы вә с. ел арасында чох мәшһүрдур.

Азәрбајҗанлылар өз гонагларыны һәдсиз севәр, әзизләр вә чалышарлар ки, һамы онлардан разы кетсин. Та гәдимдән чох мәшһүр бир ел мәсәли вар, дејәрләр: гонаг свин күлүдүр, гона-ға хидмәт ет, өзүнү гонаг сај. Азәрбајҗанлыларын жүксәк гонагпәрвәрлији, хош сифәтләри, һә-мишә ачыг, тәмиз сүфрәләри, хош аб-һавалы ширин сөһбәтләри, үстәлик дузлу јумору онларын биш-дүшүнү бир аз да дадлы вә ләзиз едир.

Бизим халг бир адама дуа едәндә она "күнүн аг олсун, чәрәјин бол" дејәр. Бә'зән өз хош ар-зуларыны белә ифадә едирләр: "Ашы биширән јағ олар, кәлинин үзү аг олар". Бә'зән дә баја-тыларда:

Әзизим сини-сини,
Аш долдур сини-сини.
Сәнин кими јар севән
Нејләјәр өзкәсини.

- дејәрәк бол сүфрә илә мәһәббәтләрини ејни сәвијјәә галдырырлар. Дадлы сөзә кәдикдә исә:

Күлүшүн ганадыды,
Лөззәтледи, дадыды,
Шит сөзә баш гошмарам,
Сөзләрим урватлыды.

Азәрбајчан халгынын гонага һөрмәт, доста һөрмәт, әмин-аманлыгы севмәк, һәтта пислијә јахшылыгга чаваб вермәк адәти ел арасында рәмзи олараг белә сәсләнир - “Дүшмән сәни даш илә, сән дүшмәни аш илә”.

Азәрбајчанда һәр бир сәнәтдә олдугу кими, гонаг гәбул етмәјин, ашпазлыг сәнәтинин дә усталагы жарышыр. Бансы бөлкәдә, һансы хөрәји ким даһа јахшы, даһа ләзиз биширәр - бу барәдә дә мубаһисәләр кедир. Мәсәлән, губалылар - бозбаш вә кәлләпачаны, шәкилиләр - плов вә сүд хөрәкләрини, бакылылар - плов вә хәмир хөрәкләрини, гарабагылылар - довға, долма вә кәтәни, балакәнлиләр - картоф вә лобјалы хөрәкләри, кәнчәлиләр - пити вә кабабы, лән-кәранлылар - балыг вә ов гушларындан һазырланан хөрәкләри даһа дады бишириләр. Ашпазлар хөрәк биширәркән мәһсулларын сечилмәсинә, кәјфијјәтинә, тәмизләнмәсинә, е’малына чоһ чидди фикир верирләр.

Азәрбајчан ашпазлыгында белә бир ән’әнә дә вар ки, әдвигәсиз, туршусуз хөрәк биширмәзләр. Әкәр хөрәк бишириләркән онун тәркибинә, ресептинә дахил олан бир әрзаг, бир әдвигә чатмазса, ону башгасы илә әвәз етмәји хошламаз вә о хөрәји биширмәкдән имтина едәрләр. Мәсәлән, гуру алчасыз пити, зә’фәрансыз плов, дарчынысыз, һилсиз фирни биширмәзләр, күлабсыз шәрбәт һазырламазлар.

Уста ашпазлар хөрәјин биширилмәсиндән та сүфрәјә вериләнә гәдәр бөјүк сәбр вә һөвсәләлик кәстәриләр. Онлар хөрәјин һазырланмасына, очагда, мангалда аловун аста јанмасына, сүјүн вәмла гәјнамасына чоһ дигтәт јетириләр. Һәр бир нәнә, евдар гадын, уста ашпаз хөрәк һазырлајаркән өзүнә гаршы тәләбкар олур, санки газан устә дајаныб фикирләри вә нәзәрләри илә һардаса фала баханлар кими јени бир сиррин, мө’чүзәнин ачылачагыны көзләјирләр, хөрәјин бишмәсини, дадыны, әтрини мұшајиәт едирләр. Сонда хөрәјә чүрбәчүр әдвигә алава едән ашпазлар өз ишләринә о гәдәр мәс’улијјәтлә јанашырлар ки, бу, бир нөв маһир кимјакәрлији хатырладыр. Сон нәтичәдә сүфрәјә милли, өзүнәмәхсус, көзәл, дады хөрәкләр верилир.

Кечмишдә һазыр хөрәјин сүфрәјә верилмәсиндә милли нахышлы нимчәләрдән, пијатәләрдән, нәлбәкиләрдән, күлабданлардан, гәдәһләрдән вә саирәдән истифадә олунурду. Дөшәмәләрә милли халча вә палазлар салынырды. Үзәринә ағ сүфрә атылырды, јанларына дөшәкчә вә мүтәккә гојулурду. Бөјүк мәчлисләрә хүсуси адамлар хидмәт едир, гонагы гаршылајыр, раһатлајыр, әјләндириләр. Бунлара “мәһмандар” дејирдиләр. Мәчлиси апаранлар исә “масабәји” адланырды.

Мәчлис вә тој мәрәсимләриндә милли халг мусигисинин хүсуси ролу та гәдимдән бәллидир. Мәчлисдә хөрәкләрин милли мусигинин сәдалары алтында нушчанлыгга јејилмәси өз халгымызын сүфрә мәдәнијјәти илә сон дәрәчә бағлыдыр.

Гәдим евләрин отагларынын баш тәрәфиндә бухары олурду. Илин сојуг вахтында бухарыдан һәм дә хөрәјин вә чајын гыздырылмасы үчүн истифадә едилирди.

Азәрбајчанда сүфрәјә әјләшәндә “Бисмиллаһир-Рәһманир-Рәһим”, “Ја Аллах, бу сүфрәни һалал ет”, “Бу һалал чөрәји бизә чоһ көрмә” - дејәрәк јемәјә башлајырлар. Јемәјин сонунда, мәчлисин ахырында исә ев саһибинә ел адәти илә “Сүфрәниз ачыг олсун”, “Чөрәјиниз бол олсун” - дејәрәк тәшәккүр едиб сағоллашырлар. Ев саһиб илә “Нуш олсун”, “Сүфрәмиз сизин үзүнүзә һәмишә ачыгдыр” - дејәрәк гонаглары јола салыр.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Книгу Гаджи Джабира Халифазаде “Секреты азербайджанской кухни” я прочел с большим интересом. Это нужная, полезная книга. Сюфра - стол - зеркало не только отдельной семьи, но быта и культуры всей нации. У народа, чей стол щедро открыт, и душа открытая. Жизни семьи, собирающейся вокруг уставленного вкусными яствами и изящно накрытого стола, всегда сопутствует дух бодрости, ласковости и искренности. Многообразие блюд, разнообразие вкусовых свойств занимают важное место в азербайджанской кухне. Это разнообразие меню и вкусов - большой стимул для аппетита. А аппетит - основное условие здоровья. В вопросе об аппетите надо отметить еще одно обстоятельство. Для азербайджанской кухни важно, чтобы плову сопутствовали различная зелень, соленья, в особенности, нардаша (окисленный гранатовый сок).

Азербайджанские блюда в зависимости от времени года и даже времени дня зачастую сменяются. Например, не случайно, что в весенние и летние месяцы выбираются шуйуд-плов (плов с укропом), зимой - дошеме-плов, поутру - сюдлю-плов (плов, приготовленный на молоке), а по вечерам - лобия плов (плов, запавленный фасолью).

Это - вопрос, связанный со здоровьем. Увязка блюд с потребностями организма и здоровьем - лучший показатель бытовой культуры народа.

Описанные и рекомендуемые нынешним и будущим поколениям Гаджи Джабиром азербайджанская кухня, блюда, технология и способы их приготовления, их регламентация по сезонам, месяцам, даже по часам дня полезны и с точки зрения сохранения нашего национального достояния, обычаев и традиций и передачи их из поколения в поколение. Здесь со всей широтой проявляются его наблюдения, мастерство, знания и опыт. Дело представления азербайджанской кухни в зарубежных странах неоднократно вверялось Дж.Халифазаде. И он с честью выполнял эту работу в Италии, Германии, Австрии, Португалии, Дании и других странах.

В книге, наряду с оригиналом, даны и тексты на русском и других иностранных языках. Это откроет широкие возможности для пропаганды азербайджанской кухни в мировом масштабе.

Бахтияр ВАГАБЗАДЕ,
народный поэт,
член-корреспондент АН Азербайджанской Республики.

ОТ АВТОРА

Азербайджанская национальная кулинария имеет многовековую историю, динамично развивающиеся и совершенствующиеся традиции.

Кулинария органично связана с бытовым укладом, историческим жизненным опытом, социально-экономическим и культурным развитием народа. Изучение прошлого и настоящего национальной кулинарии, продолжение и пропаганда ее лучших традиций столь же важны, как и других сфер народных ремесел.

Известно, что у каждого народа, этнической группы, составляющих население нашей страны, а также у жителей отдельных регионов исторически сложились самобытные традиции кухни.

Народная, национальная кухня определяется многими факторами - географическими и экономическими условиями, продовольственными ресурсами, ассортиментом и сезонным характером сельскохозяйственной продукции, торговыми и рыночными возможностями, профессиональной ориентацией и составом населения. Современная пища - плод многотрудных усилий, вкуса и опыта. У нас в народе говорят: в быту поварское дело - из первейших. Известно и старинное русское изречение: "Добрый повар стоит доктора".

Плодородная земля, благоприятный климат, щедрая природа Азербайджана - дар судьбы, обусловивший богатство и роскошное многообразие нашей кухни, изобилие плодов, всевозможной зелени, пряностей.

Книга, представляемая вниманию читателей, нам думается, будет полезна и домохозяйкам, и молодым семьям, любителям кулинарии и кондитерского дела, работникам пищевых предприятий.

В книге приведены образцы, относящиеся к этнографическим особенностям и традициям национальной кулинарии, изложены рецепты приготовления холодных закусок, жидких и вторых блюд, пловов, восточных сладостей, шербетов, варений из плодов и ягод.

Широкий ассортимент азербайджанской кухни, высокие вкусовые качества наших блюд, их самоприсущее художественное оформление, ароматные пряности известны по всему миру. Я имел возможность воочию убедиться в этом во время пребывания в Германии, Швейцарии, Люксембурге, Австрии, Дании, Португалии и других странах.

Азербайджанский народ ревностно заботится о том, чтобы сохранять, развивать и передавать грядущим поколениям древнюю и самобытную культуру кухни и питания, высокие традиции гостеприимства.

Особое место в нашей кухне занимают сладости, с их самоприсущим вкусом, изяществом, колоритом, украшающие не только наши столы, но и снискавшие славу в Турции, Иране, на Среднем Востоке.

Кондитерская школа Азербайджана идет в ряду лидеров многокрасочной школы кондитерского искусства Востока. По способам, технологии изготовления, вкусовой "аранжировке" восточные сладости в азербайджанском кондитерстве занимают особое место. Обилие пряностей, плодов и ягод, в особенности, лесного и грецкого ореха, каштанов, миндаля, меда, бекмеза (патоки из вареного плодового или ягодного сока), ароматного цветочного сиропа, гюлаба и других составных ингредиентов и сырьевых продуктов явилось существенным стимулом и импульсом для развития кондитерского дела и фантазии. "Палитра" кондитерских изделий и их качество

во многом зависят от качества используемых при этом пшеничного зерна, муки, риса, ореха, пряностей. Эти сладости - излюбленное украшение столов - изготавливают по торжественным случаям, к свадебным и праздничным дням. Помимо этого, сладости сопутствуют обедам и ужинам, подаваемые на стол с ароматным, свежесваренным чаем.

Наши кондитеры демонстрируют свое мастерство в такие, дорогие сердцу каждого соотечественника дни, как Новруз байрамы, Курбан байрамы, Рамазан байрамы...

В этой книге, наряду с широко популярными видами национальных сладостей, мы познакомим вас и с позабытыми образцами. Эти виды сладостей варятся в специальных кондитерских цехах или на дому и реализуются через торговые точки, магазины и базары.

Еще одна из особенностей, присущих азербайджанской кухне, - это регламентация и распределение конкретных блюд, закусок, сладостей, напитков по сезонам года и даже по времени суток. Например, в Азербайджане известно полтора десятка видов плова, рисовых каш, чилова. Чыгыртма-плов чаще всего варят осенью. Шуйуд-плов, пахла-плов, кюкюлю-аш "приписаны" к весне и началу лета, сабзи-говурма - к летнему сезону, а гиймя, чий-душаме, туршу-говурма включаются в зимний рацион (Подробнее эти блюда мы охарактеризуем в соответствующих рецептах, приводимых в книге). Если пышный и сытный плов венчает обычно обед, то чиллов, как правило, подается на ужин. Сюдлю-аш (рисовый плов на молоке) принято вкушать утром. Более того, в ряде случаев семейное меню также дифференцируется по возрасту едоков. Например, для пожилых и детей предпочтительнее не плов, а более мягкий, удобоваримый чиллов, при готовке которого сваренный плов не обезвоживается в дуршлагае.

В этой книге вы найдете рецепты двухсот десяти видов блюд, сладостей и других кушаний. Каждый из предлагаемых рецептов прошел внимательную проверку, апробацию по всем параметрам.

Автор надеется, что читатели, причащаясь к "Секретам азербайджанской кухни", извлекут из них практическую пользу, и это приобщение доставит им большое удовольствие.

Гаджи Джабир ХАЛИФАЗАДЕ

ТРАДИЦИИ КУЛИНАРИИ И ГОСТЕПРИИМСТВО

Природа не поскупилась, наделив Азербайджан чарующими красотою, мягким климатом, плодородной, благодатной землей. Народ, живущий на этой древней и щедрой земле, также щедр душой, радушен; его отличают трудолюбие и мудрость, жизнелюбие и колоритный юмор. Это народ, взрастивший великих поэтов, талантливых художников, искусных умельцев. Издревле в Азербайджане процветали зодчество и искусство "шебеке", шелководство и садоводство, кожевенное и гончарное дело, ковроткачество, кулинария, кондитерство, торговля и другие промыслы и ремесла, выдвинувшие ярких мастеров и незаурядные личности.

Иностранцев путешественников, купцов, гостей, посещавших Азербайджан, особенно привлекали и восхищали здесь древние, колоритные кварталы, улицы, торговые ряды, лавки и базары, караван-сарай, гостинные дворы, гостеприимство и радующие жителей, высокая культура быта и изысканность кухни.

Исторические традиции азербайджанского народа в той или иной форме передавались из поколения в поколение, запечатлевались в памятниках зодчества, в топонимах, обрядах и обычаях.

Необыкновенное изобилие естественной флоры и сельскохозяйственных продуктов, использование в качестве приправ и специй садовых культур и дикорастущих плодов и ягод, таких, как грецкий орех, фундук (лесной орех), сумах, каштан, белый и красный кизил, кислый виноград, гранат, алыча, албухара, слива, барбарис, портулак, фенхель, роза, шиповник, чабрец, мята, сельдерей, просвирняк, тысячелистник, дымянка, белый базилик и других видов, - все это придавало азербайджанским яствам неповторимый вкус и аромат.

Издревле в традициях нашей национальной кухни - приготовление пищи в медной и керамической посуде. Видов этой утвари великое множество - здесь и медные котлы, и подносы, и саж (вогнутые металлические диски для выпечки лаваша), и сатыл, и сарпуш, сковороды, медные кувшины-саханги, кюпе (глиняные кувшины)... Умелый повар - ашпаз - истари является в народе лицом почитаемым, народная память хранит имена многих искусных ашпазов.

Широко известны в народе ашчи (варщик плова) Али, мастер по приготовлению "пити" Хорузоглу, по "бамийе" - Моллаоглу; памятна многим пахлава (кондитерское изделие) Каблеи Самеда, душистые хлебы Етимоглу, вкусные шашлыки кебабчи Мурадоглу, долма (голубцы из виноградных листьев) Молла кызы Гюлюмбейим, шуйуд-плов (плов с укропом) Зулейхи ханум, ароматный чай Ягуб киши, Джувароглу.

Азербайджанцам свойственен особый "культ" гостя; гостю оказывают всемерное внимание и почитание, стремятся проявить максимум заботы о нем и оставить доброе впечатление. Истари в народе бытуют пословицы, поговорки, запечатлевшие эту традицию; приход гостя - радость в доме, гостю служи, а себя гостем сочти. Гостеприимство и радушие азербайджанцев, неизменное хлебосольство в сочетании с добрым обхождением и живой беседой, одобренной юмором, - все это дарит душевное тепло и радость.

У нас в народе есть и такое доброе пожелание: "Да будут дни твои светлы, а хлеб - щедр". Или еще, как бы наказ хозяйке не скупиться на угощение, - "Плов на масле варится, и хозяйка славится".

В некоторых баяты - емких фольклорных четверостишиях сквозит, не без лукавой улыбки, дань восхищения искусством заботливой и домовитой подружки:

Милая, отрада мне,
Пышный плов - улада мне,
Полюбил тебя такую,
А другой не надо мне.

Если отвлечься от гастрономической стороны, то, разумеется, главная радость - это "роскошь человеческого общения" (Экзюпери), искусство беседы, которое является достоинством очага, и добавим, необходимым составным качеством гостеприимства. Отчасти об этом - другие баяты:

Смех твой сочен и крылат,
Слаще всех иных улад.
Не люблю я шуток плоских,
Слову нужен вкус и лад.

Традиционное наше гостеприимство можно рассматривать и шире, в общем контексте народной морали, внушающей терпимость, миролюбие, великодушие, умение прощать. Это, в частности, выразилось в народном присловии: "Недруг тебя - камнем, а ты его - пловом".

Как и в любом деле, у нас есть свои мастера кулинарного искусства, знатоки изысков и тонкостей гостеприимства.

Уроженцы различных регионов даже спорят между собой - где и у кого, и какое блюдо готовят лучше, вкуснее. Например, жители Губинского района преуспели в приготовлении кялла-пачи и бозбаша (бульон с бараниной), шекинцы гордятся своим пловом и молочными блюдами, бакинцы искусны и в плове, и в мучных яствах, карабахцы лучше готовят довгу, долму и кяту (изделие наподобие чебуреков с начинкой из зелени), белоканцы - блюда с картофелем и фасолью, гянджинцы особые мастера по части пити и шашлыков, лянкяранцы первенствуют в блюдах из рыбы и дичи.

Ашпазы очень взыскательны и внимательны при отборе продуктов, их очистке, обработке.

У азербайджанской народной кулинарии есть незабываемая традиция - без пряностей и приправ не обходится ни одно блюдо. Если при готовке недостает какой-то специи, ингредиента, заменять их другими искусственный ашпаз не станет и скорее откажется от намеченного блюда. Например, пити не варят без сушеной алычи, плов без шафрана, фирни (особую кашу) без корицы и кардамона, шербет не станут готовить без сладкой розовой воды "гюлаб".

Мастера-ашпазы являют великое терпение и тщание - от готовки еды до подачи на стол. Они очень бдительно следят за готовкой, за тем, чтобы огонь в очаге, в мангале был ровным, несильным, а вода грелась и закипала постепенно. Каждая домовитая бабушка, хозяйка или умелец-ашпаз относятся к готовке как к ответственному делу, священнодействию, застывая над казаном или мангалом как волхвы, прорицатели, ожидающие раскрытия какой-то вещи тайны, следя за варкой, за вкусом, ароматом творимого "произведения". В блюдо по ходу "действия" добавляются разнообразные специи, пряности; ашпазы совершают эти манипуляции столь бережно и истоиво, что со стороны напоминают уже как бы многомудрых алхимиков. Их усилия и умения венчает превосходное, отменное блюдо, подаваемое к столу.

В старину при сервировке скатерти использовались миски, пиалы, блюда с национальным орнаментом, гюлабаны, бокалы и другая посуда. Полы устилали коврами, паласами.

Поверх них стелили белую скатерть, ее обкладывали тюфячками и мутакками (подлокотными подушками). Большие торжества обслуживались особо выделенными людьми "мех-мандарами", встречающими, привечающими гостей, помогающими им устроиться, развлекающими их. А ведущей фигурой являлся "масабейи", иначе говоря, восточный тамада.

Известно, какую исключительную роль исстари играли на народных торжествах, свадебных церемониях музыка и музыканты, певцы-ханенде, ашуги, сопровождавшие свои сказы и песни игрой на сазе.

Культура нашей национальной кухни неотъемлемо связана с этикой и эстетикой застолья и неперенной участницей семейных и народных торжеств - музыкой.

В старинных домах, в верхней части центральной комнаты сооружалась печь-бухары, аналог камина. В холодное время года бухары использовали также для разогревания пищи и приготовления чая.

В Азербайджане, садясь за накрытый стол, прежде чем приняться за еду, традиционно произносят: "Бисмиллахи-рахмани-рахим" ("Во имя Аллаха, всемогущего и милосердного", "О Аллах, благослови нашу трапезу", "Не обдели нас благоприобретенным хлебом"). А по завершении угощения по обычаю высказывают доброе пожелание хозяину: "Да будет щедрой ваша скатерть!", "Да будет изобилен хлеб ваш!". Хозяин провожает гостей со словами: "Да будет впрок (в радость) вам!", "Наши двери всегда открыты для вас".

FOREWORD

I read the book "Secrets of the Azerbaijan Cuisine" by Hajy Jabir Khalifazade with great interest. It is a useful and important book. National cuisine is a mirror, which reflects both the family's and society's culture and domestic life. A hospitable nation is always frank and open-hearted. The life of any family that sits at table laid with tasteful, savoury and palatable dishes is always accompanied by cheerfulness, health and sincerity.

Samples, tastes, and colourfulness of dishes play an important role in the Azerbaijanian cuisine. Variety of samples and the taste of the dishes are key factors for appetite. Appetite is a basic condition for health. One should note another thing in the question of appetite that it is of great importance to serve various herbs and pickles, especially thick juice of pomegranate with pilaff in the Azerbaijanian cuisine.

Azerbaijan meals often change according to the season and the time of the day. For instance, it is not incidental to serve shuyudplov (pilaff with dill) in spring and summer months, parcha doshama pilaff in winter, sudlu pilaff (milky pilaff) in the mornings, lobyapilaff (pilaff with beans) in the evenings. This is a health-related matter. Relating the dishes to health and requirements of the human organism is the best showing of the Azerbaijan people's domestic culture.

The Azerbaijanian cuisine, dishes, their technology and preparation methods, as well as their regulation according to seasons of the year, months and time of the day, written and recommended to the present and future generations by Hajy Jabir are of great importance from the point of view of perpetuating our national existence, centuries-old traditions and handing it down from generation to generation. His mastery, knowledge, experience and observations find their deep reflection in this book.

The task to demonstrate and popularize the Azerbaijanian cuisine beyond the borders of the Azerbaijan Republic has always been entrusted to Jabir Khalifazade. He several times performed this task with great honour in Italy, Germany, Austria, Portugal, Denmark and other foreign countries.

The present book contains both the original and the Russian, English, Turkish texts. This book will broadly promote and afford opportunity to popularize the Azerbaijan cuisine on the world scale.

Bakhtiyar VAHABZADE
Azerbaijan national poet,
Corresponding member of the
Azerbaijan Academy of Sciences

FROM THE AUTHOR

The Azerbaijan national culinary art has a centuries-old history. The word "culinary" is from Latin origin and means "cooking art, or cookery". Cookery is closely connected with Azerbaijan people's social-economic, cultural development, craftsmanship and domestic culture. As other kinds of national arts and business, it is also necessary to study, master, teach, popularize and demonstrate the past and present of the Azerbaijan cookery.

It is known that each people, tribe and nation in our motherland, as well as separate district, village, town and city inhabitants have their own cookery traditions. Everybody tries to make daily meals as tasteful as possible. These facts are considered to be one of key and important factors for healthy and harmonious development and longevity of the people. That's why, the Azerbaijan national cuisine should be researched, studied and popularized from this point of view.

National cuisine is defined by geographical, economic conditions, samples of agricultural productions, seasonal character, commercial and merchant situations, as well as by trade and craftsmanship orientations. Dishes are the result of hard labour, taste and attempt.

There is such a saying among the people "dishes are of particular importance and necessities like air and water, that's why the people should learn cooking thereof". Azerbaijan is a land of wealth, fine climate and beautiful relief. We have an ancient, rich and traditional cuisine, abundant sorts of foods and spices, colourful fresh greens, vegetables, fruits, etc.

The present book, in my opinion, will be of particular importance for house-wives, young families, confectioners and dish-makers, as well as for employees of public catering enterprises. The book contains examples from the Azerbaijan ethnographical peculiarities, national historical culinary traditions, as well as recipes of cold appetizers, dry dishes, soups, broths, pilaffs, syrups, eastern sweets, sharbats, fruit and berry jams.

Large samples of the dishes in Azerbaijan national cuisine, their preparation or cooking methods, high taste qualities, peculiar artistic designs, aroma of spices are well-known all over the world. I have personally been to Germany, Switzerland, Luxemburg, Austria, Denmark, Portugal and other countries, and I'm an eye-witness thereof.

The Azerbaijanians take great care to hand down their ancient, peculiar culinary culture, high hospitality traditions from one generation to another, and to develop them.

Sweets have a special place in Azerbaijan cuisine. These sweets are famous for their peculiar tastes, aromas and fine designs not only on the Azerbaijan territory, but also in Turkey, Iran and Middle Orient. The School of Azerbaijan sweets is in front line of the school of Oriental sweets. The people have kept the popular art as a pupil of eye and handed it down to the present generation. The Oriental sweets, according to their preparation methods, technological regulations and tastes, take a special place among the Azerbaijan sweets. Abundance of various sorts of spices, berries and fruits, especially nuts, walnuts, chestnuts, almonds, honey, bakmas (extracts obtained by boiling grapes and mulberries), aromatic flower infusions, rose infusion and other raw-materials on the territory of the Azerbaijan Republic have created favourable conditions for making necessary sweets. Samples of sweets depend on quality of the wheat flour, walnuts, nuts and spices. These sweets are made on special occasions, celebrations and wedding days. Furthermore, the sweets are served with strong and freshly made tea at the end of breakfast, dinner and lunch.

Our national confectioners demonstrate their craftsmanship on celebrations and holidays, including the greatest and dearest "Novruz Bayramy" (Spring Holiday), "Gurban Bayramy" (Religious day of sacrifice), "Ramazan Bayramy" (Month of fasting).

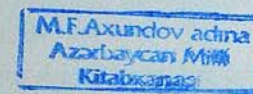
When looking through this new book, you can get acquainted both with widely spread Azerbaijan confectionery and with the long forgotten samples. Such confectionery is prepared in special confectioner's, sweet-shops and halva-making factories, and sold in shops, booths, in city market places.

One of the peculiarities of the Azerbaijan cuisine is to adjust and divide dishes, sweets, drinks and deserts according to seasons and time of the day. For example, 150 kinds of pilaff and chilaff are known in Azerbaijan. Chykhlyrtma pilaff is especially cooked in autumn months, shuyud pilaff, pakhlā pilaff, kuku pilaff in spring and in early summer, sabzigovurma in summer, giyma, chiy-doshama pilaff, turshu govurma in winter, etc. Pilaffs are usually served for dinner, but chilaffs, as a rule, for lunch. It is known that sudlu ash (milky pilaff) is served only in the mornings. Even in some families' cuisine the division is carried out according to the family members' ages. For example, rice for pilaff is colandered, however, the rice for chilaff is not colandered. That's why, chilaffs are softer and more digestive than pilaffs. Chilaffs are made especially for adults and children.

The present book includes recipes of more than 200 kinds of dishes, sweets and other hand-made articles. Each of them has been carefully studied, tasted, prepared and served separately.

The author hopes that gourmand readers'll enjoy and make productive use of this book. Because the secret of a successful dish making is closely connected with knowledge thereof.

Haji Jabir KHALIFAZADE



AZERBAIJAN PEOPLE'S COOKERY AND HOSPITALITY TRADITIONS

The nature has gruded neither its abundant, wealthy land and fascinating beauty, nor its moderate climate to Azerbaijan. Our people are notable for their popular wisdom, diligence, hospitality, original humours, and have brought up numerous talented and skillful craftsmen. Since ancient times Azerbaijan has been famous for its national craftsmen in the fields of architecture, ornamental design, sericulture or silkworm breeding, horticulture, carpetweaving, joinery, furriery, pottery, butchery, cookery, sweet making, etc.

Foreign travellers, merchants and other guests from different corners over the world were charmed by ancient, peculiar streets, shops, market places, coaching inns, hotels, hospitality, higher cuisine and domestic culture of Azerbaijan.

Azerbaijan people's historical traditions were handed down from one generation to another and kept in architectural monuments, names and traditions.

Extreme abundance of exceptional plants and farm produce, using sumac, walnut, nut, chestnut, white and red cornelian cherries, sour grapes, pomegranate, albukhara (black oblong soursweet plum), plum, ziringe, mare's - tail or horse -tail, fennel, rose, dog - rose, thyme, mint, celery, balva, ginger, pink, white basilica and other wild fruits and berries give a special taste and smell to Azerbaijanian dishes. Since ancient times Azerbaijanians are fond of cooking meals in copper and highly glazed pottery plates. For instance, copper casseroles, copper basins, trays, round copper trays, metal bowls, milk pails, copper buckets with pressed sides, crows, iron disc (for baking thin flat cake), pans, cast-iron boiler, tile stoves, sahang (big clay jug for water), kupa (earthenware pot), etc., are adornments of our national cuisine. Here well - known cooks are always respected. They become famous for this art and craftsmanship among the people.

Of wellknown cooks, Aly's pilaff, Khoruzoghlu's pity, Mollaoghlu's bamiya, Kableyi Samad's pakhlava, Yetimoghlu's bread, Muradoghlu Sabir's kabab (shashlik), Molla gazy Gulbayim's dolma, Zuleykha khanum's shuyud pilaff, Juvaroghlu Yagub's tea, etc., are famous among the people.

Azerbaijanians very much love, respect their guests, and always do their best not to hurt their feelings. Since ancient times, there is a proverb among our people. It says: "Guest is a flower at home, serve the guest, fancy yourself a guest".

Azerbaijanians' great hospitality, friendly relations, ever - open and clean cuisines, good terms, sincere talks and funny humours make their dishes and meals sweeter and more tasteful.

When expressing our good will for somebody our people always say: "Be happy, live in abundance." They express their happy wishes in these words:

"Pilaff simmered by bride,
This is my fame, my pride".

A song says:

Darling, you are heart of love
Serve me a plate of pilaff
You-an old flame of mine
That'll do, more than enough.

The song raises abundant cuisine to the same level with love.

But about sincere words:
Your smile is winged,
Tasteful and sweet.
I'm as good as my word
True by deed and by word.

Azerbaijan people's love for friend and guest, need for peaceful relations, kindness against evil is symbolically sounded as "Repay evil with good".

All craftsmen in Azerbaijan compete both in receiving guests and demonstrating cooking or making dishes. "In which district what meals and dishes are cooked better?" There exist heated arguments around this question. For example, Guba inhabitants are good at cooking bozbash and kallapacha, Sheky inhabitants-pilaff and milk dishes, Bakuers - pilaff and dough dishes, Garabagh inhabitants - dovgha, dolma and kata, Balakan inhabitants - potato and bean dishes, Ganja population- pity and shashlik, Lankaran inhabitants dishes of fish and hunted birds. When preparing dishes, the cooks pay great attention to the choice, quality, preparation of necessary products.

There is such a tradition in Azerbaijan cookery: One won't make dishes without any spice and acid, if any food in recipe lacks one of these when making any dish one won't replace it by another, or shall refuse cooking the dish. For instance, one won't make pity without dry alycha, pilaff- without saffron, firny without cardamom, cinnamon, sharbat of rose infusion.

Professional cooks show great patience and endurance during cooking meals till serving. They pay close attention to making dishes, stewing over fire, roasting over charcoals, gradual boiling of water, etc. When preparing any dish, each house - wife, professional cook is alert, as if they observe a sudden appearance of a new mystery or wonder like a fortune - teller around the fire. They strictly observe the dish until ready, or try taste and smell. Further they add various spices. The cooks perform their tasks with great responsibility. This is as difficult as alchemy. At last, national, peculiar, fine, tasteful and attractive dishes are served.

In the past times decorated national plates, bowls, saucers, jugs, wineglasses were used to serve dishes. Floors were covered with national carpets and palas (napless woven woolen carpets). The carpets were covered with cloth, put sitting mattresses and long, round pillows for leaning. The guests were received, entertained and served in large parties by special people. They were called "mehmandars" (guest receivers). One, who led the party was called "masabeyi" (party leader).

The role of the national and popular songs in weddings and parties has been known since ancient times. Having national meals with good appetite to music is closely related with our people's cuisine culture.

There was a fire - place at the upper end of the rooms in old houses. The fire - place was used to keep both tea and dishes hot.

When serving any dish or meal in Azerbaijan, the local people start eating after saying "Bismillahir-Rahmanir-Rahim", "Ya Allah, bu sufrani halal et ", "Bu chorayi biza chokh gorma", ("In the name of merciful God, "Oh God, make these dishes acceptable", "Don't deny this legally earned living to us").

At the end of the party, guests tell the host "sufraniz achyğ olsun" ("let your party be always joyful"), "chorayiniz bol olsun" ("live in abundance"), then thank him and say goodbye. The host, in his turn, says "nush olsun" ("Good appetite"), "suframyz sizin uzunuza hamisha achyğdyr" ("We are always ready to receive you") to the guests and sees them out.

ÖNSÖZ

Hacı Cabir Halifezade'nin "AZERBAIJAN MUTFAĞIN SIRLARI" kitabını çok büyük ilgiyle okudum. Gerekli ve faydalı bir kitaptır. Sofra, yalnız ailenin değil, keza tüm bir ulusun iç hayatının ve kültürünün göstergesidir. Sofrası misafir için açık olan bir ulusun manevi değerleri de zengin olur. Nefis, leziz yemekler koyulmuş, zevkli bir biçimde düzenlenmiş sofrada toplanan ailenin hayatı hep sağlık, hoşgörü ve samimiyetten kaynaklanıyor.

Yemeklerin çeşitliliği, tad ve oluşumunun zenginliği Azerbaycan mutfağında önemli bir husustur. Bu hususlar da insanın iştahlı olması için çok önemlidir. İştah ise sağlığın esas unsurudur. Azerbaycan mutfağında pilavın yanında çeşitli sebze ve pestillerin, özellikle nar şurubunun bulunması bir gelenek haline dönüşmüştür.

Azerbaycan yemekleri, mevsimlere, hatta günün çeşitli saatlerine göre de değişiyor. Mesela, ilkbahar ve yaz aylarında dereotlu pilav, kışın parça döşeme pilav, sabahleyin süt-lü pilav, akşamleyin ise fasulye-pilavın tercih olunmasının tesadüfle ilgisi yoktur. Bu aslında sıhhatla, sağlıkla ilgili bir olaydır. Yemeklerin organizmanın talepleri ve sağlıkla ilgilendirilmesi, toplumun maişet kültürünün en iyi göstergesidir.

Hacı Cabir'in yazmış bulunduğu, bu bilgiler, şu anki ve gelecek nesillere öngördüğü Azerbaycan mutfağı, yemekleri, onların hazırlanma usulleri ve yolları, hatta mevsimlere, aylara, günün çeşitli saatlerine uygun düzenlenmesi, milli varlığımızı, gelenek ve göreneklerimizimizi yaşatmak, nesilden nesle iletmek açısından da çok yararlıdır. Bu eserde onun izlenimleri, mesleğini iyi bilmesi, bilgisi ve deneyimi açık gözükmetedir. Azerbaycan mutfağının yurt dışında tanıtımı için defalarca C. Halifezade görevlendirilmiştir. Kendileri, bu görevi İtalya, Almanya, Portekiz, Danimarka vs. gibi ülkelerde başarıyla ve şerefle yerine getirmiştir.

Kitapta asıl nüshanın yanında Rusça ve yabancı dillerde de çeviriler verilmiştir. Bu, Azerbaycan mutfağının dünya çapında tanıtımı işine geniş imkanlar sağlayacağına inanıyorum.

BAHTİYAR VAHAPZADE

Halk şairi, Milletvekili ve Azerbaycan İlimler

Akademisine yedek üye

YAZARDAN

Azerbaycan'ın milli kulinariyasının (mutfağının) yüzyıllarca tarihi geçmiş, deneyimi, gelişmiş ve tekmileşmiş gelenekleri vardır.

"Kulinariya" kelimesi latince bir sözcük olup "yemek hazırlamak yeteneği, mutfakçılık mesleği" anlamına gelir. Bu sanat dalı, toplumun sosyal ekonomik ve kültürel gelişimi, sanatseverliği, iç yaşam (maışet) kültürüyle sıkı biçimde ilişkilidir. Halk sanatının diğer dalları gibi mutfağımızın da geçmişini, bugünü öğrenmek, öğretmek, tanıtmayı yapmak ve sergilemek çok önemlidir.

Bellidir ki, vatanımızda meskun bulunan her bir halkın, toplumun, keza il, köy ve kentte yaşayanların kendine özgün mutfak kültürü ve mutfak geleneği var. Herkes kendi, imkanı, yeteneği çerçevesinde kendi günlük yemeğinin çok çeşitli ve nefis olmasına çok önem veriyor. Bu söylenen deliller toplumun sağlıklı ve harmonik gelişimi, uzun yaşantılı olması için esas ve önemli hususlardandır. Bu açıdan Azerbaycan milli mutfağının sırları, gerçekten öğrenilmek, araştırılmak ve tanıtılmak hakkına sahiptir.

Halk mutfağı, coğrafi ekonomik ortamla, yiyeceklerin, köy ekonomisi ürünlerinin çeşiti mevsimi özelliği, ticaret ve pazar ortamı, insanların meslek ve sanata olan ilgileriyle oluşuyor. Yemek, ağır emeğin, zevk ve zahmetin ürünüdür.

Halk arasında bir deyim var: "İnsanlar için ilkin, en önemli, yani hava su kadar önemli olan şey yemekse, insanların iç hayatlarında öğrendiği ilk sanat da yemek pişirmektir - aşçılıktır."

Azerbaycan, bereketli toprağı, mülayim iklimi, biz insanlara çok şey kazanmıştır. Bu yerin insanlarına eski, zengin, geleneksel mutfak, çok çeşitli yiyecekler, baharatlar, çeşitli taze sebzeler, bostan bitkileri meyva ve yemişler bahşetmiştir.

Okuyuculara sunulan bu kitap, ev hanımları, genç aileler, heveskar aşçı ve tatlıcılar, kamu maışet hizmeti çalışanları için yararlı olacağına inanıyorum. Kitapta kısa olarak Azerbaycan'ın etnografik özellikleri, bölgenin milli mutfağının tarihi gelenekleri konusunda örnekler, soğuk kahvaltılar, sulu ve kuru yemeklerin, pilavların, şurupların, Doğu tatlılarının meyva ve yemişlerden hazırlanmış reçellerin hazırlanma usulleri açıklanmıştır.

Azerbaycan milli mutfak yemeklerinin çok çeşitliliği, nefisliliği ve kalitesi, özgün sanatsal yapım teribatı, baharatların kokusu, dünya çapında ün kazanmıştır. Ben, şahsen bunun Almanya, İsviçre, Lüksemburg, Avusturya, Danimarka, Portekiz ve diğer ülkelerde bu olayın tanığı olmuş bulunmaktayım.

Halkımız, kendine özgün eski sofrta kültürünü büyük zevk ve başarıyla öteki nesillere iletmenin, yüksek müsafirseverlik geleneğini yaşatmanın ve daha da ileri götürmenin yollarını düşünüyorlar.

Azerbaycan mutfağında tatlıların özel yeri bulunmaktadır. Bu tatlılar özgün tadı, güzelliğiyle tek Azerbaycan'da değil, keza Türkiye'de, İran'da ve Orta Doğu'da ün sahibidir. Azerbaycan tatlıcılık geleneği, Doğu tatlıcılık geleneğinin ön safında yer almaktadır. Halk, kendi milli halk sanatını canları kadar korumuş, saklamış, çağdaş zamanımıza kadar iletebilmiştir. Doğu tatlısı yapım usullerine, kurallarına, tadına ve nefisliğine göre Azerbaycan tatlıları arasında özel yere sahiptir. Ülkemizde çeşitli baharatlar, yemiş ve meyvalar, özellikle fındık, ceviz, kestane, badem, bal, dut pekmezi, güzel kokulu gül suyu, şurubu ve diğer ham maddelerin bol olması bu ülkede tatlıcılık mesleğinin gelişmesine neden olmuştur. Azerbaycan tatlısının çeşiti, kalitesi onun üretimi zamanı kullanılan malzemelerin (buğday unu, pirinç, fındık, ceviz, ve baharatların) kalitesiyle ilgilidir. Bu tatlılar halk arasında çok sevilerek meclis-

lerinde, düğün ve bayram günlerinde pişirilir. Bunun dışında tatlılar öğle ve akşam yemeklerinin arkasından nefis bir çayla beraber de servis yapılır.

Azerbaycan'ın en sevilir bayramlarından olan "Nevruz Bayramı, Kurban Bayramı, Ramazan Bayramı vs. bayramlardır." Bu bayramlarda bizim tatlıcılar kendi ustalıklarını başarıyla sergiliyorlar.

Bu kitapta Azerbaycan tatlılarının geniş yayılmış çeşitleriyle beraber, onun unutulmuş çeşitleriyle de sizi tanıştıracaktır. Bu tatlılar özel helvacılık, baklavacılık, şekerleme, tesislerinde, ev mutfaklarında pişirilerek mağazalarda, dükkanlarda ve şehir çarşılarında satılır.

Azerbaycan mutfağına özgün olan özelliklerden bir tanesi de yemeklerin tatlıların içeceklerin mevsimlere hatta günün değişik saatlerine uygun hazırlanması ve yapımıdır.

Mesela, Azerbaycan'da pilavın, aşın, çilovun (pilav çeşiti) 150 çeşiti bellidir. Şu da bellidir ki, çığırtma pilav en fazla sonbahar mevsiminde pişirilir. Dereotlu, baklalı pilavlar, kükülü aş ilkbaharda ve yazın ilk aylarında, sebze kavurma yazda, kıyma, çiğ döşeme, pestil kavurma kışın pişirilir. Genellikle pilavlar öğle yemeği için hazırlanırsa çilovlar da kendi nöbetinde akşam için hazırlanır. Sütü aşlar ise sabahleyin yenilir. Hatta bazı ailelerin mutfaklarında aile üyelerinin yaş durumlarına da uygun yemekler yapılır. Mesela pilavlarda pirincin suyu süzülür, çilovlarda ise bu yapılmaz. Bu yüzden çilovlar daha yumuşaktır ve sindirilmesi de daha kolaydır. Bu yemek en çok ihtiyarlar ve çocuklar için tercih edilir.

Kitapta 210 çeşit yemek, tatlı ve diğer mamüllerin hazırlanma reçetesi (usulü) sunulmuştur. Onların her biri kesin olarak öğrenilmiş, yoklanılmış, pişirilmiş, tadları kontrol edilmiştir. Böylece yazar olarak, okucuların "Azerbaycan mutfağının sırları" kitabını okumakla bu sırları benimseyeceğine, ondan büyük fayda göreceğine ve büyük zevk alacağına inanıyorum.

Hacı Cabir HALİFEZADE

HALKIN AŞÇILIK VE MİSAFİRSEVERLİK GELENEKLERİ

Allah tabiatın öz büyüleyici güzelliğini, mülayim iklimini, bereketli bağlı bahçeli toprağını Azerbaycan'dan esirgememiştir. Halkımız da kendi bilgeliği, emekseverliği, misafirseverliği, kendine özgün mizahlarıyla farklanmış, yetenekli, usta sanatçılar yetiştirmiştir. Azerbaycan'da en eski zamanlardan mimarlık, şebeke cephe sanatı, ticaret, ipekçilik, bağcılık, halı dokuma, tekelduz (bez üzerinde nakış işleme) marangozluk, kunduracılık, çömlekçilik, kasaplık, aşçılık, baklavacılık vb. mesleklerin ustaları yetişmiştir.

Yurtdışından gelen seyyahları, tacirleri ve diğer misafirleri, özellikle Azerbaycan'ın eski, özgün biçimde yapılan sokakları, dükkan ve çarşıları, kervan sarayları, otelleri, misafirperverlikleri, yüksek yaşam tarzları ve sofra kültürleri, hayran koymuştur.

Azerbaycan halkının tarihsel gelenekleri, çeşitli yollarla nesilden nesle iletilmiş, tarihi mimarlık yapılarında, adlarda, gelenek ve göreneklerde korunup saklanılmıştır.

Fevkalade tabii bitkiler ve tarım ürünlerinin bolluğu, sumak, ceviz, fındık, kestane, beyaz ve kırmızı kızılcık, ekşi üzüm, nar, erik, erik kurusu, kara erik, amberbaris, semizotu, rezene, asıl gül, yabangülü, kekik, nane, kereviz, maydanoz, bileşikgillere ait bitkiler, beyaz reyhan (fesleğen) ve mutfakta kullanılan diğer yabancı meyve ve yemişlerden yararlanılması, Azerbaycan yemeklerinin daha hoş kokulu ve daha nefis olmasına katkı sağlıyor. Halkımız, mutfaklarında en eski dönemlerden bakır ve çini çömleklerde yemek pişirmeyi çok sever. Mesela, bakır tencereler, topak tepsi, tepsi, maşrapa, süt kovası, düyüm, bakır kase, sac, tava, kazan, tas, testi, çanak ve küp gibi kablar bizim mutfagımızın süsüdür. Burada ünlü aşçılara herkes saygı gösterir. Onların isimleri, mesleklerinden dolayı halk arasında büyük ün kazanmıştır.

Ünlü aşçılardan olan Aşçı Ali, piti (Azerbaycan yemeği) pişiren Horuzoğlu, bamye pişiren Molla-oğlu, baklavacı Kebleyi Samet, ekmeççi Yetimoğlu, kebaççı Muratlar'ın, Sabir ve Molla kızı Gülüm-beyim'in dolması, Züleyha Hanım'ın dereotlu pilavı, Cuvar oğlu Yakup Bey'in çayı, Meşedi Muhtar'ın eti, Bal Kasım'ın balı vs. halk arasında çok ünlüdür.

Halkımız, kendi misafirlerini pekçok sever. Onlara pek de saygı gösterir ve herkesin kendilerinden memnun gitmeleri için ellerinden geleni yaparlar. Eski zamanlardan çok kullanılan bir halk deyişi var: "Misafir evin gülüdür, misafire hizmet et, kendini misafir say". Halkımızın yüksek misafirseverliği, güler yüzleri, hep açık olan temiz sofraları, hoş ortam, tatlı sohbet, bunun dışında komik yumor (latifeleri), bu toplumun mutfagını daha nefis ve daha leziz kılmaktadır.

Bizim toplumun insanı, birisi için dua ederken o adama: "Günün ak olsun, ekmeğin bol" der. Bazen kendi hoş arzularını şu şekilde ifade ederler: "Aşı pişiren yağ olar, gelinin yüzü ak olar". Bazen de manilerinde:

*Azizim sini-sini,
Aş doldur sini-sini.
Senin gibi yar seven,
Neyleyer özgesini.*

Diyerek zengin sofrayla kendi muhabbetlerini bu düzeye yükseltiyorlar. Tatlı kelimelere gelince ise:

*Gülüşün kanatlandı,
Lezetlidir, tatlıdı,
Anlamsız lafa baş katmaram,
Sözlerim kıymetlidir.*

Azerbaycan halkı arasında misafire saygı, dosta saygı, emniyeti sevmek hatta kötülüğe iyilikle karşılık vermek, bir deyim olarak şu şekilde ifade olunuyor: "Düşman seni taş ile, sen düşmanı aş ile".

Azerbaycan'da tüm mesleklerde olduğu gibi aşçılık mesleğinin ustaları yarışıyor. Hangi bölgede hangi yemeği kim daha iyi, daha leziz pişirir?

- Bu konuda da tartışmalar sürüp gider. Mesela, Gubalılar bozbaşı ve kellepaçayı Şekililer: Pilav ve sütlü yemekleri, Bakülüler: Pilav ve hamurlu yemekleri, Karabağlılar: Dovga, dolma ve böreği, Balakenliler: Patatesli ve fasulyeli yemekleri, Genceliler: Piti ve kebabi, Lenkeranlılar ise balık ve kuşları daha nefis ve daha iyi pişirilir. Ustalar yemek hazırlarken malzemelerin seçilmesine, kalitesine, temizliğine, işlemeine çok önem verirler.

Azerbaycan aşçılığında öyle bir gelenek de var ki baharatsız, pestilsiz yemeği hiç hazırlamazlar. Eğer yemek pişirilirken onun oluşumuna veya reçetesine ait olan bir gıda çeşiti, bir baharat olmazsa, onun yerine diğer bir malzeme kullanmaktan hoşlanmazlar ve bu yemeği pişirmekten vazgeçerler. Mesela, kuru erik olmaksızın piti, safransız pilav, tarçınsız, kakulesiz firni, gül suyu olmaksızın şerbet pişirilmez.

Usta aşçılar, yemeği hazırlık anından sofraya konulduğu ana kadar büyük sabır, azim ve gayret sergilerler. Onlar, yemeğin hazırlanmasına ateşte, mangalda ateşin hafif olmasına, suyun hafifçe kaynamasına çok önem verirler. Her bir büyükanne, ev hanımları, usta aşçılar, yemek hazırlarken kendilerini zorlayarak hiç bir şeyden taviz vermezler. Kazanın başında durarak dikkatleri ve bakışlarıyla fala bakıyorlarmış gibi, sanki yeni bir sırrın, yeni bir harikanın vuku bulacağını beklerler ve böylece yemeğin tadını, kokusunu, pişmesini takip ederler. Yemeğin pişmesine az kala ona ilave olunan çeşitli baharatlar sanki büyüleyici bir olayı hatırlatılır. Onların kendi işlerine yaklaşımı, ciddiyetiyle ünlü bir kimyacıнын yürüttüğü kimyasal bir operasyona benziyor. Sonuçta milli, kendine özgün, güzel ve nefis yemekler sofraya sunulur.

Eski dönemlerde hazırlanmış yemeğin sofraya sunulurken milli özelliklere sahip, bezekli tabaklar, kaseler, fincan tabakları, gül karları, kadehler kullanılıyordu. Döşemelere milli halılar, kilimler serilir, halı üzerinde beyaz sofralar açılır, etrafına da şilte ve yastık konuluyordu. Büyük meclisleri özel kişiler idare ederdi. Onlar, misafirleri kabul eder, rahatlıkları için çalışır, onları meşgul ederlerdi.

Bu adamlar "Mehmandar", meclisi yönetenler ise "Masabeyi" adlandırılırdı.

Milli halk musikisinin meclislerde ve düğünlerdeki özel yeri en eski dönemlerden bellidir. Mecliste yemeklerin, milli musikinin sedaları altında iştahla yenilmesi de halkımızın sofra kültürüyle sıkı şekilde bağlıdır. Eski evlerin, odaların yukarı tarafında şöminenin bulunması, odunların ateşte yanması ve ateşin de odaya ısı ve ışık vermesi, misafirlerin rahatlığına, ilgisine neden olmakla beraber keza yemeğin ve çayın ısıtılması için de yararlı bulunmaktaydı.

Halkımız o kadar misafirseven bir toplum ki her bir evi, aşçı ocağı, kahvane veya otel adlandırmak mümkündür.

Azerbaycan'da sofrada otururken "Bismillahir-Rahmanir-Rahim", "Ya Allah bu soframızı helal kıl", "Bu helal lokmayı bizlere fazla bulma" diyerek, yemeğe başlanılır. Yemeğin ve meclisin sonunda ev sahibine, misafir kabul edene halk lisanıyla "Sofranız açık olsun", "Ekmeğiniz bol olsun" diyerek teşekkürde bulunur ve böylece el sıkışarak oradan ayrılırlar. Ev sahibi de: "Nuş olsun" (afiyet olsun), "Bizim soframız sizin için hep açıktır" diyerek selamlaşır.

Azerbaycan'ın zengin tabiatı, hala eski zamanların birkaç sanat dalının gelişmesi için olumlu ortam sağlamıştır.

СОЛҮГ ГƏЛЈАНАЛТЫЛАР
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD APPETIZERS
SOĞUK MEZELER
(KAHVALTILAR)



"АЗƏРБАЙҖАН" САЛАТЫ

Помидор, хияр, ширин истиот, каһы доғраныр. Хияр, помидор ортаја, каһылар исе иймчәннә ғырағына дуздулур. Сонра үстүнә хырта доғранмыш кой соған ва ја баш соған соңидир. Ғырмазы күлөшә нар донәлиби салатын үстүнә тоқулур. Үзәринә азачыт лимон ширәси га-тымыш эјтүн јагы алава едилир.

Өрзәт:

- 30 г помидор, 30 г хияр, 30 г каһы, 15 г ширин истиот, 15 г нар, 10 г эјтүн јагы, бир чај ға-шыгы лимон ширәси, тама ко-ро дуз, истиот.

ПЕНДИР КӨЛƏРТИ ИЛӘ

Тәзә гојун пендирини дилим-дичим доғрајыб җанына тархун, вә-зәри вә доғранмыш турп гојулур.

Өрзәт:

- 50г пендир, 25 г вәзәри, 25 г тархун, 25 г ғырмазы доғран-мыш турп, дуз ва дојузмәчи чи-ра ајрыҗа перидир.

САЛАТ "АЗƏРБАЙҖАН"

Нарезаются помидор, огурец, сладкий перец, латук огородный. Дольки помидора и огурца уклады-ваются в середине тарелки, а латук - по краям. Затем их посыпают мелко накрошенным зеленым или репча-тым луком. Сверху салат усыпают зернами граната "полейша" и слег-ка приправляют оливковым маслом, смешанным с лимонным соком.

Необходимые продукты:

- 30 г помидора, 30 г огурца, 30 г латука, 15 г сладкого перца, 15 г гранатовых зерен, 10 г оливкового масла, одна чайная ложка лимонно-го сока, соль и молотый перец - по вкусу.

СЫР (БРЫНЗА) С ЗЕЛЕНЬЮ

Свежий сыр из двести-трех то-мока, нарезанный дольками, обкла-дывают тархуном, кресс-салатом и дольками редиски.

Продукты:

- 50 г сыра, 25 г кресс-салата, 25 г тархуна, 25 г долек крас-ной редиски, соль и толченый кумин подаются отдельно.

SALAD "AZERBAIJAN"

Slice tomatoes, cucumbers, sweet capsicum and lettuce. Pile cucumbers and tomatoes in the middle, and let- tuce-around on the plate. Slice shredded spring onions, or onions on. Sprinkle with red pomegranate seeds in the middle of the salad. Pour on lemon juice mixed with olive oil.

- 30 gr tomato, 30 gr cucumber, 30 gr lettuce, 15 gr sweet apscicum, 15 gr pomegranate, 10 gr olive oil, a teaspoon of lemon juice and pepper, salt to taste.

CHEESE WITH GREENS

Slice cheese and place tarragon, garden-ress and cut radish beside it.

- 50 gr cheese, 25 gr garden-ress, 25 gr tarragon, 25 gr cut red radish. Salt and pounded car-away is served separately.

AZERBAIJAN SALATASI

Domates, salatalik hıyar, tatlı bi-ber, kıvrık salata doğranır. Salatalik hıyar, domates ortaya, kıvrık salata ise kenarlarına dizilir. Sonra üzerine kıyılmış yeşil soğan veya kuru soğan katılır. Üzerine bir az limon suyu ka- tılmış zeytinyağı dökülür.

Malzemeler:

- 30 gr. domates, 30 gr. salatalık hıyar, 30 gr. kıvrık salata, 15 gr. tatlı biber, 15 gr. nar, 10 gr. zeytinyağı, bir çay kaşığı limon suyu, tuz ile biber zevke göre katılır.

SEBZELİ PEYNİR

Taze kaşar koyun peynirini dilim dilim doğranır yanında tarhun, fere, doğranmış turp ve kimyonla servis ya- pılır.

Malzemeler:

- 50 gr. peynir, 25 gr. fere, 25 gr. doğranmış kırmızı turp ve çekil-miş kimyon.

ШƏКИ САЛАТЫ

Помидор, хияр, ширин истиот ва баш соған хырта-хырта доғраныр, үзәринә хырта доғранмыш ко-јәрти сәпилиб җарышдырылып, дуз, истиот алава олуыр. Үзәринә аза-чыт үзүм сиркәси тоқулур. Бир му-дәт сојут јердә сахландылан сонра чухур табларда сүфрәјә верилир.

Өрзәт:

- 50 г помидор, 50 г хияр, 20 г ширин истиот, 20 г соған, 10 г кепиниш, 10 г шүјүд, 10 г реј-һан, 5 г үзүм сиркәси, тама ко-ро дуз, истиот.

ШҮЈҮДЛҮ СУЗМӘ

Ғатыгы икиҗат тәнзифә тоқуб сүзәрәк, үзәринә хырта доғранмыш шүјүд алава едилир. Сузмајә доју-мш сарымсағ ґатышдырыб, дуз ву-рулур. Бир мудәт сојут јердә са-хландылан сонра нимчаләрлә сүф-рәјә верилир.

Өрзәт:

- 200 г ғатыг, 15 г шүјүд, 5 г са-рымсағ, тама ко-ро дуз.

ШЕКИНСКИЙ САЛАТ

Мелко нарезаются помидор, огурец, сладкий перец и репчатый лук, посыпаются и перемешиваются с крошечным зелени, добавляются соль и молотый перец. Все чуть-чуть надо залить виноградным уксусом.

После непродолжительного хра-нения в прохладном месте подается на стол в салатнице.

Продукты:

- 50 г помидора и огурца, 20 г сладкого перца и репчатого лу-ка, 10 г кинзы, укропа, базили-ка, 5 г виноградного уксуса, соль и молотый перец - по вкусу.

СЮЗМА С УКРОПОМ

Сюзму-мацони, пропеченную сквозь двойной слой марли, посыпа-ют накрошенным укропом: в сюзму применяют толченый чеснок, до-бавляют соль. Подержав в прохлад-ном месте, подают в мисках на стол.

Продукты:

- 200 г мацони (ґатык), 15 г ук-ропа, 5 г чесночной массы, соль по вкусу.

SALAD A LA SHEKY

Slice tomatoes, cucumbers, sweet capsicum and onions. Add shredded greens, salt, pepper and mix. Pour on some vinegar. Put in a cold place.

- 50 gr tomato, 50 gr cucumber, 20 gr sweet capsicum, 20 gr onion, 10 gr coriander, 10 gr dill, 10 gr basil, 5 gr vinegar and pepper, salt to taste.

SHUYUDLU SUZMA

Strain sour milk through double gauze and add finely shredded dill. Pounded garlic is mixed with sour milk. Salt it. After keeping it in a cold place for some time, serve it in bowls.

- 200 gr sour milk, 15 gr dill, 5 gr garlic, and salt to taste.

ŞEKİ SALATASI

Domates, salatalık hıyar, tatlı bi-ber ve kuru soğan ince doğranarak üzerine ince kıyılmış yeşillik katılır ve tuz, biber katıldıktan sonra karıştırılır; sonra biber ve sirke eklenir. Bir süre soğuk yerde bekletildikten sonra ser- vis yapılır.

Malzemeler:

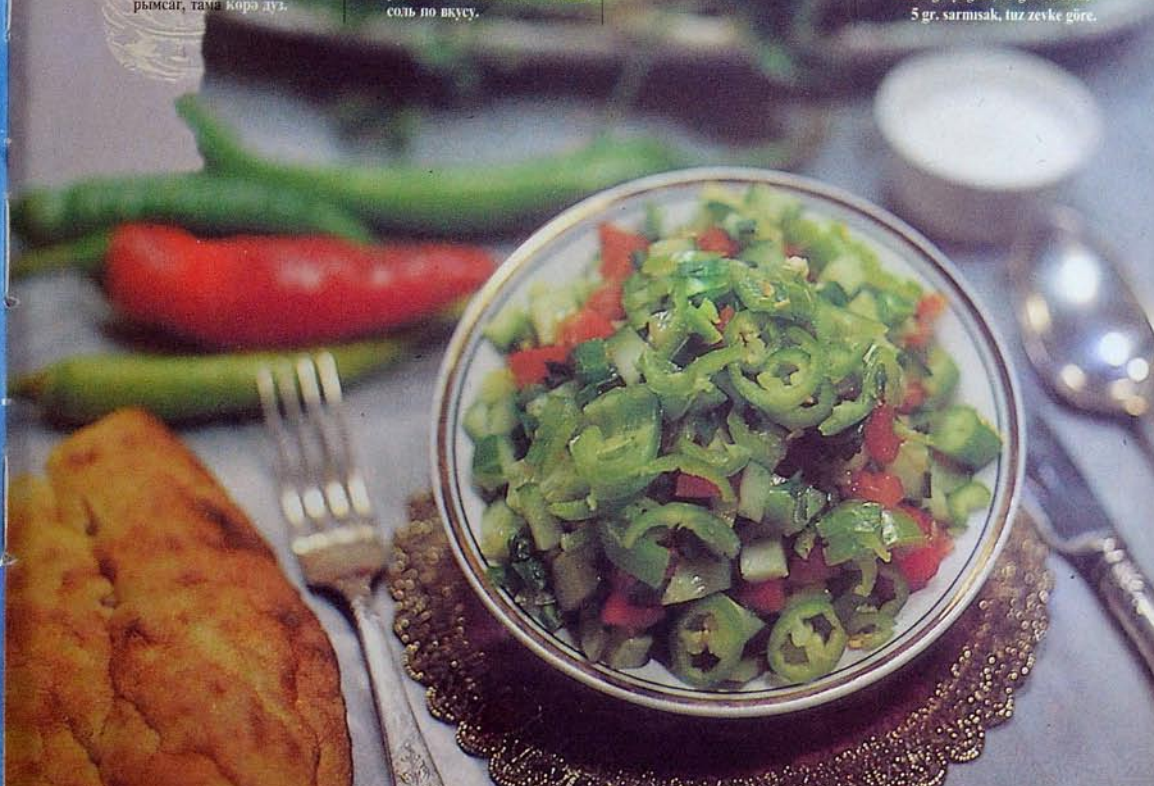
- 50 gr. domates, 50 gr. salatalık hıyar, 20 gr. tatlı biber, 20 gr. so-ğan, 10 gr. kişniş, 10 gr. dereotu, 10 gr. reyhan, 5 gr. üzüm sirkesi, tuz, biber zevke göre.

ŞÜYÜTLÜ (DEREOTLU) SÜZME

Yoğurtu iki kat tülbente döküp süzdükten sonra ona ince kıyılmış de- reotu eklenir. Sonra sarımsağı ayrıca ezip, süzme yoğurta karıştırılır ve tuz katılır. Bir süre soğuk yerde bekletil- dikten sonra servis yapılır.

Malzemeleri:

- 200 gr. yoğurt, 15 gr. dereotu, 5 gr. sarımsak, tuz zevke göre.





ƏZMƏ LƏBƏ

Axımdan isladılmış ləbə bişirilir. Ayrıca zeytun yağında qızardılmış baş soğan, göz dələsi əlavə edib, ot çəkmə mənşədən keçirilir. Duz, istiot, doğulmuş sarımsaq vurulur, sonra nar dənələri səpilir və xırda doğranmış kəşniş əlavə edilib qarışdırılır. Süfrəyə verəndə nimçəyə çəki üçünə nar dənələri səpilir.

Əzaz:

- 75 g ləbə, 50 g baş soğan, 30 g göz dələsi, 15 g zeytun yağı, 16 g kəşniş, 5 g sarımsaq, 20 g nar dənələri, tama kərə duz, istiot.

DƏNƏR KURU
LAVASH İLƏ

Lavash üçünə gətirilib nimçəyə qoyulur. Lavash soyulmuş tərə dələlər kürü, kərə yağı, bir dilim limon və kəşnişlə qızdırılır.

Lavashın bəzəlməsi: bütə üçünə su, yumurta, duz əlavə edib, yaxşıca qoyulur, nazik qatın səciyyə bişirilir. Süfrəyə verərkən buxarı salma ilə duzlu üzərini qoruyub içə bəzəyirlər.

Əzaz:

- 30 g dələlər tərə kürü, 20 g kərə yağı, 1/4 ədəd limon, 15 g kəşniş, 40 g un, 1/2 ədəd yumurta, tama kərə duz.

ПАШТЕТ ИЗ ЛОБИ

Лоби (фасоль) варят в воде накануне вечером, сваренное лоби смешивают с поджаренным на оливковом масле репчатым луком, грецким орехом и пропускают через мясорубку. Месиво запраютяют солью, молотым перцем, толченым чесноком и перемешивают. Подавая на стол, посыпают гранатовыми зернами.

Продукты:

- 75 g лоби, 50 g репчатого лука, 30 g мякоти грецкого ореха, 15 g оливкового масла, 16 g кинзы, 5 g толченого чеснока, 20 g гранатовых зерен, соль и молотый перец - дополнительно по вкусу.

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ
С ЛАВАШЕМ

Хлеб-лаваш складывают треугольником и кладут в тарелку, аккуратно обкладывают черной зернистой икрой, сливочным маслом, ломтиком лимона и зеленым луком.

Вырезка лаваша: тщательно замешивают тесто из пшеничной муки, слоенное яйцо и посолонное, затем тесто тонко раскатывается и вырезается на салце - волнистой чашечкой.

Продукты:

- 30 g зернистой икры, 20 g сливочного масла, несколько долек лимона, 15 g зеленого лука, 40 g муки, 1/2 яйца, соль по вкусу.

MASHED BEANS

Boil the beans previously soaked in cold water from the evening. Roast onions in olive oil, add walnut kernels, and mince. Add pounded garlic, pepper, salt and mix it. Add pomegranate pips, salt, pepper, and shredded coriander and mix with mashed beans. Spill pomegranate pips when serving.

- 75 g red beans, 50 g onion, 30 g walnut kernel, 15 g olive oil, 15 g coriander, 5 g pounded garlic, 20 g pomegranate pips and pepper, salt to taste.

SOFT CAVIAR WITH
LAVASH

Bake lavash and fold it in triangular forms. Place cooled black caviar, butter, a lemon slice and spring onions around.

To prepare lavash, add an egg, salt to wheat flour, and make dough. Then roll out the dough and bake on a tray. Decorate with greens when serving.

- 30 g soft caviar, 20 g butter, 1/4 lemon segment, 15 g spring onion, 40 g flour, 1/2 egg and salt to taste.

FASULYE EZMESİ

İri fasulyeyi aksamdan islatarak sonra pişirilir. Ayrıca zeytinyağında kızartılmış kuru soğan, ceviz içi eklenerek kıyma makinesinden geçirilir. Tuz, biber, sarımsak ezmesi, nar taneleri ve ince kıyılmış kışniş ilave edilerek karıştırılır. Tabaklarda sofraya koymadan önce üzerine nar taneleri eklenir.

Malzemeler:

- 75 gr. fasulye, 30 gr. kuru soğan, 30 gr. Ceviz içi, 15 gr. zeytinyağı, 16 gr. kışniş, 5 gr. sarımsak, 20 gr. nar taneleri, tuz, biber zevke göre.

SİYAH HAVYARLI LAVAS

Tabaklardaki üçgen biçiminde bölünmüş lavaşların yanına soğuk siyah havyar, tereyağı, bir dilim limon ve yeşil soğan eklenerek sofraya servis yapılır.

Lavaşın hazırlanması: Buğday unu su ve tuz ile iyice yoğrulduktan sonra yuvalar açılır ve saç üzerinde pişirilir.

Malzemeler:

- 30 gr. siyah havyar, 20 gr. tereyağı, 1/4 limon, 15 gr. yeşil soğan, 40 gr. un, 1/2 yumurta, tuz zevke göre.

MEJWƏ DOFFAMACHY

Jaj almasy va ja armud tabyadan va tumaradan tamlanarak nazik dilimlere dogranilyr. Ərik dilimlere dogranilyr. Ərik va shaftaly chardakdan chyxarilyb dord jere bolyur. Uzerine azmayt xama, duz, shakar tozu, limon shirası, azmayt darçın əlavə edilib qarışdırilyr. Bir muddat soyuducuda saxlanilyb, xususs bulyur tabaklarda meyvələrlə bəzəyilib və süfrəyə verilyr.

Əzaz:

- 30 g alma, 30 g armud, 30 g shaftaly, 30 g ərik, 30 g qaraltı, 40 g xama, 3 g şakar tozu, 1/4 ədəd limon, tama kərə duz.

NAR SALATY

Orta qırıqlıq baş soğanı tamizləyib, cinnə nazik-nazik balzavary formada dograyirlar. Dogranmış soğanı başta duzur, uzerine nar saxыр va nar dənələri ilə qarışdırilyb duz əlavə edirlər. Uzerinə xırda dogranmış kəşniş səpilir.

Əzaz:

- 200 g baş soğan, 200 g nar, 20 g kəşniş, tama kərə duz.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Летнее яблоко (или грушу) очищают от шкурки и семян, нарезают тонкими дольками. К ним добавляют очищенные от косточек и разрезанные на четыре дольки абрикосы и персики. В это ассорти добавляют немного творога, соли, лимонного сока, присыпают сахарной пудрой, корицей и перемешивают. Остается "продержать" салат в холодильнике (чтобы дать пропитаться соком) и подать на стол желательно в хрустальной салатнице, в сопровождении свежих фруктов.

Продукты:

- 30 g яблок, груш, персиков, абрикосов, слив (дольками), 40 g творога, 3 g сахарного порошка, 1/4 дольки лимона, соль по вкусу.

ГРАНАТОВЫЙ САЛАТ

Очистить средней величины головку репчатого лука, нарезать тонкими кольцеобразными дольками, разложить на тарелке, выжать на них сок из граната; смешать с гранатовыми зернами, приправить солью и посыпать порошком кинзы.

Затготовки:

- 200 g репчатого лука, 200 g граната, 20 g кинзы, соль - по вкусу.

FRUIT SALAD

Peel and pip summer apples and/or pears, then slice them. Pip apricots and peaches, then cut them into four pieces. Sprinkle with sugar powder, salt, sour cream, lemon juice, cinnamon, and mix. Put it into a fridge for some time, then decorate with fresh fruits and serve in special crystal plates.

- 30 gr apple, 30 gr pear, 30 gr apricot, 30 gr peach, 30 gr plum, 40 gr sour cream, 3 gr sugar powder, 1/4 lemon segment and salt to taste.

POMEGRANATE SALAD

Peel an average-sized onion and cut it thin ring-shaped. Pile coiled onions on the plate and mix them. Squeeze juice out of pomegranate and spill pomegranate pips on onions. Mix and add salt. Sprinkle with finely shredded coriander.

- 200 gr onion, 200 gr pomegranate, 20 gr coriander and salt.

MEYVA DOĞRAMACI

Yaz elmasını veya armut soyulduktan ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince ince dilimlenir.

Kayısı ve seftali çekirdekleri çıkarıldıktan sonra dört kısma bölünür, üzerine biraz kaymak, tuz, toz şeker, limon suyu, biraz tarçın ilave edilip karıştırılır. Bu karışık bir süre buzdolabında bekletildikten sonra meyvalarla süslenerek servis yapılır.

Malzemeler:

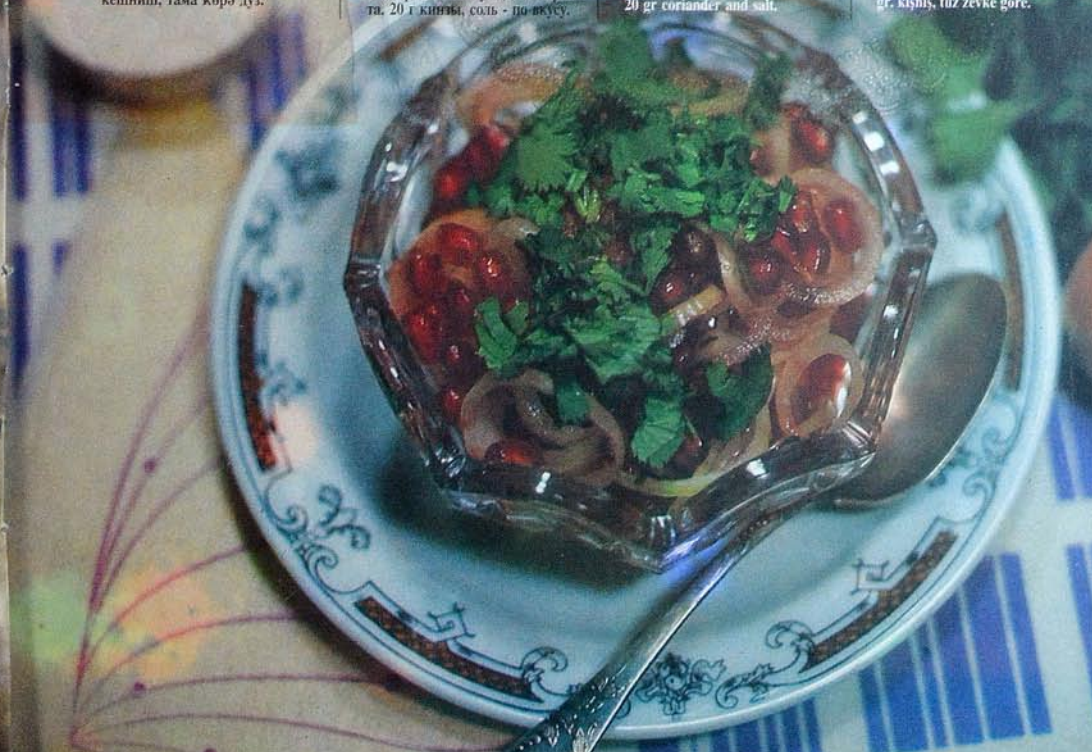
- 30 gr elma, 30 gr armut, 30 gr seftali, 30 gr kayısı, 30 gr erik, 40 gr kaymak, 3 gr toz şeker, 1 s limon, tuz zevke göre.

NAR SALATASI

Küçük orta büyüklükte kuru soğanı soyup, enine ince ince kıldktan sonra tabakta uzerine nar suyu döküp karıştırılır ve tuz koyarak nar taneleri ve ince kıyılmış kışniş ile süslenir.

Malzemeler:

- 200 gr. kuru soğan, 200 gr. nar, 20 gr. kışniş, tuz zevke göre.





ЯЗ САЛАТЫ

Тазə ғырмызы турп тəминлəнир, җахшы-җахшы җудулур. Сонра наник-наник дилимлərə доғраныр вə тəпəчник шəклинлə салат җабына җығыстарат, дилимлərə бəлунмуш җумурта вə җаилары кайы илə бəзəдилир. Үзəринə хырда доғранмыш шүҗд сəтсипир вə хама тəкүлур.

Əзлэг:

- 100 г ғырмызы турп, 1/2 əдəd җумурта, 30 г кайы (җч җарпаг), 20 г хама. Дүз зовгə қорə җурулур.

ВЕСЕННИЙ САЛАТ

Очистить и промыть свежую красную редиску, нарезать тонкими слоями и сложить горочкой в салатнице; обложить дольками сваренного вкрутую яйца и листьями латука. Посыпать поверху крошечком укропа и творога.

Продукты:

- 100 г красной редиски, 1/2 яйца, 30 г латука (три листочка), 20 г творога, соль - сообразно вкусу.

SPRING SALAD

Peel and wash fresh red garden radishes. Slice and pile in the salad bowl. Decorate with cut egg sections and green lettuce. Dress with dill and pour on sour cream.

- 100 gr red garden radish, 1-2 eggs, 30 gr green lettuce (three leaves), 20 gr sour cream, and salt to taste.

YAZ SALATASI

Taze kırmızı turp temizlenir, yıkanılır. Sonra ince dilimler halinde kesilerek tepe halinde salata kabına yığılır. Dilimler halinde kesilmiş yumurta ve süsleğenle bezenir. Üzerine küçük küçük kesilmiş dereotu ve kaymak dökülür.

Malzemeler:

- 100 gr. kırmızı turp, 1-2 adet yumurta, 30 gr. süsleğen (3 yaprak), 20 gr. kaymak ve tadına uygun ölçüde tuz.



СУЛУ ХӨРӘКЛӘР
ЖИДКИЕ БЛЮДА
FIRST COURSES
SULU YEMEKLER



СУЛУ ХИНКАЛ

Әләнмиш бугда унуна су, јумурта ва бир гәләр дә дуз гатыдыб, бөрк хамир јоғурдулр. Хамирдән на-лик, 0,8-1 мм галылыгында јука ја-јысыр ва бавада бир гәләр гуруду-лр. Соңра ити бычагла 2,5-3 см еннидә дөрткүч формала доғраны-дыр. Гојун әтидән дуз, истһот, со-ғанс бирликлә фарш һазырланыр, јажшыча ғарышдырылыр. Һазыр фаршдан хырда күфтәчикләр ду-зәдликларак, соңра сула, кәфини јы-ғарағ биширилик. Күфтәләр биш-диклә, доғранмыш хинкаллары та-зана тоқурлар. Хамирләр бишиб уза чыхдыла, хырда доғранмыш ке-шиш тоқурлар. Суфрајә гәјнар һал-да касаларда гојулр. Хинкалын ја-нынла сиркә верилр.

Әрзәт:

- 50 г бугда уну, 75 г гојун әти, 1/5 әдәт јумурта, 10 г баш со-ған, 10 г кешини, 10 г сиркә ва тама көрә дуз, истһот.

ХИНГАЛ С БУЛЬОНОМ

В просеянную пшеничную муку добавить воды, сырых яиц, чуть по-солить и замесить тесто. Раскатать тесто в тонкие листы (толщиной в 0,8-1 мм) и посушить на открытом воздухе, острым ножом разрезать листы на квадратики со сторонами 2,5-3 см. Из заготовленного фарша (баранина, соль, перец, лук) скатать тефтели, сварить в воде, не забывая снимать накипь. Затем в кастрюлю к сваренным тефтелям присоединя-ют нарезанные квадратики сырого теста. Когда они, сварившись, всплывут, останется добавить в бульон мелко нарезанную кинзу. На стол подают в горячем виде, в боль-ших фарфоровых чашках - "кяса", в сопровождении укуса.

Продукты:

- 50 г пшеничной муки, 75 г ба-ранины, 1/5 яйца, 10 г репча-го лука, 10 г кинзы, 10 г уку-са, соль и молотый перец - по вкусу.

SULU KHANGAL

Add water, egg, salt to wheat flour and knead dough. Roll it out 0,8-1 mm thick and dry in the open air. Then cut into 2,5-3 cm square-shaped pieces with a sharp knife. Make stuffing of mutton, salt, pepper, onion and mix. Make small kufas from ready force meat, stew in hot water, take scums off with a spoon. When kufas is ready, pour khangals into the casserole. Sprinkle with small cut coriander when the dough appears on the surface. Serve hot in bowls. Serve vinegar separately.

- 50 gr wheat flour, 75 gr mutton, 1/5 egg, 10 gr onion, 10 gr coriander, 10 gr vinegar and salt, pepper to taste.

SULU HINGAL (MANTI)

Elenmiş buğday ununa su, yu- murtu ve biraz tuz katılarak katı ha- mur yoğrulur. Hamur ince şekilde topaklaştırılır ve biraz kurutulur. Sonra bıçakla 2,5-3 cm. eninde dört- gen şekilde kesilir. Ayrıca koyun etinden tuz, karabiber ve soğanla kıy- ma yapılır ve iyice karıştırılır. Hazır- lanmış kıymadan küçük-küçük köfte- ler yapılır. Sonra da köpüğü anında alınmakla pişirilir. Köfteler pişince küçük-küçük kesilmiş hamurları ka- zana atmak gerekiyor. Hamurlar pişer- ek suyun üzerine çıktığı zaman üzeri- ne küçük şekilde kıyılmış maydanoz dökülür. Sofraya kaynar halde, kase- lerde sunulur. Hingal yanında üzüm sirkesiyle servis yapılır.

Malzemeler:

- 50 gr. buğday unu, 75 gr. koyun eti, 1/5 adet yumurta, 10 gr. kuru soğan, 10 gr. maydanoz, 10 gr. üzüm sirkesi ve tadına uygun tuz, karabiber.

ДУШБӘРӘ

Јағлы точ әтини соғанла бир јердә хырда көзү әт маһынында чәкир, дуз, истһот вуруб јажшыча ғарыштырылар.

Әләнмиш бугда унундан су илә бөрк хамир јоғурағ чоһ назик јука јайыр ва 2x2 см бөјүклүклә дөрт-күч формала кәсирләр. Кәсирмиш хамирләрнин ортасына һазыр фарш-дан фылдығ бөјлә гојуб, ғырағлары- ны бирләштирир ва учларыны ја-пышдырағат хуҗуси формала бүкүр-ләр. Һазыр душбәрәләрнин уну-ну чырпыб азачыг дуз вурулмуш гәјна-јан булјона ва ја суја усулдула то-қурлар ва гәјнадылар. Бишмә му-дәти 5-6 дәгигәдир. Душбәрә биш-диклә булјонун үзүнә чыхыр ва ә-риф ағ көпүк әмәлә кәлир. Суфрајә вериләндә она хырда доғранмыш кешини ва ја гуру нәһә тоқурлар. Әзилмиш сарымсағлы үзүм сиркәси ајрыча верилр.

Әрзәт:

- 50 г бугда уну, 80 г гојун әти, 15 г соған, 10 г кешини, јажуд 0,2 г гуру нәһә ва тама көрә дуз, истһот.

ДЮШБАРА

Жирную баранину вперемешку с репчатым луком пропускают через мясорубку с мелким фильтром; за- правив фарш солью, перцем, тща- тельно перемешивают.

Замесив крутое тесто из просе- янной пшеничной муки, тонко рас- катывают его и нарезают на квадра- тики (2x2 см). В эти листочки теста заворачивают кусочки заготовленного фарша величиной с лесной орех, соединяют края, склеивая кончика- ми, - получаются своеобразные ме- шочки. Стряхнув с этихпельменей остатки муки, их аккуратно бросают в закипающий бульон или воду и варят. Срок варки - 5-6 минут. Сва- ренные пельмени - дюшбара всплы- вают, и образуется тонкая белая пе- на.

Подавая на стол, дюшбару по- сыпают крошечком кинзы и сушеной мятой. Отдельно подается виноград- ный уксус с толченым чесноком.

Продукты:

- 50 г пшеничной муки, 80 г ба- ранины, 15 г репчатого лука, 10 г кинзы или 0,2 г сушеной мяты.

DUSHBARA

Mince fat mutton, mix it adding salt and pepper, knead stiff yeast dough. Roll out the dough thin, cut into 2x2 cm squares. Put ready wal- nut-shaped force meat in the middle of the ready square-shaped dough. Wrap the squares in the form of rec- tangles or triangles and stick the edges together. Cook the dumplings in the broth. 5-6 minutes are required for cooking. When cooked, dushbaras come to the surface and there appear white scums. When serving, sprinkle with small cut coriander or dried mint.

- 50 gr wheat flour, 80 gr mutton, 15 gr onion, 10 gr coriander or 0,2 gr dried mint and salt, pepper to taste.

DÜŞPERE (MANTI)

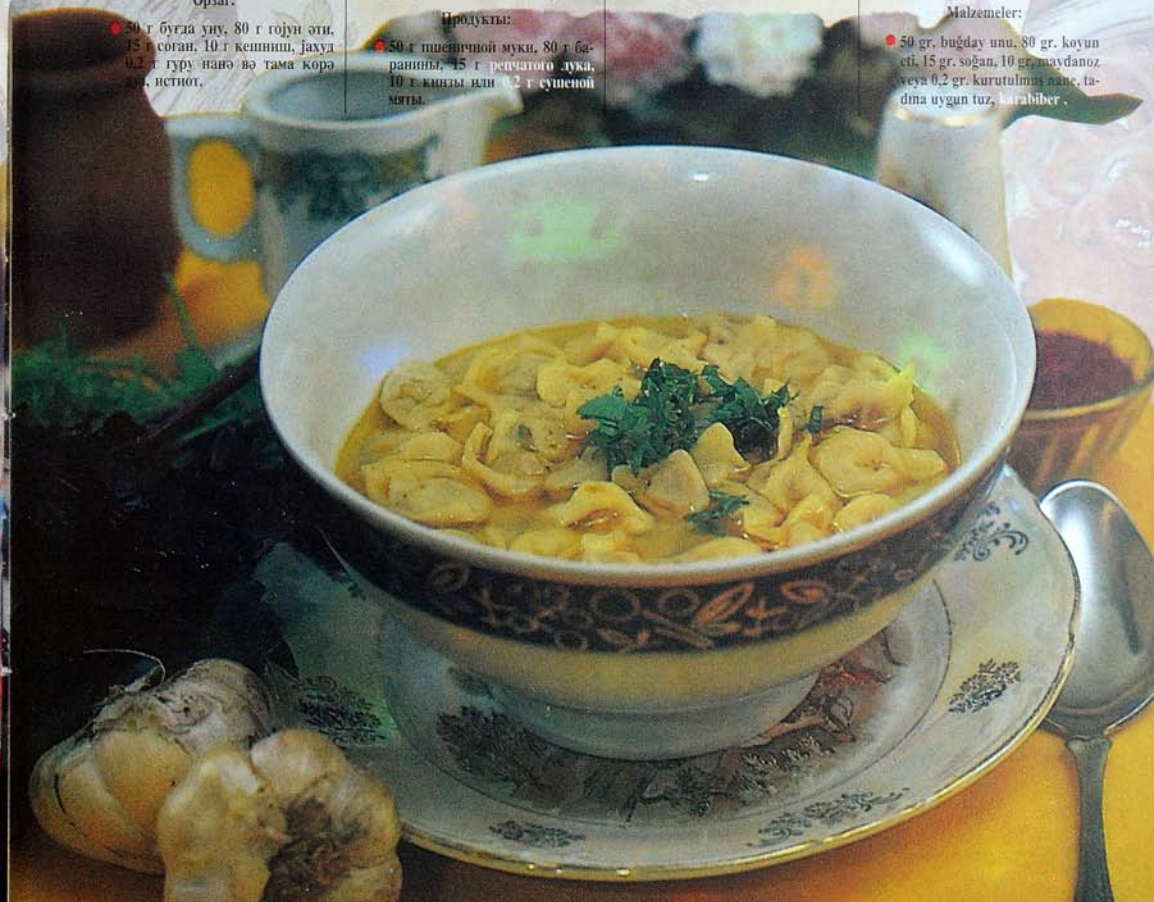
Yağlı erkek koyun eti soğanla be- raber kıyma makinesinden geçirilerek tuz ve karabiberle iyice karıştırılır.

Elekten geçilmiş buğday unundan su ile katı hamur hazırlayarak çok in- ce topaklaştırılır ve 2x2 cm. büyük- lükte dörtgen şeklinde kesilir. Kesil- miş hamurların ortasına hazırlanmış kıymadan fındık büyüklükte et katlır ve hamurun kenarları katlanarak ya- pıştırılır. Özel biçimde bükülür. Ha- zırlanmış düşperelerin unu temizlene- rek az tuzlu kaynar suya usulca dökü- lür ve kaynatılır. Pişme süresi 5-6 da- kikedir. Düşpere piştiğinde et suyu- nun üzerine kalker ve hafif beyaz kö- pük oluşur.

Sofraya sunulurken ona küçük küçük kesilmiş maydanoz veya kuru nane dökülür. Ezilmiş sarımsaklı üzüm sirkesi ayrıca servis yapılır.

Malzemeler:

- 50 gr. buğday unu, 80 gr. koyun eti, 15 gr. soğan, 10 gr. maydanoz veya 0,2 gr. kurutulmuş anac, ta- dına uygun tuz, karabiber.





КИРС

[illegible]

Opis

500 г гомеогено, 100 г м., 100 г
отан, 1 ч. лод. жб. ма, 1 г дар-
чин, 50 г а. ш. рин, 50 г айгора,
1 ч. лод. дуз, истибот ва са-
рымсаг.

ГИРС

Мягкое баранье мясо вперемешку с репчатым луком, кинзой, укропом пропускаяют сквозь мелкое сито мясорубки. Добавив в фарш корицу, соли, перца, тщательно перемешивают. Из просеянной муки замешивают крутое тесто с добавлением в содержимое сырого яйца, соли; тесто раскатывают скалкой в тонкие листы (толщиной 0,5-1,0 мм). Ставят на листы опривушки, ставя на них или крупный шаблон, нарезают кружки. Наложив на эти кружки катыши из фарша, сворачивают их вручную, причем надо стараться оставить верхние края складок с топиком. Смотав эти мяпочки гирей укусом, высыпают в чуть подсоленную кипящую воду. Варка длится 5-6 минут. Сваренные гирсы вынимают. Это блюдо подается к столу с соком зеленого виноград-а - абора, запеченным чесноком. Гире посыпает мелко нарезанным укропом и кинзой.

Продукт:

- 500 г баранины, 300 г муки, 100 г репчатого лука, одно куриное яйцо, 1 г корицы, 50 г зелени, 50 г абхоры, соль, перец и чеснок - по вкусу.

GIRS

Mince the mutton flesh with onions, coriander and dill. Add cinnamon, salt, pepper into the forcemeat and mix thoroughly. Sieve the flour, add water, an egg, salt and knead the dough. Roll out the dough 0.5-1.0 mm thick into sheets. Cut into circles and put threshed meat on each of them. When wrapping girls, stick the edges together. Shake wrapped girls gently eliminating flour excess. Cook girls in the boiling water adding salt, for 5-8 minutes, then they come to the surface. When serving, place garlic, abgora (unripe grape juice) beside. Sprinkle girls with finely shredded dill and coriander.

● 500-gr mutton, 300-gr flour, 100-gr onion, 1 egg, 1-gr cinnamon, 50-gr greens, 50-gr abgora and salt, pepper, garlic to taste.

GIRS

Yumuşak koyun eti kuru soğanla, kişniş ve deroute ile küçük delikli kıyma makinesinden geçilir. Targın, tuz, biber ilave edilecek iyice karıştırılır. Elennis ya su, yumurta ve tuz katılarak hamur yoğrulur ve onu parça parça yuvarladıktan sonra oklava ile 0,5-1,0 mm. kalınlığında yufka açılır. Bardak ağzı ile dairevi biçimde kesildikten sonra bunların üstüne kıyma koyup ete bükülür. Girs bükülürken bükükler üstte kalmalı ve girsin bir ucu biraz açık bırakılmalıdır. Bükülmüş girslerin üzerine sürtükten sonra biraz tuz konulmuş tıynar hazırlanarak dokulur. Süre 5-6 dakika sürüyor. Pişen girslerin süresi biraz uzaması onun gözle görülen belirtis. Üzerine ufak kıymış deroute ve kişniş konulmuş girsler sofraya sarımsaklı korek suyu ile bir arada servis yapılır.

Matzmeier:

● 500 gr. un 300 gr. koyun eti, 100 gr. soğan, 1 adet yumurta, 1 gr. tarçın, 50 gr. yeşil sebze, tuz ve diğer zevke göre, 50 gr. koruk suyu, sarımsak zevke göre.

АЗƏРБАЈЧАН КУЛИНАРИЈАСЫ

СҮРӨҮЛЛҮ

Бүткүл дүйнөсү сүмүрмө, дүз-күрүмдү орто бөрүлүккө хөмрө жөргүмдү. Соңра күндөлүлөй өхөлөтө бармак галыныгыталай жайылар. Дөрүкч формада 10x10 мм өлчөдү дөргөйбү үстүнө ачачык үн сопорук, шалатот бармагытай балгытулагы формада өшпүлөр. Гөүн өттинин дөшү өз гылча иссосини ачырачу сүдө биширерлөр, иччю хырда, бутөт баш сопорак сыйпылар. Бишкүлдөн соңра сүмүкүл өтлөри чычкырлар өз өт сүйүтү (бүдүөнү) сүзүлөр. Көмчн гайнажан өт сүйүнө өшкүмшн сүфүлдүлөрнө тукүлөр. Бишмшн өт сүфүрлөй ачырача верилер. Бишмшн сүфүлдүтүн касалара чокыр, үзүрнө дөгрөмшнн кешиншн, шүлөтө сөмөлөр. Хөрөжүн жана ачырача гайда сарымсагалы сирдө гөүлөр.

Өрзэг:

- 500 г гојун ети, 400 г бутла уну, 1 аџад јумурта, 100 г мырда баш соған, 50 г кешииш, 50 г сирка, 10 г сарымсаг, тама көрәлүз, истигот.

СЮРФЮЛДЮ

Замешивают не очень крутое тесто из пшеничной муки, заправленной яйцом, солью. Катыши теста раскатывают скалкой в листы толщиной с палец, разрезают на квадратики размером 10х10 мм, припорошивают мукой и сворачивают в форме морских ракушек.

Отдельно варят в воде баранью грудинку и окорок, опустив в воду и отдельную мелкую головку репчатого лука. После варки извлекают из бульона костные части и высыпают в него свернутые заготовки из теста - сюрфиоллю. Сваренное мясо подается на стол отдельно. Бульон с сюрфиоллю разливают в чашки-ясы, посыпая раскрошенной кинзой и укропом и добавив в отдельной посуде уксус с чесноком.

Продукты:

● 500 г баранины, 400 г пшеничной муки, одно куриное яйцо, 100 г мелкого репчатого лука, по 50 г кинзы и уксуса, 10 г чеснока, соль и перец - по вкусу.

SURFULLU

Add water, an egg, salt to wheat flour and roll out the dough into sheets about finger thick. Cut into squares 10x10 mm, sprinkle with some flour and make deepness in the centre in the form of sea-shells. Boil breast or mutton leg separately, add onion and boil again. Cook the meat, then remove bones and strain the broth. Pour surfullu into boiling broth. Serve the meat separately. Place surfullu into the plates, sprinkle with shredded coriander and dill. Vinegar mixed with shredded garlic is served separately to taste.

• 500 gr mutton, 400 gr wheat flour, 1 egg, 100 gr onion, 50 gr coriander, 50 gr vinegar, 10 gr garlic and salt, pepper to taste.

SÜRFÜLLÜ

Buğday unu, su, yumurta ve tuz karıştırılarak, orta yoğunlukta hamur yoğrulduktan sonra topaklar oklava ile parmak kalınlığında açılır ve sonra dörtten biçimde 10 x 10 mm. boyutlarında doğranarak üzerinde biraz un koyularak şahadet parmağı ile bunlara kabuk biçimi verilir.

Koyunun göğüs ve but kısımlarını ufak kuru soğanlarla bir arada sudan haşladıktan sonra kemikli etleri sudan çıkarır ve et suyunu süzer ve bu et suyunu kabuk biçimindeki süzfüllerle dökülür. Pismiş et ve parçaları ayrıca olarak sofraya sunulur. Hazır süzfüllüyü kaselere döküp üzerine ufak kıyılmış kişniş ve dererotu katılır. Yemekle bir arada ayrıca bir kapta sofraya sunulması sirke servis yapılır.

Malzamele:

● 500 gr. koyun eti, 400 gr. buğday unu, 1 adet yumurta, 100 gr. ufak kuru soğan, 50 gr. kıyma, 50 gr. sirke, 10 gr. sarımsak, tuz ve biber zevce göre.





ӘРИШТӘ

Әриштәни адоган тоут, чуча во ја гырговул булжонунда биширләр. Түшү төмизләйиб ол үзәриндә ұтлукдөн сонра гәйнажан дузу суја салырлар. Газана баш соған атырлар.

Бутда ууну азачык дуз, жүмүрта, афған гатыб бәрк хәмір жоғурб күндәләйрләр. Күндәләри охловла ја вәрдәналә, ја да маса үзәриндә 0,5-1 мм гальнылыгында јајырлар. Сонра јуханы охлова бүкүб узунуна ити бычагла кәсирләр. Охлову чыхарыб гатлы јухалары 2 мм ениндә бычагла доғрајырлар. Азачык ун сәләк гарышдыр ырыр ки, хәмір парчалары бир-биринә јашымчасын. Доғрамыш әриштәләри сиркәләйрләр ки, артык ун гәлмәсин, сонра онг һазыр булжона тоқурлар. Газана әриштә бир-биринә јашымчасын дејә, ону арамыс гарышдырмаг мәсләтдәр. Әриштә 8-10 дәлгәјә һазыр олуру. Сонра онг дәрин чухур нимчаләре тоқуб, ичинә парчаланыш гуш әти салырлар. Узарина хырда доғрамыш кешини тоқурлар. Сиркә ја абгора ајрыча верилтәр.

Өрзәг:

- 500 г гуш әти, 400 г бутда уну, 30 г баш соған, 50 г кешини, 1 адал жүмүрта, 50 г сиркә во абгора, тама коро дуз, истиот.

АРИШТА

Аришту (приблизительный аналог - лапша) варят в курином, цыплячьем или фазаньем бульоне. Очистив птицу и опалив над огнем, опускают тушку в закипающую подсоленную воду, присовокупив головку репчатого лука. Круто замешанное тесто из пшеничной муки, приправленное солью, добренное сырым яйцом и шафраном, разделяют на катыши, которые затем раскатывают скалкой на крутой подставке - "вердене" или на столе до тонкого листа (0,5-1 мм). Этот лист, называемый "юха", накручивают на скалку и витки нарезают острым ножом на продольные полоски. Извлекают скалку и полоски разрезают на пшенички шириной в 2 мм, посыпают мукой, чтобы они не прилипали друг к другу. Подушивают аришту готово.

"Пшенички" утажняют уксусом, удаляя мучной налет, высыпают в готовый бульон. При варке медленно помешивают, чтобы куски не слипались. Через 8-10 минут аришта готова. Ее разливают в глубокие тарелки, заправляют кусками вареного птичьего мяса, измельченной кинзой. Отдельно подают уксус и абгора (сок зеленого винограда).

Продукты:

- 500 г птичьего мяса, 400 г пшеничной муки, 30 г репчатого лука, 50 г кинзы, одно куриное яйцо, по 50 г уксуса и абгоры, соль, перец - в меру вкуса.

ARISHTA

Arishta is usually cooked in the broth of chicken, hen, or pheasant. Singe and pluck the bird and then cook in the boiling salted water. Add onions.

Knead the dough of water, egg, salt, saffron and roll 0,5 - 1 mm thick and into strips 2 mm and then cut noodles. Sprinkle the noodles with flour not to stick to each other. Shake the noodles and then cook them in the broth. Stir them slowly while boiling. Cook them for 8-10 minutes. Pour them into deep plates and add pieces of pheasant. Sprinkle with shredded coriander. Vinegar or abgora is served separately.

- 500 gr game bird, 400 gr wheat flour, 30 gr onion, 50 gr coriander, 1 egg, 50 gr vinegar, or abgora and pepper, salt.

ERİŞTE

Erişte genellikle tavuk, pilik veya sütlü suyuyla pişirilir. Kuş temizle-nir ateş üzerinde ıftıktan sonra yıka-nır tuzlu kaynayan tencerede atılır ve bir adet kuru soğan eklenir.

Buğday ununa biraz tuz, yumur-ta, safran katıp hamur yoğrulur ve oklava ile 0,5-1 mm. kalınlığında yuf-kalar açılır. Sonra her yufkayı büküp sivri bıçakla enine ince kesilir. Parça-ların birbirine yapışmaması için bu-nun üzerine biraz un ekliyerek karış-tırılır. Fazla unu siliktikten sonra eriş-teler hazır et suyu bulunan tencereye atılır. Tencerede eriştelerin yapışma-ması için onu yavaş yavaş karıştırmak gerekir. Erişte 8-10 dakikaya hazır-lur. Sonra onu çorba tabaklarına dö-küp şmiş kuş eti eklenir. Üzerine ince kıyılmış kişniş döktülür. Sirke veya koruk suyu ayrıca servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. kuş eti, 400 gr. buğday unu, 30 gr. kuru soğan, 50 gr. kişniş, 1 adet yumurta, 50 gr. sirke veya koruk suyu, tuz ve diğer zevkə göre.

СУДЛУ ӘРИШТӘ

Бутда уну әләшпәр. Бәрк хәмір жоғурб, күндәләшпәр. Аз мүдәт кечәндөн сонра хәмір охловла 1 мм гальнылыгында јајырлар. Сонра бундан әриштәләр кәсилпәр, бир аз гурудулар. Суд ајрыча јарыбајары су гатмагла, е маллы во ја гәлјагы газана гәйнадылар. Һазыр әриштәләр газана тоқурб ала 10-15 дәлгә мүдәттиндә биширилпәр. Һазыр хәрајни үстүнә дәринчын во карә јагы тоқурлар. Судфајә чухур нимчаләрә гәйнар һалда верилтәр.

Өрзәг:

- 300 г бутда уну, 1 л суд, 1 л су, 100 г карә јагы, 1 г дәринчын, тама коро дуз.

ЛОБЈАЛЫ ӘРИШТӘ

Гојун әтинин тикәси кәтүрүлүр, сүмүкләрини доғрајыб сојут, дуз вурулмуш суда гәйнадылар, кәфини јығырлар. Һазыр олмуш әт сүјүнү сүзүрләр. Јумшаг әт дуз, истиот, баш соған вуруб, әт машыпынын хырда кәзүндөн кечирпәрләр. Фаршы јакшыча гарышдырыб, хырда күфтәчикләр һазырлајырлар. Сүзүлмүш булжона ахшамдан исалдылмыш хырда бостан лобјасы биширилиб ашав-елспәр. Сонра бәрк хәмірдән јајалымыш јухалар хырда әриштәләр кәсиб, бишмәкдә олан күфтәчикләрини тарина алава еспәрләр. Судфајә вериләндә үстүнә гуру нанә во ајрыча габда сиркә верилтәр.

Өрзәг:

- 500 г гојун әти, 150 г бутда уну, 50 г лобја, 1 адал жүмүрта, 5 г гуру нанә, 100 г баш соған, 50 г сиркә, тама коро дуз, истиот.

АРИШТА НА МОЛОКЕ

Способ приготовления заготов-ки из теста - такой же, как в преды-дущем случае; тесто раскатывается скалкой до миллиметровой толщи-ны, нарезанные полоски - аришта - некоторое время сушатся. В дже-ной или эмалированной кастрюле кипятят молоко, разбавленное напо-ловину водой. Аришту высыпают в кастрюлю и варят в течение 10-15 минут. Готовое блюдо посыпают ко-рицей, приправляют сливочным маслом и подают на стол в горячем виде, в глубоких тарелках.

Продукты:

- 300 г пшеничной муки, 1 л мо-лока и 1 л воды, 100 г сливоч-ного масла, 1 г корицы, соль по вкусу.

АРИШТА С ЛОБИ

Косточки баранины, отделе-ные от мяса и расколотые, варят в подсоленной воде, снимая пенку. Бульон процеживают. Мягкие кус-ки мяса, заправленные солью, пер-цем, репчатым луком, пропускают через мясорубку с мелким филь-тром. Фарш тщательно перемешива-ют и скатывают в маленькие шарик-ки.

В бульон добавляют лоби, замо-зочное заготавливают с вечера. Затем к на-рященным мясным катышам (шари-кам) из фарша добавляется мелко нарезанная аришта из круто заме-шанного и раскатанного теста. При подаче на стол готовка посыпается сушеной мятой, и в отдельной посу-де подают уксус.

Продукты:

- 500 г баранины, 150 г пшенич-ной муки, 50 г лоби, одно кури-ное яйцо, 5 г сушеной мяты, 100 г репчатого лука, 50 г уксу-са, соль, молотый перец - по вкусу.

SUDLU ARISHTA

Sieve wheat flour. Knead stiff dough and roll it out 1 mm thick. Cut it into noodles, sprinkle with flour. Cook the noodles in milk half delu-eted with water in an enamelled saucepan for 10-15 minutes. Sprinkle with cinnamon, pour on melted butter and serve milky noodle on plates.

- 300 gr wheat flour, 1 liter milk, 1 liter water, 100 gr butter, 1 gr cinnamon and salt to taste.

LOBYALY ARISHTA

Cut mutton bones, put them into the pot, add cold water, some salt and boil. Remove the scum. Filter the broth. Mince flesh; onions, add salt and pepper. Mix the force meat thor-oughly and shape it to small balls. Add early soaked and cocked kidney beans separately to the broth. Roll stiff dough, cut small noodles, and then add the noodles into the broth. Sprinkle with dried mint when serv-ing. Serve vinegar separately.

- 500 gr mutton, 150 gr wheat flour, 50 gr kidney beans, 1 egg, 5 gr dried mint, 100 gr onion, 50 gr vinegar, pepper, salt to taste.

SÜTLÜ ERİŞTE

Buğday unu elendikten sonra ha-mur yoğrulur ve topaklar yapılır. Ki-sa bir süre sonra topaklardan oklava ile 1 mm. kalınlığında yufkalar açılır. Sonra bundan erişteler kesilir ve biraz kurutulur. Sonra hazır erişteler sulu süt kaynayan tencerde 10-15 dakika pişirilir. Hazır yemeğin üzerine tarçın ve tereyağı eklenir. Sofraya sıcak çor-ba tabaklarında servis yapılır.

Malzemeler:

- 300 gr. buğday unu, 11ml. süt, 100 gr. tereyağı, 1 gr. tarçın, tuz zevkə göre.

FASULYELİ ERİŞTE

Etі alınmış koyun kemiklerini doğrayıp tuz eklenmiş suda kaynatk-tan ve köpüğünü aldıktan sonra bu et suyu süzülür. Yumuşak et tuz, biber, kuru soğan katılarak, küçük delikli kıyma makinesinden geçirilir. Kıyma iyice karıştırılır ve sonra bu kıymadan küçük köftelikler yapılır. Süzölmüş et suyuна önceden ısıtılmış küçük bos-tan fasulyesi pişirilip ilave edilir. Son-ra önceden hazırlanmış küçük erişte-ler pişmekte olan köfteliklerin üzerine ilave edilir. Sofraya üzerine kuru nane serpilerek ayrıca kapta sirke ile bir arada servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. koyun eti, 150 gr. buğday unu, 50 gr. fasulye, 1 tane yu-murta, 5 gr. kuru nane, 100 gr. soğan, 50 gr. sirke, tuz, biber zevkə göre.



MƏRÇİN ŞORBASI

Мәрчини арытлајыб јујур, сонра исләга гојурлар. Бир мүддәтдән сонра мәрчини гәјнајан суја төкүрләр. Мәрчи гәјнага душәндә тез-тез кафи көтүрүрләр. Бишәнә јахын үзәринә тәмизләнмиш вә дилмлә доғранмыш картоф алава едилрләр. Ајрыча тавала јагла соғаны, помидор вә јахуј томат пастасыны говуруб үзәринә алава едилрләр. Шорба там һазыр оланә јахын үзәринә дуз вә истһот алава едилрләр.

Әрзәг:

- 50 г мәрчи, 50 г картоф, 20 г әр һичиш јағ, 30 г баш соған, 30 г помидор вә јә 10 г томат пастасы вә тама көрә дуз, истһот.

СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Чечевицу перебирают и промывают, затем замачивают. Через некоторое время ссыпают в кипяток, стараясь почаше снимать образующую пенку. Незадолго до полного сварения суп заправляют дольками очищенного картофеля. В отдельной сковородке поджаривают лук и помидор в масле или же томатную пасту - добавку к супу. Под самый конец варки суп приправляют солью и молотым перцем по вкусу.

Продукты:

- 50 г чечевицы, 50 г картофеля, 20 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 30 г помидора или 10 г томатной пасты, соль, перец.

LENTIL SOUP

Pick out, wash and soak the lentil. After a while pour the lentil into hot water. When boiled, take the scum off the pot with a spoon. When it is about boiling, add some peeled and cut potatoes. Stew onions, tomatoes or tomato paste on a separate pan. When shorba is ready, add some salt and pepper.

- 50 gr lentil, 50 gr potato, 20 gr melted butter, 30 gr onion, 30 gr tomato or 10 gr tomato paste and salt, pepper to taste.

MERCİMEK ÇORBASI

Mercimek temizlenerek suda yıkanır, sonra suyun içerisinde ısılsın diye bekletilir. Bir süre sonra mercimek ateşte kaynayan suya dökülür. Mercimek suda kaynamaya başladıktan sık sık köpüğü alınır. Pişmesine az kala üzerine temizlenmiş ve dilimlenmiş halinde kesilmiş patates ilave edilir. Ayrıca bir tavada yağla soğanı, domatesi veya domates salçasını kavurarak onun üzerine ilave etmek gerekir. Çorba tam hazır olmasına az kala üzerine tuz ve karabiber eklenilir.

Malzemeler:

- 50 gr. mercimek, 50 gr. patates, 20 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. kuru soğan, 30 gr. domates veya 10 gr. domates salçası, tadına uygun tuz ve karabiber.

ХЫРДА КУФТӘЛИ ШОРБА

Гојун әтинин јумтағ һиссәсини көтүруб хырда-хырда доғрајыб, үзәринә баш соған алава елиб, әт машынындан кечирир. Һазыр гәјнајан үзәринә дуз, истһот, азда су алава елиб јахышча гарыштырырлар. Сонра кичик кұфтәләр формалајыб (һәрәси 20-25 грамлығ) газанда гәјнајан дузлу суја салырлар, бир аз бишдикдән сонра картофу тәмизләјиб, хырда куб шәклиндә доғрајыб, алава едилрләр. Шорба бишәнә јахын үзәринә говурумш соған, помидор вә ја тама пастасы алава елиб биширирләр. Һазыр оланә јахын зәфһоран сују, дарһын алава едилр.

Әрзәг:

- 100 г гојун әти, 20 г әринмиш јағ, 30 г соған, 100 г картоф, 50 г помидор вә ја 10 г тама пастасы, 0,5 г зәфһоран, 0,1 г дарһын, тама көрә дуз, истһот.

СҮДЛҮ СЫЙЫҢ

Инек сүдүнү газанә төкүб үзәринә јарыбајары су алава еләрәк гәјнадырлар. Габагчадан арытлаһыб јујулмуш вә бир мүддәт сахланымш дују төкүб, јаваш-јаваш гәјнадага биширирләр. Һазыр оланә јахын дуз, шәкәр вә көрә јагы төкүрләр. Сүфһәјә вериләндә үзәринә азачығ дарһын сапырлар.

Әрзәг:

- 200 г үзлү инек сүдү, 50 г дују, 30 г шәкәр, 20 г көрә јагы, 2 г дарһын вә тама көрә дуз.

СУП С ТЕФТЕЛЯМИ

Мягкую часть баранины, нарезанную мелкими кусками, с добавлением репчатого лука, фаршируют в мясорубке. Фарш приправляют солью, перцем и, плеснув немного воды, тщательно перемешивают. Затем, слепив из него мелкие шарики - тефтели (по 20-25 граммов), опускают в доведенную до кипения и подсоленную воду, после непродолжительной варки добавляют очищенную и нарезанную кубиками картошку. Незадолго до завершения готовки в суп добавляют поджаренный лук и помидор или же томатную пасту, а под самый конец - шафранную воду и корицу.

Продукты:

- 100 г баранины, 20 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 100 г картофеля, 50 г помидора или 10 г томатной пасты, 0,5 г шафрана, 0,1 г корицы, соль, перец по вкусу.

СЫЙЫҢ НА МОЛОКЕ

Коровье молоко, разбавленное наполовину водой, доводят до кипения. Загодя очищенный, промытый и некоторое время выдержанный рис погружают в разбавленное молоко и варят на малом огне. Незадолго до конца варки добавляют соль, сахар и сливочное масло, а подавая на стол, густо посыпают корицей.

Продукты:

- 200 г коровьего молока с пленкой, 50 г риса, 30 г сахара, 20 г сливочного масла, 2 г корицы, соль по вкусу.

SOUP WITH SMALL KUFFTAS

Cut soft mutton into small pieces and mince. Press the force meat with salt, pepper and thoroughly mix by splashing water. Make small balls (20-25 gr each ball) and boil in hot and salted water. Having boiled, add cubic-shaped potatoes. When the soup is about to be ready add fried onions and potatoes, or tomato paste, and at the end saffron infusion and cinnamon.

- 100 gr mutton, 20 gr melted butter, 30 gr onion, 100 gr potato, 50 gr tomato or 10 gr tomato paste, 0,5 gr saffron, 0,1 gr cinnamon, and pepper, salt to taste.

SUDLU SIYIG

Pour cow milk into sauce - pan and add half water. Mix cleaned rice. Stew by gradually boiling. When it is about ready mix salt, sugar powder and butter. When serving, sprinkle with some cinnamon.

- 200 gr mutton, 50 gr rice, 30 gr sugar powder, 20 gr butter, 2 gr cinnamon and salt to taste.

KÜÇÜK KÖFTELİ ÇORBA

Koyun etinin yumuşak kısmından alınarak küçük küçük doğranır, üzerine kuru soğan eklenerek kıyma makinesinden geçirilir. Kıymanın üzerine karabiber, tuz ve biraz su dökülerek karıştırılır. Kıymadan küçük köfteler (0-25 gr.) yapılarak tencerede kaynayan tuzlu suya dökülür. Bir süre pişmesine müteakip temizlenmiş patates küp şeklinde kesilerek tencereye eklenir. Çorba pişmesine az kala üzerine kavurulmuş soğan, domates veya domates salçası eklenerek pişirilir. Yemek hazır olmasına yakın üzerine safran suyu, tarçın dökülür.

Malzemeler:

- 100 gr. koyun eti, 20 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. soğan, 100 gr. patates, 50 gr. domates veya 10 gr. domates salçası, 0,05 gr. safran, 0,1 gr. tarçın, zevke uygun tuz, karabiber.

SÜTLÜ SIYIG (SÜTLAC)

İnek sütü kazana dökülerek üzerine bir o kadar su ilave edilir ve kaynatılır. Önceden temizlenip yıkanmış ve bir süre bekletilmiş, pirinç kazana dökülerek hafif hafif pişirilir. Sofraya sunulduğunda üzerine biraz tarçın serpilir.

Malzemeler:

- 200 gr. kaymağı alınmamış inek sütü, 50 gr. pirinç, 30 gr. şeker, 20 gr. tereyağ ve tadına uygun tuz.



DOVGA

Нохуи тамизляйир, јујур, ахшамдан сојут суда исладыб соһәр биширирлар. Гатыг ајрыча газана тоқулур вә жарыһабыр су илә гарышдырылыр, сонра газана ун, дују, јумурта алава едиб, газаны одун узэринә гојуб тахта гашыгла арасы кәсимәдән гарышдыра-гарышдыра гајнара дүшәнадак биширирлар. Ајрыча тамизляйиб, јујулуб, хырда доғрағымш кешиниш, карәвиз, испанак, шүјдә, кавәр, кој соған, мовсүмдән асылы алараг жарпыз вә ја нана доғрајыб, алава едирлар. Базыр олана јахын бишмиш нохуи тоқуб гарышдырырлар. Довганын којортис уста гашыб чоқурса, демали бишир. Ону очатын узэриндән котурб бир-ики дағига до јердә гарышдырырлар. Базыр довганы касалара тоқуб, узэринә ујудамуш дәрчин вә ја гара истюту мухталиф формаларта сипирлар. Довга суфраја исти вә сојут һалда верилә биләр.

Әрзат:

- 1 л гатыг, 30 г бутда уну вә ја худ бир хорәк гашыгы, 50 г дују, 50 г нохуи, 200 г којортис, 1 алава јумурта, 2 г истют, 2 г дәрчин, тама корә дуз.

DOVGA

Желтый горох, очищенный и промытый, замачивают с вечера; наутро варят и оставляют в отдельной кастрюле. Мацони (гатык), разбавленное наполовину водой, с добавлением муки, риса, сырого ячменя, тщательно перемешивается и ставится на огонь, и доводится до кипения, при этом варено надо постоянно помешивать деревянной ложкой. В него добавляют очищенное, промытое крошечное из зелени - кинзы, шпината, укропа, каперсника, зеленого лука, мяты или холодянку, в зависимости от сезона. Незадолго до завершения готовки добавляют вареный желтый горох и перемешивают. Если зелень испарилась, значит, довга сварилась. Сняв ее с огня, парувшую минут помешивают вновь. Готовую довгу разливают в большие чашки-касы и приправляют молотой корицей или черным перцем. Довгу можно подавать на стол и в горячем, и в холодном виде.

Продукты:

- 1 л мацони (гатык), 30 г или одна столовая ложка пшеничной муки, 50 г риса, 50 г желтого гороха, 200 г зелени, одно яйцо, 2 г молотого перца, 2 г корицы, соль по вкусу.

DOVGHA

Wash and soak peas from the evening. Cook in the morning. Mix sour milk with dough, egg, rice and add salt. Dilute sour milk with water. While boiling the mixture stir continuously with a wooden spoon to prevent from curdling. Shred coriander, celery, spinach, dill, kavar, spring onions, mint and add them into the mixture. Add cooked peas before it gets ready. When the greens come to the surface, dovgha is ready. Take it off the stove and stir for 1-2 minutes. Dovgha is served in bowls. Sprinkle with pounded pepper when serving. It can be served both cold and hot.

- 1 liter sour milk, 30 gr or spoon of wheat flour, 50 gr rice, 50 gr peas, 200 gr greens, 1 egg, 2 gr pepper and salt to taste.

DOVGHA

Nohut ayakladikdan ve yukadikdan sonra akşamdan soğuk suda ıslatılır ve sabaha kadar beklenir. Ertesi gün nohut pıslırılır, sonra başka bir kazan-da ayranı biraz un, yumurta ve pirinç ekleyerek yeniden karıştırılır. Sonra tencereyi ateş üzerine koyarak tahta kaşıkla, kazan kaynayana kadar aralıksız olarak karıştırmak gerek. Kazan kaynamaya başladığında önceden ayıklanıp yıkanmış ve kıyılmış maydanoz, kereviz, ispanak, dereotu, kever, yeşil soğan, mevsimsiyse yarpız ve nane ileve edilir. Pişmesine az kala pişmiş nohutlu eklenip karıştırılır. Dovghanın yeşil sebzeli yüzeye çıktığında yemek pişmiş sayılır. Demeyi ocağın üzerinden alıp bir iki dakika daha karıştırılır. Hazır dovghayı kaselere döküp üzerine değişik biçimlerde karabiber ve tarçın dökülür. Dovga sofraya sıcak ve soğuk halde verilebilir.

Malzemeler:

- 1 litre yoğurt, 30 gr. veya iki yemek kaşığı buğday unu, 50 gr. pirinç, 50 gr. nohut, 200 gr. yeşillik, 1 tane yumurta, 2 gr. biber, 2 gr. tarçın, tuz zevke göre.

ƏTLİ DOVGA

Јумшаг гојун әтини соғанла әт машынын хырда козулән кечирилр. Гимәјә дуз, истют вуруб јахшыча гарышдырылыр, хырда кұфгачикләр һазырланыр. Нохуд арытлабыр јујулур, ахшамдан сојут суда исладылыр вә жарыһазыр биширир. Узэринә кұфгачикләр алава едилб, аз мигдарда суда биширир. Гајајы мис вә ја е'малы газана ун, дују, јумурта тоқуб, азачыг дуз вурараг гатыг вә су алава етмәклә јахшыча чалыныр. Сонра од узэринә тәјулараг арасыкасидмәдән при тахта гашыгла гарышдырылыр. Гајнага дүшән кими доғранмыш кешиниш, шүјдә, карәвиз, испанак, кавәр, кој соған алава едиб бујадырлар. Базыр олана јахын нохуида бирликлә, бишмиш хырда әт кұфгачикләрини алава едирлар. Базыр довга касә вә ја пијаләләрә тоқулуб, узэринә дојудамуш гара истют вә ја дәрчин сипир. Довга бојук мәчиләләрдә при шорба гајларарында кизик абәрәдәлә суфраја гојулур. Әтли довга суфраја исти һалда верилр.

Әрзат:

- 200 г јумшаг гојун әти, 800 г мацони (гатык), 30 г пшеничной муки, 30 г риса, 40 г желтого гороха, одно яйцо, 200 г зелени, 2 г черного перца или корицы, соль по вкусу.

KALACHOSH

Газана бутда уну, јумурта, гатыг тоқуб, дуз алава едиб јахшыча чалырлар. Сонра гатыгын һәмчи гәдәр сојут су вә гуру нана алава едиб, од узэринә гојараг, арасы кәсимәдән тахта гашыгла гарышдырылыр. Гуру нанәни әваләчәдән хырдалајыб ашсүзәндән кечирмәк ләзымдыр. Гајнајага јахын узэринә тәзә корә јагы алава едиб, беш дағига гарышдырараг биширир. Калрәчош суфраја гында исти, јајда сојут һалда верилр.

Әрзат:

- 1 л гатыг, 1 л су, 1 алава јумурта, 50 г бутда уну, 100 г корә јагы, 50 г гуру нана, тама корә дуз.

DOVGHA С МЯСОМ

Мягкое баранье мясо с печатым луком пропускают через мелкий фильтр мясорубки. Фарш заправляется солью, перцем, тщательно перемешивается; из него готовят маленькие шарiki - кюфты. Замоченный в вечера желтый горох доводят до полуваренного состояния и, добавив мелкую кюфту, доваривают.

В луженую медную или эмалированную кастрюлю сыпают муку, рис, сливают яичный белок с желтком, подсаживают, затем, добавляя гатык (мацони) и воду, тщательно перемешивают. Эту смесь ставят на огонь, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Сразу при закипании добавляют искрошенную зелень - кинзу, укроп, сельдерей, шпинат, каперсник, зеленый лук и помешивают. Незадолго до конца варки в кастрюлю кладут желтый горох и мелкую кюфту. Готовую довгу разливают в чашки-касы и пиалы, приправляя черным молотым перцем или корицей. На больших застольях довга подается в супниках с черпаком. Довга с мясом подается в горячем виде.

Продукты:

- 200 г мягкой баранины, 800 г мацони (гатык), 30 г пшеничной муки, 30 г риса, 40 г желтого гороха, одно яйцо, 200 г зелени, 2 г черного перца или корицы, соль по вкусу.

GYALACHOSH

В кастрюлю сыпают муку, заправляют сырым яйцом, гатыком с добавлением соли и тщательно взбивают. Затем заливают холодной водой в объеме гатыка, с добавлением сушеной мяты, ставят на огонь и непрерывно помешивают деревянной ложкой. Сушеную мяту превращают в порошок, добавляют и просеивают сквозь дуршлаг. За пять минут до конца готовки добавляют сливочным маслом и, помешивая ложкой, доводят варено до кондиции. Гялачош зимой подается в горячем, летом в холодном виде.

Продукты:

- 1 л гатыка (мацони), 1 л воды, 1 яйцо, 50 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 50 г сушеной мяты, соль по вкусу.

DOVGHA WITH MEAT

Mince the mutton flesh, onions, add pepper and salt. Then mix the force meat thoroughly and shape it into small balls. Cook them in boiling water a little. Cook previously soaked peas, mix the sour milk with water, and add the flour, egg, rice and salt. Boil the mixture and stir continuously with a wooden spoon. Add finely shredded coriander, celery, spinach, dill, kavar, spring onions, and stir again.

Before it gets ready, add cooked peas and meat balls. Dovgha is served in cups or bowls. Sprinkle with pounded pepper when serving. Dovgha with meat is served as a hot dish.

- 200 gr mutton flesh, 800 gr sour milk, 30 gr wheat flour, 30 gr rice, 40 gr peas, 1 egg, 200 gr greens, 2 gr pepper, 2 gr cinnamon, and salt to taste.

KALACHOSH

Mix sour milk, wheat flour, egg thoroughly. Add salt and dilute with cold water. Cook the mixture and stir continuously with a wooden spoon. When it is about to boil, add butter and stir for 5 minutes. Add pounded and sieved dried mint and boil again. Kalachosh is served in summer as a cold, but in winter as a hot dish.

- 1 liter sour milk, 1 liter water, 1 egg, 50 gr wheat flour, 100 gr butter, 50 gr dried mint, and salt to taste.

ETLİ DOVGA

Yumuşak koyun eti soğanla beraber küçük gözli kıyma makinesinden geçirilir. Kıymaya tuz, biber serpilerek karıştırılır ve küçük köfteler yapılır. Nohut temizlenerek yıkanılır. Bir gün önceden (akşamdan) soğuk suda ıslatılır ve biraz pıslırılır. Sonra üzerine köfteciler ilave edilerek az miktarda suda pıslırılır.

Kalaylı bakır veya emayali kazan-a un, pirinç, yumurta döküp, biraz tuzlayarak yoğurt ve su ekleyerek iyice karıştırılır, sonra ateş üzerine koyarak aralıksız büyük ağaç kaşıkla karıştırılır. Kaynayınca doğranmış kişniş, dereotu, kereviz, ispanak, kever, yeşil soğan ekleyip karıştırılır. Pişmesine az kalmış nohutlu beraber, pişmiş küçük et köftecikleri ilave edilir. Hazır dovğa kaselere dökülür, üzerine ezilmiş karabiber veya tarçın katılır. Dovğa büyük meclislerde büyük tabak kaplarda servis yapılır. Etli dovğa sofraya sıcak durumda servis yapılır.

Malzemeler:

- 200 gr. yumuşak koyun eti, 800 gr. yoğurt, 30 gr. buğday unu, 30 gr. pirinç, 40 gr. nohut, 1 adet yumurta, 200 gr. yeşillik, 2 gr. biber, 2 gr. tarçın, tuz zevke göre.

KEREÇOŞ

Tencerede buğday unu, yumurta, yoğurt ve tuz iyice karıştırıldıktan sonra yoğurt kadar soğuk su ve kuru nane eklenir ve ateş üzerine konur. Bunu devamlı olarak tahta kaşıkla karıştırmak gerek. Kazan kaynamak üzere iken tereyağı eklenir ve beş dakika karıştırılır. Sonra elemmiş kuru nane eklenir, kısa bir süre kaynadıktan sonra yemek hazırdir. Kereçeoş kışın sıcak, yazın ise soğuk halde yenir.

Malzemeler:

- 11 gr. yoğurt, 11 ml. su, 2 adet yumurta, 50 gr. buğday unu, 100 gr. tereyağı, 50 gr. kuru nane, zevke göre tuz.



DOĞRAMA

Емаллы габда гатыг жарыбажары су ила, дуз алава етмекле жакшыча чалыныр. Сонра хижар жуудуб габдыгы сојулур, хырла куб шаклинде догранылыр. Кож соған, рејхан, кешиниш, шүүд төмизлөнир, жуулур, хырла дограндыр. Онлар һамысы габдакы азраһын үзөриңә алава едилер. Сонра сарымсагы тахта до-жәһә чини габда әлиб, дограманын үзөриңә алава елиб гарышдырырлар. Бир мүддөт сојудучуда сахладыгдан сонра касаларда сојут һалда сүфрәә верилер.

Өзгәг:

- 1 л гатыг, 1 л сојут су, 200 г хижар, 100 г көјөрти, 20 г сарымсаг, тама көрә дуз.

ОКРОШКА

Гатык, наполовину разбавлен- ный водой, с добавлением соли, взбивается в эмалированной посуде. Очищенный от шкурки огурец, на- резанный кубиками, крошево из очищенной и промытой зелени -зе- леного лука, базилика, кинзы, укро- па добавляются в разбавленный га- тых (айран). Еще одно необходимое дополнение - растолченный дере- вянным пестиком (колотушкой) в тарелке чеснок. Подержав некото- рое время в холодильнике, окрошку подают на стол в чашах-касях.

Продукты:

- 1 л гатыка, 1 л воды, 200 г огу- рца, 100 г зелени, 20 г чеснока, соль по вкусу.

DOĞHRAMA

Beat up sour milk and dilute with water. Add salt. Peel cucumbers, cube them and shred spring onions, basil, coriander, dill, then add them to the sour milk. Then pound garlic in a china bowl and season the sour milk with pounded garlic. Place in the fridge. Serve cold.

- 1 liter sour milk, 1 liter cold water, 200 gr cucumber, 100 gr greens, 20 gr garlic, salt.

DOĞRAMA

Bir kapta yoğurt yarı yarıya su ve tuzla iyice karıştırılır. Sonra soyulmuş salatalık hiyar küçük dörtgenler biçi- minde doğranarak önceden ayıklanıp yıkanmış ve ince kıyılmış yeşil soğan, reyhan, kişniş, dereotu ile bir arada ayran bulunan kaba dökülür. Zevke göre buna sarımsak ezmesi de eklene- rek karıştırılır. Bir süre buz dolabın- da bekletildikten sonra kaseelerde so- ğuk halde yenir.

Malzemeler:

- 11 gr. yoğurt, 200 ml. su, 100 gr. yeşillik, 20 gr. sarımsak zevke gö- re tuz.

ПИТИ

Пити хуәси дулуз габларында биширилыр. Бәр паж хорок аҗрыча биширилыр. Гојун әтинин јумшаг һиссәсиндән вә гујрут һиссәсиндән һәр пажә һороси 40-50 грамлыг үч тикә әт көтүрүлүр. Ахшамдан ноху- ду арыдыр, јујуб сојут суда исла- дырлар. Јумшаг әт вә суја гојумуш ноху- ду пити габһына гојулур, үзәриңә долана гәдәр сојут су тоқулур. Со- нара пити габлары од үзәриңә гојулур, вәмла гәјнадылыр. Үзәриңә чыхан көф тез-тез гашыгла јыгылыр. Со- нара ичинә хырла-хырла дордкүнч формала догранылыш баш соған салыныр, дуз тоқулур. Бишәнә ја- хын 1-2 әдәд кавалы гурусу вә та- мизләнмиш шабәлди атылыр. Һа- зыр олаңа јакын үзәриңә зәфран сују вә истиот алава едилер. Бә'ән пәри - аты мөвсүмдә питијә гури һејва та - чыну. Һазыр пити - ни раңки азачып азымтал вә шаффаф етмәкдир. Хорәкән оу- номатус өтир кәлмәкдир. Пити - нәлән сүфрәә пити габһына вери- лир. Бәһына касә гојулур. Аҗрыча габһа сојумуш вә дәрә јерә кәсәл- миш баш соған, хырла дограһы- лыш кешиниш-шүүд вә сумак вери- лир.

Өзгәг:

- 500 г горн аты, 100 г горн гуру- су, 100 г соған, 50 г кавалы гу- русу, 100 г шабәлди, 1 г зәф- ран, 5 г сумак, 40 г көјөрти.

ПИТИ

Пити варится в специальных керамических кушниках, причем, каждая порция - отдельно. Мягкие части баранины и курдюка разделя- ют на порционные куски по 40-50 г (по три куса на порцию). С вечера заготавливают желтый горох - очи- шают, промывают, замачивают. Мя- со и горох кладут в керамический кушничник, заливают холодной во- дой. Готовка ставится на малый огонь и медленно варится. Пенка все время снимается ложкой. Затем бульон заправляют нарезанными в четырехугольной форме луковками, солью. Незадолго до конца в пити бросают одну-две сушеные сливы и очищенный каштан. Затем - добав- ляют шафранную воду и молотый перец. Порой, осенью и зимой, в пи- ти добавляют и кислую айву. Гото- вое пити должно быть желтовато- прозрачным и источать специфиче- ский аромат. Пити обычно пода- ется на стол в тех же специальных керамических кушниках, в со- противе к которым кассы - большие чаш, в отдельной посуде - четверо нарезан- ные луковки, чашко нарезанные кинза, укроп.

Продукты:

- 500 г баранины, 100 г баран- ьего курдюка, 100 г желтого горо- ху, 50 г сушеной сливы, 10 г каштана, 1 г шафрана, 5 г сумак, 40 г зелени.

PYTY

Pyty is made in a special ceramic pot. Each helping is prepared separately. Take 3 pieces of mutton flesh and sheep fat (40- 50 gr) per each portion. Soak peas in cold water from the evening.

Put meat and soaked peas into the pyty pot and add cold water. Simmer meat and peas in the pot. Remove the scum. Then add cut onions and salt. Before it is ready, add 1-2 pieces of dried plums and peeled chestnuts. Then add saffron infusion and pepper. Sometimes in autumn and in winter one can add sour quince. The Colour of pyty when it is ready should be yellow- ish and transparent. As a rule, the pyty soup is served in the same cooking pot. Put casa (a bowl) beside. Serve cut onions and finely shredded coriander, dill and sumach powder separately.

- 500 gr mutton, 100 gr sheep fat, 100 gr onion, 50 gr dried plums, 100 gr chestnuts, 1 gr saffron, 5 gr sumach, 40 gr greens.

PITI

Piti özel birer kişilik toprak kaplarda pişirilir. Her pay yemek ayrıca pişirilir. Koyun etinin yumu- şak kısmından ve kuyruğundan kişi başına 40-50'er gramlık üç parça et alınır. Önceden ayıklanmış, yı- kanmış ve ıslatılmış nohut et parça- ları ile birlikte piti kabına katılır.

Kap soğuk su ile doldurulur. Sonra piti kapları hafif ateş üzerine konur ve kaynatılır. Yüzeye çıkan köpük kaşıkla alınır. Sonra kaba küçük dörtden biçimde doğranmış kurcu soğan, tuz, 1-2 tane Erik kuru- su, kestane ve pismek üzere iken üzerine safran suyu ve biber eklenir. Kimi vakit kışın ve güzün pitiye ekşi ayvada konulabilir. Hazar piti- nin rengi biraz sarımsı ve berrak ol- malıdır. Yemeğin kendine özgün ko- kusu bulunmalıdır. Piti sofraya piti kabında servis yapılır. Servis ayvalla, soğan ve dörde bölünmüş kuru soğan, kıyılmış maydanoz, dereotu ve su- mak da eklenir.

Malzemeler:

- 500 gr. koyun eti, 100 gr. koyun kuyruğu, 100 gr. soğan, 50 gr. Erik kuru su, 100 kestane, 1 gr. safran, 5 gr. sumak, 40 gr. yeşillik.





ХАМ БОЗБАШ

Чаван гојун (гузу) этини һәр паја ики парча 40-50 г кәсиб, үзәринә сојут су төкүб газанда бишириләр. Фасиләсиз үзүн кәфини ығырлар. Сонра үзәринә ири доғранмыш баш соған алава едирләр, һазыр олана јахын үзәринә зәфран сүју вә ја сарыкөк, дуз, истот алава едирләр.

Хам бозбаш алачј бишмәлидир. Сүфрәә касала, јанында кәвәр, кәј соған вә ја тушуја гојумуш хијар, помидор вериләр.

Әрзат:

- 400 г гојун әти, 100 г соған, 0,5 г зәфран, тама көрә дуз, истот.

СОҒАН БОЗБАШЫ
(әтсиз)

Тәмизләнмиш баш соған әринмиш јағда говурурлар. Сонра газанда сүју гәјналыб ичинә һәр паја јумурта бојда бир картоф алава едирләр. Картоф бишнә јахын шабалыд вә албухара (кавалы гурусу) атырлар.

Хөрәк һазыр олана јахын үзәринә јағда ғызардымыш соған, дуз, истот вә сарыкөк алава едирләр. Сүфрәә верилән заман үзәринә хырда доғранмыш кешниш вә ја шүјүд сапырлар.

Әрзат:

- 300 г баш соған, 100 г әринмиш јағ, 300 г картоф, 50 г шабалыд, 30 г албухара, 30 г кешниш вә ја шүјүд, 1 г сарыкөк, тама көрә дуз вә истот гатылып.

ХАМ-БОЗБАШ

Молодую баранину (ягнятину) разрезают на мелкие куски по 50 г (по два куска на порцию), варят в воде, постоянно снимая накипь. Заправляют нарезанным репчатым луком, а перед концом готовки - шафранной водой, желтокорнем, молотым перцем, солью.

Хам-бозбаш подают в недоваренном виде.

Подают на стол в кясе, прилагая каперсник, зеленый лук или соленый огурец, помидор.

Продукты:

- 400 г баранины, 100 г лука, 0,5 г шафрана, соль, перец - по вкусу.

СОҒАН-БОЗБАШЫ
(без мяса)

Очищенный репчатый лук поджаривают в масле. Затем, вскипятив воду в кастрюле, варят картошку (по одной картофелине на порцию). Перед сварением картофеля добавляют каштаны и албухара (сушеную лавру).

Незадолго до завершения готовки заправляют поджаренным луком, солью, перцем, желтокорнем. Подают на стол, присыпая крошечком кинзы или укропа.

Продукты:

- 300 г репчатого лука, 100 г топленого масла, 300 г картофеля, 50 г каштана, 30 г урюка, 30 г кинзы или укропа, 1 г желтокорня, соль и перец - по вкусу.

KHAM BOZBASH

Cut veal into pieces 40-50 gr each and put into cold water to boil. Skim off the scum. Add cut onions, then season with saffron infusion, or yellow ginger, salt, pepper.

Serve in bowls, decorate with kavar, spring onions or pickled cucumbers and tomatoes. Kham bozbash is served under-cooked.

- 400 gr mutton, 100 gr onion, 0,5 saffron, salt, pepper to taste.

SOGHAN-BOZBASH
(WITHOUT MEAT)

Roast onions in butter. Boil water and place egg-shaped potatoes into the water. Before it is ready, add chestnuts and albukhara (dried plums). Add roasted onions, salt, pepper and yellow ginger. Sprinkle with finely shredded coriander, or dill when serving.

- 300 gr onion, 100 gr melted butter, 300 gr potato, 50 gr chestnuts, 30 gr dried plums, 30 gr coriander, or dill, 1 gr yellow ginger, and pepper, salt to taste.

HAM BOZBAS

Kuzu etini kişi başına iki parça olmak üzere 40'ar-50'er gramlık kesip üzerine soğuk su dökülür ve tencerede pişirilir. Aralıksız olarak köpüğünü almak gerekir. Sonra üzerine büyük parçalar halinde doğranmış kuru soğan ilave edilir. Hazır olmak üzere iken üzerine safran suyu veya sarıkök, tuz, biber ilave edilir.

Ham bozbash çok pişmemelidir. Sofraya kasede, yanında kever, yeşil soğan veya salatalık turşusu ve domatesle servis yapılır.

Malzemeler:

- 400 gr. koyun eti, 100 gr. soğan, 0,5 gr. safran, tuz, biber zevke göre.

SOĞAN BOZBAŞI
(ETSİZ)

Temizlenmiş kuru soğanı eritilmiş tereyağda kızartılır. Sonra tencerede su kaynatıp içine kişi başına bir tane olmak üzere yumurta büyüklüğünde patates ilave edilir. Patates pişmek üzere iken kestane ve erik kurusu atılır.

Yemek hazır olmak üzere iken yağda kızartılmış soğan, tuz, biber ve sarıkök eklenir. Sofraya servis yapılırken üzerine kıyılmış kişniş veya dereotu katılır.

Malzemeler:

- 300 gr. kuru soğan, 100 gr. eritilmiş tereyağ, 300 gr. patates, 50 gr. kestane, 30 gr. erik kurusu, 30 gr. kişniş veya dereotu 1 gr. sarıkök, tuz, biber zevke göre.

БАШ-АЈАҢ

Гојун башыны, ајағларыны күрәә вә ја тәңдирдә ол үзәриндә үтүб тәмизләмәк, дыриағларыны чыхармағ вә ики јерә парчаламағ лазымдыр. Гарны исә гајнар суда портрак тәмизләјирләр. Сонра калла сүмјүнү јарағ бейниш чыхарырлар. Дилини дибиндән кәсиб котурдулар. Кәләниш һәр јарысыны 3-4 һиссәә бөлүрләр. Јанмыш түкләри бычакла гашыјыб тәмизләјирләр. Бәзән башы вә ајағлары гајнар суда портракла түклән тәмизләјирләр. Тәмизләнмиш вә јујумуш гарны гајнар суда портүб, ич тәрофини бычакла гашыјыб 30-40 грамсыг парчалара доғрајырлар. Баш, ајағы, гарны јахшыча јујуб таба јығырлар вә үзәринә сојут су төкүб, 3-4 саат сојут суда сахлајырлар. Сонра сүјүнү атыб үзәринә јендән сојут су төкүб, ол үзәриндә гајнадырлар. Гајнајан кими кәфкирдә тез-тез кәфини јыгыб атырлар. Әт бишәндән сонра ичиндә олан баш вә ајағ сүмүкләрини ајырыб атырлар. Ахыра јахын газана 1-2 хырда баш соған, азаңиш дуз атырлар вә нәһајәт сарыкөк алава едирләр. Баш-ајағ һазыр олдура ону касалара төкүб, гајнар һалда сүфрәә верилрләр. Јаңылда ајырма тама дојумуш сарымсағ вә сиркә, тама көрә дуз алава едирләр.

Әрзат:

- 1 гојун башы, ајағлары, гарны, 50 г соған, 20 г сарыкөк, 50 г узум сиркәси, 3 г сарыкөк.

БАШ-АЈАҢ

Баранью голову и ножки опалить в печи или тигле (земляная печь), очистить, отделить копытца и раскротить надвое. Желудок же прокляпнуть и очистить. Затем из бараньей головы извлекают мозг, отрезают язык. Половинки черепа делают на 3-4 части. Палею шерсть соскребают ножом. Иногда баранью голову и ножки от шерсти очищают путем опаривания кипятком. Очищенный и промытый желудок опаривают кипятком, разрезают на куски по 30-40 г. Тщательно промывают все части, собирают в посуду, оставляют в холодной воде часа на 3-4. Затем, выплеснув воду и вновь заливая водой, варят на ровном огне, часто снимая накипь шумовкой. Затем бульон заправляют мелкими луковками, солью, наконец желтокорнем. Баш-ајағ подают в горячем виде в кясе, прилагая в отдельной посуде мясной уксус. Соль по вкусу.

Продукты:

баранья голова, ножки и желудок, 50 г репчатого лука, 20 г чеснока, 50 г виноградного уксуса, 3 г желтокорня.

BASH-AYAG

Singe, halve and treat the mutton head, and legs over the fire. Treat and rebean the paunch in boiling water. Take out the marrow and cut the tongue. Cut the head into 3-4 parts. Singed wool is taken away. Simmer the paunch in boiling water, then cut it into pieces, 30-40 gr each. Wash the head, legs and paunch, put them on a plate and keep in cold water for 3-4 hours. Then cook them in cold water. Skim off the scum. When meat is ready, separate the head and leg bones and take them out. Before it is ready, add 1-2 onions, salt and yellow ginger. Serve hot. Serve ponde, garlic and vinegar salt separately.

- 1 gr mutton head, sheep legs and paunch, 50 gr onions, 20 gr garlic, 50 gr vinegar, 3 gr yellow ginger.

KELLE-AYAK

Koyun kellesini, paçalarını ateste ütüp temizlemek, tırnaklarını çıkarmak ve iki kısma parçalamak gerekir. Bu kaynar suda da yapılabilir. İşkembeye ise sıcak, kaynar suya temizlenir. Sonra kelleyi parçalayarak beyni çıkarılır. Dil dibinden kesilir, kelle ve parçaların üzerindeki yanmış kılları suda bıçakla kaynarak temizlenir. Temizlenmiş ve yıkanmış işkembeyi kısa bir süre kaynar suda haşladıktan sonra iç tarafını bıçakla kaynar temizlenir ve 30-40 gramlık parçalar halinde doğranır. Sonra bunların hepsini (kelle parçaları, paça ve işkembe parçalarını) bir kaba koyup üzerine soğuk su dökülür ve 3-4 saat bekletilen sonra suyunu değiştirilme ve hafif ateş üzerinde kaynatılmalı ve devamlı olarak kaşıkla köpüğünü almalı. Kelle ve paça parçaları piştikten sonra onları kemiklerden ayırmalı, sonra tencereye 1-2 baş soğan, biraz tuz ve sarıkök eklenir. Yemek hazır olduğunda sıcak kaselerde ve yanbasında sarımsak ezmesi ve sirke ile servis yapılır. Tuz zevke göredir.

Malzemeler:

- Bir koyunun kelle, paça ve işkembesi, 50 gr. soğan, 20 gr. sarımsak, 50 gr. sirke, 3 gr. sarıkök.





ЗОФАЛЫ СЫЫГ

Газана су токуб гайнатдыгдан сонра ичарисина дуз ва арыныб жуулмуш дужу (кирде дужу даха мунасибдир), токуб, жаваш-жаваш гарышдырараг биширилэр. Сонра узарина жуулмуш зогал гуруссу, хырда баш соган алава едирлэр. Там хал бишондон сонра узарина корэ жагы ва нана токуб гарышдырылар.

Эрзаг:

- 160 г дужу, 30 г зогал гуруссу, 50 г баш соган, 30 г жаг, 10 г нана, тама корэ дуз.

ГОЗЛУ СЫЫГ

Дужу арыдыб жуур, дузлу суда биширилэр. Сонра узарина догранмыш соган алава едирлэр. Гоз лапасини хаванк-досгада эшидириб, бишмакда олан сыгыгын узарина алава едлб гарышдырылар. Бир мулдотдан сонра эриммиш жаг ва доулмуш зиро алава едирлэр. Базыр хорежи суфража касаларда гайнар халда верирлэр. Бу хорежи адетон, гиш аяларында биширилэр.

Эрзаг:

- 150 г дужу, 100 г гоз лапаси, 2 г зиро, 50 г баш соган, 50 г жаг, тама корэ дуз.

СЫЫГ С КИЗИЛОМ

Вскипятить воду в кастрюле, насыпают в нее очищенный рис (желательно с круглым зерном) с добавлением соли и варят, медленно помешивая. Затем добавляют промытый сушеный кизил, мелкий репчатый лук. После полного сварения кашицы ее посыпают мятой и заправляют сливочным маслом.

Продукты:

- 160 г риса, 30 г сушеных кизиловых ягод, 50 г репчатого лука, 30 г сливочного масла 10 г мяты, соль по вкусу.

СЫЫГ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Очищенный рис варят в воде с добавлением соли. Затем в вареве насыпают нарезанный лук, следом - растолченную в ступе мякоть грецкого ореха и помешивают ложкой, следующая добавка - топленое масло и растолченный тмин.

Готовый сыыг подают на стол в кассе в горячем виде. Это блюдо обычно варят в зимние месяцы.

Продукты:

- 150 г риса, 100 г мякоти грецкого ореха, 2 г тмина, 50 г репчатого лука, 50 г масла, соль - по вкусу.

ZOGHALLY SIYIG

Boil rice in boiling water stirring slowly. Then add washed dried cornel, onions. When it is ready, pour on butter and sprinkle with mint. Mix thoroughly.

- 160 gr rice, 30 gr dried cornel, 50 gr onion, 30 gr butter, 10 gr mint, and salt to taste.

GOZLU SIYIG

Rinse the rice and boil in salted water. Add cut onions, pounded walnut kernels and mix thoroughly. Then add melted butter and pounded thyme. Serve hot. As a rule, this dish is cooked in winter.

- 150 gr rice, 100 gr walnut kernels, 2 gr thyme, 50 gr onions, 50 gr butter, and salt to taste.

KIZILCIKLI SIYIK (LAPA)

Tencerede kaynayan suya tuz ayiklanip yikanmis pirinc koyarak yavas yavas karistirmak gerekir. Sonra buraya yikanmis kizilcik kurusu, kucuk kuru soğan eklenir. Lapa gibi pistikten sonra ona tereyağı ve kuru nane döküp karıştırılır.

Malzemeler:

- 160 gr. pirinç, 30 gr. kızılciç kurusu, 50 gr. kuru soğan, 30gr. yağ, 10 gr. nane, zevke göre tuz.

GOZLU SIYIK (Cevizli Lapa)

Pirinç ayiklanip yikandıktan sonra tuzlu suda pişerken üzerine doğranmış soğan ilave edilir. Ceviz içini ezip pişen lapanın üzerine döküp karıştırılır. Bir süre sonra eritilmiş tereyağ ve çekilmiş zire eklenir.

Hazır sofraya kaselerde kaynar halde servis yapılır. Bu yemek genellikle kış aylarında pişirilir.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 100 gr. ceviz içi, 2 gr. zire, 50 gr. kuru soğan, 50 gr. yağ, tuz zevke göre.

БАЛВА

Дужу арыдыр, тамизлајир, жуур, дузлу суда жарым саат биширилэр. Жабаны којартилэр (балва, чинчилм, кичиткан), испанаг, кавар, кешиниш, кој соганы эт машынындан кечирилэр. Ба'зан којартилэр эт котујунда гижмакешла дојуб хырдајајырлар. Којартини дужу гайнајан газана алава едлб, тахта гашыгла гарышдырылар. Сонра жуурта ила уну чалыб гарышдыра-гарышдыра тэдричан алава едирлэр. Базыр олана жахын азачыг алча туршусу, истют, дуз ва эриммиш жаг токурлэр. Бир даха 5-6 дэига мулдотинда биширилэр. Базыр балва суфраја касаларда гайнар халда верилэр.

Эрзаг:

- 150 г дужу, 1 элад жуурта, 100 г эриммиш жаг, 30 г алча туршусу, 20 г ун, 200 г којарти, тама корэ дуз, истют.

БАЛВА

Перебирают, очищают, промывают рис и варят полчаса в воде. Пропускают через мясорубку дикорастущие травы (просвирняк-балву, звездчатку, крапиву), шпинат, капуста, кинзу, зеленый лук. Иногда зелень крошат кухонным ножом на колоде. Зеленое крошево насыпают в кастрюлю, где варится рис, и помешивают деревянной ложкой. Затем, взбивая сырое яйцо, смешанное с мукой, добавляют мало-помалу к вареву, а незадолго до конца - марринованную алычу, перец, соль, топленое масло. Варка продолжается еще 5-6 минут. Готовая балва подается в кассе в горячем виде.

Продукты:

- 150 г риса, одно яйцо, 100 г топленого масла, 30 г марринованной алычи, 20 г муки, 200 г зелени, соль, перец - по вкусу.

BALVA

Wash rice and boil in salt water for half an hour. Mince spinach, balva, kavar, coriander, spring onions. Cook rice, then add shredded herbs and stir with a wooden spoon. Then beat up eggs with flour and add to the rice, stirring continuously. Before it is ready, add soaked dried alycha, pepper, salt and melted butter. Cooking lasts 5-6 minutes more. The ready balva is served hot.

- 150 gr rice, 1 egg, 100 gr melted butter, 30 gr dried alycha, 20 gr flour, 200 gr greens, and salt, pepper to taste.

BALVA

Pirinç ayiklanip, yikanir ve yarım saat tuzlu suda pişirilir. Sonra yabani bitki olan balva, ispanak, kever, maydanoz ve yeşil soğan kıyma makinesinden geçirilir. Pirinç kaynayan tencereye eklenir, tahta kaşıkla karıştırılır ve sonra yumurta ile un çırpılarak yavaş yavaş ilave edilir. Yemek pişmek üzere iken biraz erik kurusu, biber, tuz ve eritilmiş tereyağ katılarak 5-6 dakika daha pişirilir. Hazır balva sofraya kaselerde çok sıcak olarak servis yapılır.

Malzeme ler:

- 150 gr. pirinç, 14 adet yumurta, 100 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. erik kurusu, 20 g . un, 200 gr. yeşillik, biber ve tuz zevke göre.





ЛОБЛАЛЫ ШОРБА

Ири ғырмызы лобланы ахшамдан жүзб сојут суда исладырлар. Гојун этини 30-40 грамм парчалара дограјыб биширләр. Тез-тез кәфини жығырлар. Соңра үзәрине исламыш лобја алава еднб биширләр. Баш соғаны хырда-хырда дограјыб әринмиш јагда говурурлар. Хәрәк һазыр олана јахын алча ғурусу, говурумш соған, дуз, истиот алава еднб, бир бурм ғажнадырлар. Һазыр шорбанын үзәрине хырда дограғанмыш кешниш сәпирләр.

Өрзәг:

- 500 г гојун әти, 100 г лобја, 50 г әринмиш јағ, 100 г соған, 20 г кешниш, тама көрә дуз, истиот.

СӘМӘНИ

Тоҳум бугданы тәмиз жүзб исларағ, газана бир нечә күн сахлајырлар. Бугдалар чырглајанда онлары ашсүзәә жығырлар. Устуну јаш дәмәдә әртүрләр, күндә ики дөфә сулајырлар. Бир нечә күндән соңра бугдалар чүчәриб чим атырлар. Чим атдығы заман дограјыб, әт машиниңдан кечирирләр. Һасит олан ширәни алаһидә сүзүрләр, газана төкүб бугда уну илә тахта ғашыгла фасиләсиз ғарышдырыр вә од үзәриндә булаја-булаја биширирләр. Кәфкир илә дибини ғазыјырлар ки, ғазмағ тутмасын вә диби јанмасын. Һазыр сәмәнини сүфрәја ғажнар вә сојут верирләр.

Ғејд: сәмәни ғыш вә јаз ајларында биширилер. Новруз бәјрамы үчүн мәрасим хәрәји сајылыр.

Өрзәг:

- 300 г бугда, 100 г ун.

СУП С ЛОБИ
(ФАСОЛЬЮ)

Красную крупную фасоль замачивают в воде с вечера. Нарезав баранину кусками по 30-40 г, варят, снимая накипь с бульона. Затем продолжают варку, добавив замоченную фасоль.

Мелко нарезанный репчатый лук поджаривают в топленом масле и незадолго до конца варки добавляют в бульон вместе с сушеной алычей, солью, перцем. Готовый суп приправляют искрошенной кинзой.

Продукты:

- 500 г баранины, 100 г фасоли, 50 г топленого масла, 100 г лука, 20 г кинзы, соль, перец - по вкусу.

СӘМӘНИ

Отборные пшеничные зерна промывают и замачивают в кастрюле несколько дней. Взбухшие и потрескавшиеся зерна перекладывают в дуршлаг, накрывают влажным полотенцем и подливают дважды в день. Через несколько дней зерна прорастают, и тогда их пропускают через мясорубку. Выделившийся пшеничный сок сразу процеживают и, слив в кастрюлю, варят попеременно с пшеничной мукой, непрерывно помешивая деревянной ложкой. При этом дуршлагом надо время от времени поскрывать дно кастрюли, чтоб не образовалась корочка, и варево не пригорело. Готовое сәмәни представляет собой сладковатую густую массу. Подают на стол как в горячем, так и в холодном виде.

Сәмәни варят в зимнюю и весеннюю пору.

Отметим, что сәмәни считается ритуальным блюдом к празднику Новруз - новгоду по традиционному народному календарю.

Продукты:

- 300 г пшеницы, 100 г муки.

LOBYALY SHORBA

Red kidney beans are washed and soaked in cold water from the evening. Boil cut mutton pieces 30-40 gr each in cold water. Skim off the foam. Then add soaked beans and boil. Chop onions and fry them in melted butter. Before the dish is ready, add dried alycha, browned onions, salt, pepper and bring to readiness. Sprinkle with finely shredded coriander when serving.

- 500 gr mutton, 100 gr beans, 50 gr milted butter, 100 gr onions, 20 gr coriander, and salt, pepper to taste.

SAMANY

Take seeds of grain, wash properly and soak for several days. As seeds crack, pour them on a colander. Cover with wet cloth and sprinkle with water twice a day. After a few days seeds sprout. Mince them, filter the juice, mix with flour thoroughly and cook. While cooking, keep on stirring with a wooden spoon. Serve cold and hot.

Note: Samany is cooked in winter and spring months. It is considered to be a festive dish at Novruz Bayramy (Spring Holiday).

- 300 gr grain, 100 gr flour.

LOBYALI ŞORBA
(Fasulyeli çorba)

Büyük kırmızı fasulye akşamdan yıkanıp soğuk suda ıslatılır. Koyun etini 30'ar-40'ar gramlık parçalara doğranıp pişirilir. Sık sık köpüğü alınır, sonra üzerine ıslanmış fasulye dökülür pişirilir. Kuru soğan doğranıp eritilmiş tereyağda kavrulur. Yemek hazır olmak üzereyken erik kurusu, kavrulmuş soğan, tuz, biber ilave edilir ve biraz kaynatılır. Hazır çorbanın üzerine kıyılmış kişniş dökülür.

Malzemeler:

- 500 gr. koyun eti, 100 gr. fasulye, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 100 gr. soğan, 50 gr. maydanoz, tuz, biber zevke göre.

SEMENİ

Buğday ayıklanır, temizce yıkanır ve ıslatılır. Birkaç gün tencerede bekletilir. Buğday sonra süzülür, üstü nemli bezle örtülür, günde iki defa su ile ıslatılır.

Birkaç günden sonra buğday çimlenmeye başladıktan sonra kıyma makinesinden geçirilir. Elde edilen besli suyu süzülür tencereye dökülür ve buğday unu ekleyerek tahta kaşıkla aralıksız olarak karıştırılır. Sonra ateş üzerine konulur. Dibin yanmaması için hep derinden karıştırmak gerek. Hazır semeni sofraya sıcak ve soğuk servis yapılır.

Not: Semeni kış ve ilkbahar aylarında pişirilir. Nevruz Bayramı için merasim yemeği sayılır.

Malzemeler:

- 500 gr. buğday, 100 gr. un.

Гуру хәрәкләр
Вторые блюда
Second courses
Kuru yemekler



КӨНД ГАЈФАНАҒЫ

Галалы мис ва жа чутун таваяга эринмиш јаг тоқуб, одун үстүнә гәжурлар. Јумуртаны пијаләдә ва ја касадә, үзәринә дуз, истиот алава елиб тахта гашыла јакшыча чалырлар. Исти таваяга тоқуб биширләр. Базыр олаңа јакын үзәринә лимон сыхырлар. Сүфраја вериләндә үзәринә дојумуш дарчин сәпирләр.

Әрзат:

● 3 алаа јумурта, 50 г эринмиш јаг, 1 г дарчин, 0,25 г лимон, тама корә дуз, истиот.

СЕЛЬСКАЯ ЯИЧНИЦА

Топленое масло подогревают в луженой медной или чугунной сковороде (противне). Сырое яйцо с добавлением соли, молотого перца тщательно избивают в пену или кюсе деревянной ложкой и, слив в сковороду, поджаривают. Перед контом готовки на нее выжимают сок из лимона, подавая на стол, посыпают корицей.

Продукты:

● 3 яйца, 50 г топленого масла, 1 г корицы, 0,25 г лимонного сока, соль, перец - по вкусу.

KAND GAYGHANAGHY

Pour on melted butter into a copper or a cast iron pan, and put it on the fire. Beat up the eggs in a cup, add salt, pepper and pour onto the pan. Stir with a wooden spoon. Before it is ready, squeeze a lemon slice. When serving sprinkle with pounded cinnamon.

● 3 eggs, 50 gr melted butter, 1 gr cinnamon, 0,25 gr lemon and salt to taste.

KÖY OMLETİ

Kalaylı bakır tavaya eritilmiş tereyağ döküp ateş üzerine koyur. Yumurta bardakta ya da kasede üzerine tuz, biber ekleyip tahta kaşıkla iyice çırtıktan sonra sıcak tavaya döküp pişirilir. Hazır olmak üzere iken üzerine limon sıkılır. Sofraya servis yapılırken üzerine tarçın serpilir.

Malzemeler:

● 3 tane yumurta, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 1 gr. tarçın, 0,25 gr. limon, tuz, biber zevke göre.

ГАТЫГЛЫ ГАЈФАНАҒ

Јумуртаны чалырлар, дуз, истиот алава елиб, тахта гашыла јакшыча гарышдырлар. Соңра таваяга эринмиш јаг тоқуб гыздырлар. Чалынымыш јумуртаны таваяга тоқуб 2-3 дегигә гызардырлар. Соңра ортадан кәсиб гашыг ва чәнкали комаји ила чеширләр. О бири үзүңү дә 2-3 дегигә гызартдыдан соңра, базыр гајфанагы нимчәдә чакиб, үзәринә тәзә гатыг алава еларак сүфраја верилрләр. Јанында пијаләдә алава гатыг да гојулур.

Әрзат:

● 3 алаа јумурта, 50 г эринмиш јаг, 100 г тәзә гатыг, тама корә дуз, истиот.

ЯИЧНИЦА С ГАТЫКОМ

Взбитое сырое яйцо с добавлением соли и перца тщательно перемешивают деревянной ложкой и сливают в подогретую с топленным маслом сковороду и жарят. Затем, разрезав посередине, переворачивают с помощью ложки или вилки. Прожарив и оборотную сторону, яичницу-омлет кладут в тарелку, покрывают слоем гатыка и подают на стол, прилагая пилу с дополнительным гатыком.

Продукты:

● 3 яйца, 50 г топленого масла, 100 г свежего гатыка, соль, перец - по вкусу.

GATYGLY GAYGHANAG

Beat up eggs, add salt, pepper and mix thoroughly with a wooden spoon. Pour on melted butter into a pan and after a while, fry eggs for 2-3 minutes. Cut into two pieces and turn over. Fry for 2-3 minutes. When serving place a cup of sour milk beside. Pour on sour milk on eggs when the dish is ready.

● 3 eggs, 50 gr melted butter, 100 gr sour milk, pepper and salt.

YOĞURTLU KAYGANAК (Omlet)

Yumurta iyice çırtıktan ve tuz, biber ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra bunu eritilmiş tereyağ bulunan ve iyice ısıtılmış tavaya döküp 2-3 dakika kızartılır. Öbür yüzü de 2-3 dakika kızartıktan sonra hazır kayganağı, çini tabağa koyup üzerine taze yoğurt dökerek servis yapılır. Yanında başka bir kapta ek olarak yoğurt konulur.

Malzemeler:

● 3 tane yumurta, 50 gr. erimiş yağ, 100 gr. taze yoğurt, tuz ve biber zevke göre.





БАЛЛЫ ГАЈҒАНАҒ

Јумуртаны азачыг дуз алава ет-макла јажыча чатырлар. Әринмиш јаг тоқузмүш таваны одун үзәрино гојуб гыздардыгдан соңра, чалынмыш јумуртаны тавага төкүб 2-3 дағига вамла гыздардырлар. Ызыр гајғанагы нимчаја чәкии үзәрино азачыг, сүзүлмүш бәча бал алава етирләр. Јанында ајрыча көрә јагы да верилр.

Өрзаг:

- 3 әдә јумурта, 30 г әринмиш јаг, 20 г көрә јагы, тама көрә дуз.

ЯИЧНИЦА С МЕДОМ

Тшательно изболтаз яичный белок с желтком, с добавлением соли, сливают в подогретую с топленым маслом сковороду и жарят минуты 2-3 на малом огне. Готовую яичницу кладут в тарелку, нанося слой натурального меда. Отдельно прилагается сливочное масло.

Продукты:

- 3 яйца, 30 г топленого масла, 20 г сливочного масла, соль - по вкусу.

BALLY GAYGHANAG

Beat up eggs, add salt. Pour on melted butter into a pan, after a while pour on beaten up eggs and simmer for 2-3 minutes.

When serving, pour on honey. Butter can be served separately.

- 3 eggs, 30 gr melted butter, 20 gr butter, and salt to taste.

BALLI GAYGANAK

Yumurtaya biraz tuz dököp, iyice çırtıktan sonra onu içinde eritilmiş tereyağ bulanan ve ateş üzerinde ısıtılmış tavaya dököp, 2-3 dakika hafif ateşte kızartılır. Hazır gayganak çini tabağa konur, üzerine biraz bal dökölür ve tereyağı ile servis yapılır.

Malzemeler:

- 3 tane yumurta, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 100 gr. taze yoğurt, tuz ve biber zevke göre.

АЛА ЧЫҒЫРТМАСЫ

Көјәртини тәмизләјиб ахар сојут суда јудудлан соңра ашсузо јығыб сујуну сүзүрләр, соңра нисбәтән ири доғрајырлар. Тавада әринмиш јаг илә гарышдыра-тарышдыра то-вурурлар. Көјәрти гызардыгдан соңра јумуртаны јажыча чалыб, дуз, истиот, сумаг вуруб, гызардылмыш көјәртинин үстүнә төкүб, үстүнү һамарлајырлар. Таванын тапа-гыны өртүб 5-6 дағига биширләр. Јумурта бәркидикдә таваны гырага гојуб, чыгыртманы нимчалара ча-кир, үзәрино өз јагыны төкүб ве-рилрләр. Јанында ајрыча татыг гоју-лур.

Өрзаг:

- 2 әдә јумурта, 20 г көј соған, 50 г испанаг, 15 г кешниш, 15 г шүјд, 30 г әринмиш јаг, 30 г татыг, 3 г сумаг, тама көрә дуз, истиот.

ТИКӘ КАБАБ

Гузу ва ја чаван гојун этинин бел ва арха габырта һиссәсини 10-15 см узунлуғида һәрәси 40-50 г чәкисиндә доғрајиб үзәрино дуз, истиот, хырда доғраимыш баш соған, азачыг луму ширәси алава елиб, јажыча гарышдырыб е'маллы габда сәрин јердә 2-3 саат мүдәтиндә сахлајырлар. Соңра пасламајан металдан олан шишләрә һәр бирина тәхминән 3-4 парча өт кечирилрләр, мангалда јанмыш одун көмүрү үзәриндә тәдричән чевирмәклә һәр тарафини бәрәбәр дәрәдә гызардырлар.

Чалышмаг лазымдыр ки, кабаб јанмасын. Бунун үчүн алову ја јелләјиб сөндүрмәк, ја да үзәрино дузду су сәпмәк лазымдыр. Ызыр кабаб исти-исти сүфрәја верилр. Јанына хырда доғраимыш баш соған ва көјәрти, сумаг, кәсилмиш лимон, јај вахтлары иса шишдә гызардылмыш бүтов помидор верилр. Тика кабабы мәчлисә верәркән онун бәдиә тәртибатына хуәси фикир вермәк лазымдыр.

Сүфрәја һәмчинин тәзә ва дуза гојузмүш тәрәвәздән салатлар, тәндир чорәји ва ја лаваш, ајрыча ба-дијадә тәбиин нар ширәси верилр.

Өрзаг:

- 300 г гојун эти, 50 г баш соған, 0,25 г лимон, 5 г сумаг, 50 г помидор, 20 г көјәрти, тама көрә дуз, истиот.

АЛА-ЧИГИРТМА (ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ)

Очищенную и промытую в про-точной воде зелень укладывают в дуршлаг, сливая воду, затем нареза-ют сравнительно крупными фраг-ментами и поджаривают в топленом масле на сковороде. Тщательно взбитым сырым яйцом, заправлен-ным солью, перцем, сумачом, зали-вают поджаренную зелень, разрав-нивая поверхность. Закрыв сковоро-дку крышкой, держат ее на огне минут 5-6. Когда яичница отвердеет, ее раскладывают по тарелкам, зали-вая собственным маслом. Отдельно прилагается татыг.

Продукты:

- 2 яйца, 20 г зеленого лука, 50 г шината, 15 г кинзы, 15 г укро-па, 30 г топленого масла, 30 г татыка, 3 г сумаха, соль, перец - по вкусу.

ТИКЯ-КЕБАБ

Спициую и реберную часть мя-са молодого барашка или ягненка разрубают на куски длиной по 10-15 см и весом по 40-50 граммов, при-правляют солью, перцем, мелко на-резанным репчатым луком, лимонным соком (чуть-чуть), тщательно пере-мешивают и выдерживают в эмали-рованной посуде в прохладном ме-сте 2-3 часа. Затем, нанизав на шам-пуры (вертеле) из нержавеющей ме-талла по 3-4 куска мяса, жарят над тлеющими углями (головешка-ми) в мангале (жаровне), постепенно поворачивая для равномерного про-жаривания.

Наряду с этим, чтобы кебаб (шашлык) не подгорел. Для этого надо задуть огонь или же обрызги-вать его водой. Готовый кебаб пода-ется на стол "с пылу, с жару", с приложением мелко нарезанного репчатого лука, зелени, сумаха, лимонных долек; в летнее время пода-ются и помидоры, пропеченные на вертеле.

При подаче тикя-кебаба на стол в компании по торжественным слу-чаям надо уделить особое внимание изысканному оформлению.

К нему прилагаются салаты, овощные соления, чурек из тендира или лаваш (хлеб из тонко раската-ного теста), в отдельной посуде - гранатовый сок.

Продукты:

- 300 г баранины, 50 г репчатого лука, 0,25 г лимонных долек, 5 г сумаха, 50 г помидора, 20 г зеле-ни, соль, перец - по вкусу.

АЛА ЧЫҒЫРТМАСЫ

Wash the greens in running cold water, strain and shred. Brown the greens on butter, stirring continuously. Add the beaten up eggs, salt, pepper, sumach. Pour on the mass evenly. Cover and cook for 5-6 min-utes. When the eggs are ready, pour on its butter. Sour milk can be served separately.

- 2 eggs, 20 gr spring onions, 50 gr spinach, 15 gr coriander, 15 gr dill, 30 gr melted butter, 30 gr sour milk, 3 gr sumach, and pepper, salt to taste.

ТИКАКАБАВ

Take a piece of lamb or mutton from brisket, or back ribs, cut into 40-50 gr pieces 10-15 cm each, salt, pepper, add shredded onions, lemon juice and mix thoroughly. Place in enamel sucepan in a cold place for 2-3 hours. String 3-4 pieces on a spit and roast over charcoal.

Sprinkle with water, or wave over charcoal to prevent burning. Serve immediately. Serve shredded onions and greens, sumac, cut lemon slices. In summer time serve kabab with fresh tomatoes roasted on a spit. Serve various salads, tender bread or lavash, pomegranate juice separately.

- 300 gr mutton, 50 gr onion, 0,25 gr lemon, 5 gr sumach, 50 gr tomato, 20 gr greens and pepper, salt to taste.

АЛА ЧИҒИРТМАСИ (Kızartması)

Yeşil sebzeler temizlenir suda yı- kadıktan sonra suyu süzülür, nisbeten büyük biçimde doğranır. Tavada eri- tilmiş tereyağı ile karıştırılarak karıştırılarak kavrulur. Sonra yumurta iyice çı- rılarak, tuz, biber, sumak konur ve kızartılmış sebzelerin üstüne dökerek üstü sıvanır. Tavanın kapağı kapatla- rak 5-6 dakika pişirilir. Yumurta sert- leştğinde tavayı bir tarafa koyup, çı- gırtma tabaklara, üzerine kendi yağı dökülerek servis yapılır. Yanında ay- rıca yoğurt ikram edilir.

Malzemeler:

- 2 tane yumurta, 20 gr. soğan, 50 gr. ispanak, 15 gr. kişniş, 15 gr. dereotu, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. yoğurt, 3 gr. su- mak, tuz ve biber zevke göre.

ТІКЕ КЕБАБ (Kars kebabi)

Kuzu veya toklu etinin bel ve ar- ka kaburga kısmı 10-15 cm. uzunlu- ğunda 40'ar-50'er gramlık doğranır üzerine tuz, biber, kıyılmış kuru so- ğan, biraz limon suyu dököp iyice terbiye ettikten sonra kapta serin yer- de 2-3 saat dinlendirilir. Sonra pasla- maz şişlere 3'er-4'er parça takılır, mangalda ateşin kömürü üzerinde ya- vaş yavaş çevirmekle her tarafı bera- ber düzeyde kızartılır.

Kebabın yanmaması için mangal- daki ateş köz durumunda olmalı. Ha- zır kebab sıcak sofraya servis yapılır. Yanna kıyılmış kuru soğan ve yeşil- lik, sumak, dilimlenmiş limon, yazın ise şişte kızartılmış bütün domates ko- nulur.

Tike kebab sofraya servis yapılr- ken onun süslü olmasına özel dikkat etmek gerek. Sofraya aynı zamanda taze yeşil sebze, turşu salatalar, nar suyu ve fırın ekmeği, veya yufka, servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. koyun eti, 50 gr. baş so- ğan, 0,25 gr. limon. 5 gr. sumak, 50 gr. domates, 20 gr. yeşillik, tuz, biber zevke göre.



КҮКУ

Көжәртини томизлајиб көкәләрини кәсирләр в ахар сојт су ила јакшыча јујурлар. Сонра ашсузәна јыгыб сујуну сүзр, нарын дограјырлар. Ону дәрин габа тоқуб устуна јумурта чырпыб дуз, истиот алава едир вә јакшыча чалырлар. Тавада әринмиш јагы тыздырлар. Көжәрти ила чалыныш јумуртаны гајнар таваја тоқуб, үзәрини гашыгыи архагы ила һамарлајырлар. Бир мүдәт бишлән сонра кукуну дорд вә ја ики бәрәбәр һиссәјә бәлрләр. Сонра чевириб таванын гапанын ортуб ғызардырлар. Һазыр кукуну пахлава формасында дограјыб кичик шимчаларла сүфрајә верирләр. Јанында пијаләлә гагыт верилр.

Ғәл: кукуну исти вә сојт һазда, һәмчинин пловун јанында да вермәк олар.

Өрзәг:

- 2 адад јумурта, 30 г көј соған, 15 г кешиш, 15 г шүјүд, 20 г испанаг, 50 г әринмиш јаг, тама көрә дуз, истиот.

КҮКҮ

С очищенной зелени срезают корешки, тщательно промывают проточной водой, затем, уложив в дуршлаг и дав слиться воде, мелко крошат. Крошечку ссыпают в глубокую посуду, заливают сырым яйцом с добавлением соли и молотого перца и тщательно взбивают смесь. Затем ее сливают на раскаленную сковороду с предварительно подогретым топленым маслом, разравнивая поверхность тыльной стороной ложки. Через некоторое время прожаренное таким образом кюкю разделяют на четыре или две равные части, переворачивают, закрывают сковородку крышкой и поджаривают обратную сторону.

Готовое кюкю нарезают ромбиками и подают в тарелках.

Примечание: кюкю можно подавать в горячем и холодном виде, а также в качестве приложения к плову. В пшале подается гатык.

Продукты:

- 2 яйца, 30 г зеленого лука, 15 г кизы, 15 г укропа, 20 г шпината, 50 г топленого масла, соль, перец - по вкусу.

KUKU

Wash the greens in cold water, shred finely, add pepper, salt, eggs and beat up thoroughly. Heat up the butter in the frying pan and pour on the beaten up mass evenly. When eggs are ready cut the kuku into two, or four equal pieces, overturn and brown. Ready kuku is cut into pakhlava-shaped pieces and served on small plates.

Note: Serve kuku hot and cold. Serve with pilaff as well. Sour milk is served in a bowl separately.

- 2 eggs, 30 gr spring onion, 15 gr coriander, 15 gr dill, 20 gr spinach, 50 gr melted butter, pepper, salt.

KÜKÜ

Yeşillikler temizlenir köklerini keserek soğuk suda iyice yıkanır. Sonra suyu süzülür, ince doğranır ve derin kaba döktür üstüne yumurta, tuz, biber koyup iyice karıştırılır. Tavada eritilmiş tereyağ ısıtılır. Sebze ile karıştırılmış yumurtayı kaynar tavaya döktür üzerine kaşığı arkası ile sıvanır.

Bir müddet piştikten sonra kükü dört veya iki eşit kısıma bölünür, sonra çevirip kapağı örtülür ve kızartılır.

Hazır kükü baklava biçiminde doğranır, küçük tabalarda servis yapılır.

Not: Küküyü sıcak ve soğuk durumda keza pilavın yanında da bir bardak yoğurt ile servis yapılır.

Malzemeler:

- 2 tane yumurta, 30 gr. yeşil soğan, 15 gr. kışnis, 15 gr. dereotu, 20 gr. ispanak, 50 gr. eritilmiş tereyağ, tuz ve biber zevke göre.

БАСДЫРМА КАБАБ

Мал әтинин чан әти һиссәсиндә 30-40 граммлы тикәләр дограјырлар. Сонра е-маллы габа тоқуб үзәринә дуз, истиот вә хырда дограмыш баш соған тоқур, гојун гујрутундан һәр паја 2-3 тикә хырда дограјыб чан ашина алава едирләр. Үзәринә лимон шырәси алава едиб, галан лимону хырда-хырда дограјыб әтә гатырлар. Јакшыча ғарышдырдылдан сонра сојудучула 2-3 саат сахлајырлар. Тикәләр - әт вә гујрут шишләрә тахылыр вә мангалда ғызмыш көз үзәриндә чевирикәлә биширилр. Кабаб әдәтән 5-6 дагигајә һазыр олур. Кабаб сүфрајә исти-исти, дограмыш соған, лимон вә шишә ғызардымыш помидор верилр. Зијәфәт мәчлисәриндә кабабын бәзәлимәсә үчүн тәрәвәз, көжәрти вә нардан истифадә едилр.

Өрзәг:

- 200 г чан әти, 50 г гујрут, 50 г баш соған, 1/2 адад лимон, 10 г көжәрти, 50 г помидор, тама көрә дуз, истиот.

ЛҮЛӘКАБАБ

Јағлы гоч вә ја дана әтинә соған, дуз, истиот алава едиб, хырда-көзлү әт машымында чәкирләр. Һазыр фаршыи јарысыны икинчи дәфә машындан кечирәрәк, сојт су алава едиб јакшыча ғарышдырлар. Әт јаван олдуға она гујрут тахылр. Бир мүдәт сојудучула сахлајырлар ки, фарш бир аз бәркисин. Фаршы һиссаләрә ајырыб енди шишләрә, һәр шишә үч адад олмағла 8-10 см узунлугунда лүлә формасы салырлар. Мангалда көзәрмиш көмүрүн олдуға үзү габыг бағлајана гәдәр бишириб, сонра о бири үзүнү чевирилр. Мангалда од аловлу олмамалыдыр. Лүләкабаб бишдикдә ону шишдән чыхарыб нимчаләрә исти-исти чәкир, үзәринә дограмыш баш соған вә кешиш тоқурлар. Јанында истиот вә сумаг верилр. Ајрыча габда наршәраб да олмалыдыр. Мөвсүм вахты лүләкабабын јанында шишә биширилмиш помидор верилр.

Өрзәг:

- 300 г әт, 60 г баш соған, 3 г сумаг, 10 г наршәраб, 50 г помидор вә тама көрә дуз, истиот.

КЕБАБ-БАСТУРМА

Из говяжьей вырезки нарезают куски по 30-40 граммов. Затем их запекают в эмалированной посуде мелко нарезанным репчатым луком, 2-3 кусками (на одну порцию) бараньего курдюка, лимонным соком; тонко нарезав выжатый лимон, смешивают с мясом и выдерживают в холодильнике 2-3 часа, куски мяса и курдюка наанизывают на вертеле (шампуры) и жарят, поворачивая над раскаленными тлеющими углями в мангале. Обычно кебаб доходит до кондиции за 5-6 минут. Подают его на стол с приложением нарезанного лука, пропеченных на вертеле помидоров и лимонных долек. На банкете и званых ужинах кебаб украшается орнаментом из овощей, зелени, граната.

Продукты:

- 200 г говяжьей вырезки, 50 г бараньего курдюка, 50 г репчатого лука, 1/2 лимона, 10 г зелени, 50 г помидора, соль, перец - по вкусу.

ЛҮЛЯ-КЕБАБ

Жирная баранина или телятина приправляется солью, перцем и пропускается через мелкий фильтр мясорубки. Половину готового фарша вторично пропускают через мясорубку и тщательно замешивают с добавлением воды. Если мясо постное, к нему примешивают куски курдюка. Фарш выдерживают в холодильнике, давая ему немного ответеть. Затем, разделив на части, наанизывают на вертелы в форме продолговатых (длиной 8-10 см) катышей - "люля", по три штуки на вертел. Эти полуфабрикаты поджаривают на тлеющих углях до образования корочки на поверхности, затем переворачивают другой стороной. При прожаривании люля-кебаба надо следить, чтобы угли не воспламенялись. Прожаренный люля-кебаб снимают с вертелов и кладут в тарелки в горячем виде, кроша на него репчатый лук и кинзу. Прилагаются молотый перец и сумах, в отдельной посуде - наршараб (вареный гранатовый сок). В соответствующие сезоны кебаб сопровождается пропеченным на вертеле помидором.

Продукты:

- 300 г мяса, 60 г репчатого лука, 3 г сумаха, 10 г наршараба, 50 г помидора, соль, перец - по вкусу.

BASDYRMA KAVAB

Cut soft beef into 30-40 gr pieces. Add salt, pepper, shredded onions and mix in sauce - pan. Add also 2-3 pieces of sheep fat to the meat for each serving. Pour on lemon juice. Cut the rest of lemons into small pieces and add to the meat. Mix and keep refrigerated for 2-3 hours. String pieces, that's to say, sheep fat and soft beef pieces on a spit. Roast over charcoals. Shashlik is usually ready in 5-6 minutes. Shashlik is served hot together with shredded onions, lemon pieces and tomatoes roasted on a spit over charcoals. At the time of ceremonial reception, use vegetables, greens and pomegranates to season the shashlik.

- 200 gr soft beef, 50 gr sheep fat, 50 gr onion, 1/2 lemon, 10 gr greens, 50 gr tomato, salt and pepper to taste.

LULAKABAB

Mince fresh mutton or beef with onions, season with salt and pepper, mix thoroughly. Mince part of the ready force - meat for the second time, add cold water and mix thoroughly again. If the mutton or beef is lean, add some sheep fat. Keep refrigerated for a certain time so that the force - meat be hardened. String force - meat on spits - three per a spit-in 8-10 cm long like a roll. Roast over charcoals first one side then another. When roasting lula kabab, fire should not be stronger. When lula kabab is ready, remove them and pile on plates hot, garnish with shredded onions and coriander. Sumach and pepper is served beside lula kabab.

Pomegranate acid is served on a separate plate. During the season, lulakabab is served with tomatoes browned on a spit over charcoals.

- 300 gr mutton or beef, 60 gr onion, 3 gr sumach, 10 gr pomegranate acid, 50 gr tomato and salt or pepper to taste.

BASTIRMA (Yatırma) KEBAB

Dana etinin sinirsiz hissesinden 30-40 gramlık tükeler doğranır. Sonra bir kaba yığılarak üzerine tuz, karabiber ve küçük küçük kesilmiş soğan dökülür. Koyun kuyruğundan kişi başına küçük 2-3 tiki doğrayarak etin üzerine eklenilir. Onun da üzerine limon suyu ilave edilir ve kalan limon küçük şekilde kesilerek etle karıştırılır. İyice karıştırıldıktan sonra buzdolabında 2-3 saat bekletilir. Et ve koyun kuyruğu şişlere takılır ve mangalda kızarmış kömür üzerinde çevirerek pişirilir. Kebab genellikle 5-6 dakika sürede pişir. Kebab sofraya kesilmiş soğan, şişte kızartılmış domates ve limonla beraber sunulur. Ziyafet meclisinde kebabın süslenmesi için çeşitli yeşillikler ve nar kullanılır.

Malzemeler:

- 200 gr. dana eti, 50 gr. koyun kuyruğu, 50 gr. kuru soğan, yarım limon, 10 gr. yeşillik, 50 gr. domates, tadına uygun tuz, tarçın ve karabiber.

LÜLEKEBAB

Yağlı erkek koyun etine veya tosun etine tuz, karabiber ilave edilerek et iki defa makinesinde kıyılır ve soğuk su ilave edilerek iyice karıştırılır. Et yağsız ise koyun kuyruğu tavsiye edilir. Bir süre buzdolabında kalır ki, kıyılmış malzeme biraz katılaşsın. Kıyma kısımlara ayrılıp enli şişlere, her şişe üçer tane olmakla 8-10 cm. uzunlukta boru halinde yapılır. Mangalda kömür üzerinde yüzü pişmesine kadar beklenilir ve diğer yüzü üstte döndürülür. Lülekebab pişirken ateşte alev olmamalı. Lülekebab piştikten sonra şişten çıkarılır ve tabaklara sıcak şekilde dizilir. Üzerine doğranmış soğan ve maydanoz döktülür. Yanında karabiber ve dövülmüş sumak da katılır. Ayrıca şişe bir kaptı da nar şurubu olmalı. Mevsime göre lülekebabın yanında mangalda pişirilmiş domates de konur.

Malzemeler:

- 300 gr. et, 60 gr. kuru soğan, 3 gr. sumak 10 gr. nar şurubu, 50 gr. domates, tadına uygun tuz ve karabiber.



ТАСКАБАБЫ

Таскабабы үчүн тазə еркəк этини бел, габырга вə ја буд эти кəтүрүлүр. Этнə һəрəси 35-40 грамдыг дəрдүчү парчалара бөлүлүр. Баш соғаны тəмизлəйб назик һалга шəклиндə доғрафлар. Эт вə соғаны һүсүс дəлəз гəзидə азачыг јаг алава едиб, тез-тез гарышдыра-гарышдыра портүлүр. Сонра үзəринə дуз, истют алава едиб, газанын гапанын ортүб вамла гəйнадырлар. Бир аз бишдиктəн сонра үзəринə эфəранлы су алава елэрək јаваш-јаваш гəйнадыб биширилэр. Кабаб бишн заман сују чəкилэрсə, үзəринə азачыг гəйнар су алава етмөк олэр. Кабабын һазыр олмасы үчүн су тамам чəкилмəлидир. Таскабабы бишдикдə ону нимчəлə чəкиб үзəринə сумаг вə кəјəрти сəпилэр. Һазыр таскабабы сүфрəлə верилən заман јанында шоравə вə лимон верилэр.

Өзгəг:

- 250 г гојун эти, 30 г эринмиш јаг, 50 г баш соған, 20 г кешиниш вə шујуд, 5 г сумаг, тама кəрə дуз, истют.

ТАС-КЕБАБ

Для этого блюда используются спинная, реберная часть или окорок барашка. Мясо дробят на четырехугольные куски по 35-50 г. Очищают и тонкими кружками нарезают говяжью печеночную луковицу. Куски мяса с луком пропекают, добавив немного масла, в специальной неглубокой кастрюле, часто помешивая. Затем, добавив соль, перец и залив водой, медленно варят в кастрюле с закрытой крышкой. По готовности добавляют шафранную воду. Если при варке вода испаряется, можно плеснуть немного кипяченой воды. К моменту завершения готовки вся вода должна впитаться и испариться.

Тас-кебаб раскладывают по тарелкам, присыпая сумачом и зеленью, прилаживают соленья и лимон.

Продукты:

- 250 г баранины, 30 г топленого масла, 50 г репчатого лука, 20 г кинзы и укропа, 5 г сумача, соль, перец - по вкусу.

TASKABABY

Take a piece of mutton from brisket, back leg, or back ribs, cut into 35-40 gr square pieces. Cut coiled onions, mix with meat pieces. Pour on butter into a saucepan and simmer the meat with onions stirring continuously. Then add salt, pepper, put a lid on a saucepan and simmer. After a while, add saffron infusion and boil on slow fire. When water evaporates completely, kabab is ready.

Dress with sumach and greens when serving. Serve pickles and lemons separately.

- 250 gr mutton, 30 gr melted butter, 50 gr onions, 20 gr coriander and dill, 5 gr sumach and salt, pepper to taste.

TASKEBABİ

Taskebabı için kuzu etinin bel, kaburga ya da but eti 35'er-40'ar gramlık dörtgenler halinde doğranır, kuru soğan topak halkalar halinde ince ince kıyılır. Et ile soğan bir kapta biraz yağ ile karıştırılarak haşlanır. Sonra tuz, biber ekleyerek, hafif ateşte kaynatılır. Bir süre sonra üzerine safranlı su döküp kaynatmaya devam edilir. Kaynama sırasında suyu çekilirse biraz kaynar su eklenebilir. Kebabin hazır olması için suyu tamamen çekilmelidir.

Taskebabı piştikten sonra üzerine sumak ve yeşillik katılır. Yanında çorba ve limonla servis yapılır.

Malzemeler:

- 250 gr. koyun eti, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. kuru soğan, 20 gr. kereviz ve dereotu, 5 gr. sumak, tuz ve biber eklenir göre.

ГИЈМƏКАБАБ

Јаглы гојун этини дуз, истют алава елэрək прикəздү эт ма-шынындан кечирилэр. Һазыр эт фаршыны азачыг јаг вурүлү муш чүгүн таваја тəkүб, арасы кəсимдəн гарышдырагə гызардырлар. Ахыра јакын үзəринə лимон шпрəси алава едилэр. Помидору бұтов һалында гызардыб, гијмə кабабы нимчəлə чəкəркəн, јанында гојуб лимон илə бəзəјилэр.

Өзгəг:

- 250 г гојун эти, 30 г эринмиш јаг, 30 г баш соған, 0,25 г лимон, тама кəрə дуз, истют.

НƏРƏ БАЛЫГ КАБАБЫ

Тəзə нəрə балыгы гəйнар су илə тəмизлəнир, ортасындан аг онурга дамары чыхарылыр. 50-60 грамдыг узунсов тикэлэрə доғранылыр, дуз вə истют вурүлүр. Шишлэрə чəкилиб, үзəринə азачыг томат пəстасы вурүлүр (гырмызы олмасы үчүн). Сонра гызгын кəмүр үстə мангалда һəр тəрəфини чешрмəклə 8-10 дəгигə гызардылыр. Сүфрəлə верəркəн балыгын јанында лимон, дуза гојулмуш зейтүн, доғранмыш соған вə ајрыча габда наршəрəб верилэр.

Өзгəг:

- 300 г нəрə балыгы, 30 г баш соған, 1/4 əдəд лимон, 1 г зейтүн, 3 г томат пəстасы, 5 г наршəрəб вə тама кəрə дуз, истют.

ГИЙМЕ-КЕБАБ

Жирную баранину, приправленную солью и перцем, пропускают через мясорубку с крупным фильтром. Готовый фарш поджаривают в чугунной сковородке, слегка подернутой маслом, непрерывно перемешивая. Под конец на мясо выжимают лимонный сок. Гийме-кебаб "препроводжается" целым поджаренным помидором и украшается лимонными дольками.

Продукты:

- 250 г баранины, 30 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 0,25 г лимона, соль, перец - по вкусу.

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Свежую осетрину ошпаривают кипятком, из нее извлекают позвоночник, нарезают продолговатые куски по 50-60 граммов, которые приправляют солью и молотым перцем. Куски насаживают на вертела с небольшим добавлением томатной пасты. Затем жарят над раскаленными в мангале углями 8-10 минут, переворачивая. Подают на стол кебаб (шашлык) из осетрины с лимоном, солеными оливками, нарезанным луком и наршарабом в отдельной посуде.

Продукты:

- 300 г осетрины, 30 г репчатого лука, 1/4 лимона, 1 г оливки (маслин), 3 г томатной пасты, 5 г наршараба, соль и перец - по вкусу.

GIYMAKABAB

Mince fat pieces of mutton, onions, add pepper and salt. Fry the force-meat in butter, stirring continuously. Spray with lemon juice before it is ready. Fry tomatoes in butter and dress with lemon slices when serving with giyma.

- 250 gr mutton, 30 gr melted butter, 30 gr onion, 0,25 lemon. Pepper and salt to taste.

STURGEON SHASHLIK

Wash the fresh sturgeon with water, remove white vertebral or spine vessel. Cut the sturgeon into long pieces, add salt and pepper to taste. Coat with sour cream or tomato paste and roast on a spit over charcoals to 8-10 minutes. Lemon, pickled olive, shredded onions and narsharab are served separately.

- 300 gr sturgeon, 30 gr onion, 1/4 lemon, 1 gr olive, 3 gr tomato paste, 5 gr narsharab, salt and pepper to taste.

KIYMA KEBAB

Yağlı koyun eti büyük delikli kıyma makinesinden geçirildikten ve tuz ile biber eklenerek karıştırıldıktan sonra hazır kıyma biraz yağ konulan tavada devamlı olarak karıştırılarak kavrulur. Yemek pişmek üzere iken biraz limon suyu eklenir. Hazır kıyma kebab servis yapılırken etrafı kızartılmış ufak domates ve limon dilimleriyle süslenir.

Malzemeler:

- 25 gr. koyun eti, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. soğan, 0,25 gr. tuz, biber zevke göre.

MERSİN BALIĞI KEBABİ

Taze mersin balığı kaynar su ile temizlenir, omurgası çıkarılır. 50-60 gramlık uzunca tikeler halinde doğranır, tuz ve karabiberle terbiye edilir. Sonra şişlere takılarak üzerine biraz domates salçası sürülür (renginin kırmızı olması için). Sonra mangalda her tarafı üzerinde çevirmekle 8-10 dakika kızartılır. Sofraya servis yapılırken balığın yanında limon, zeytin, doğranmış soğan, ve ayrı bir kapta narşurubu konulur.

Malzemeler:

- 300 gr. mersin balığı, 30 gr. kuru soğan, limonun 1/4 kısmı, 1 gr. zeytin, 3 gr. domates salçası, 15 gr. narşurubu, tadına uygun tuz ve karabiber.



ЧУЧӨ КАБАБЫ

Ичи тамизлэнб джуджумш чучө ики барабар хиссәдә бөлүнүр, дуз ва истиот вурулуб шивә тахылыр. Узәринә азачыг зейтун жагы чокьлир ва мангалда көз узәриндә шивә һәр ики тәрафә чевирмәктә гызарылыр. Чучө гызардыгдан сонра шивәдән чыхарылыр, нимчәдә гојулур, јанында кој соған ва догранмыш лимон вериллр.

Өрзәг:

- 300 г чучө, 10 г зейтун жагы, 20 г лимон, 30 г кој соған, тама көрә дуз, истиот.

ДЖУДЖА-КЕБАБ

Выпотрошенную и промытую шпильчю тушку делят надвое и, посолив и поперчив, нанизывают на вертел с добавлением оливкового масла и жарят в мангале (жаровне), поворачивая попеременно обе стороны. Жареное мясо снимают с вертела, кладут на тарелку, прилагая зеленый лук и нарезанный лимон.

Продукты:

- 300 г шпильчатого мяса, 10 г оливкового масла, 20 г лимона, 30 г зеленого лука, соль, перец - по вкусу.

ЈУЈА КАВАВУ

Treat the chickens, cut them into halves, salt, pepper and string on a spit.

Pour on olive oil and roast over charcoals. Garnish with spring onions and lemon slices.

- 300 gr chicken, 10 gr olive oil, 20 gr lemon, 30 gr spring onions, pepper, salt.

PİLİÇ KEBAP

İçi temizlenip yıkanmış pilic iki eşit parçaya bölünür, tuz ve biberle-nip şişe geçirilir. Üzerine biraz zeytin-yacı sürüp mangalda köz üzerinde şişi her iki tarafa çevirmekle kızartılır. Pi-lîç kızardıktan sonra şişten çıkartılır, yanında yeşil soğan ve doğranmış li-monla servis yapılır.

Malzemeler:

- 300 gr. pilic, 10 gr. zeytinyağı, 20 gr. limon, 30 gr. yeşil soğan, tuz ve biber zevke göre.

ТУРШУГОВУРМА

Гојун этини сүмүклә бирлик-дә 20-25 грамлыг парчалара до-грајыр, узәринә дуз, истиот алава-елдр, азачыг эринмиш јагда дајаз газанда говурурлар. Сонра узәри-нә бир гәдәр булјон ва јахад гај-нар су тоқуб, вамла бишириләр. Говрулмуш баш соған алава олиб гарышдырыб бишириләр. Га-зыр олана бир аз гадмыш узәринә јујулмуш кавалы ва ја алча гурру-е төкүрләр. Бир мүддәт кечәндән сонра хораји нимчаләра чакьб сүфрајә верилләр.

Ғейл: јаз ва јай ајларында тәзә турш алча тоқмәк олар.

Өрзәг:

- 250 г гојун әти, 60 г баш со-ған, 30 г эринмиш јаг, 15 г кавалы ва ја јахад алча гур-су, тама көрә дуз, истиот.

КАРТОФ ГОВУРМА

Гојун этини 20-35 грамлыг парчалара дограјырлар. Гызмыш газанчада эринмиш јагда говурур-лар. Она ајрыча јагда гызарыл-мыш баш соған, луму дузу ва ја-хад помидор мәти, дуз, истиот ву-рурлар. Узәринә бир аз әт сүју алава едиб бишириләр. Картоф сојудуб ики-үч хиссәдә дограныб алава едиллр. Сүфрајә вериләр-кән нимчәдә гојулур, узәринә до-гранмыш кешиниш, шүјүд сапиллр.

Өрзәг:

- 250 г гојун әти, 50 г баш со-ған, 30 г эринмиш јаг, 50 г картоф, 1 г луму дузу ва ја 1 чәј гашыгы помидор мәти, тама көрә дуз, истиот.

ТУРШУ-ГОВУРМА

Баранину с костями дробят на куски по 20-25 граммов, солят, перчат и поджаривают в неглубокой кастрюле с небольшой добав-кой топленого масла. Затем ее ту-шат бульоном и кипятком и томят на малом огне. Погодя добавляют поджаренный репчатый лук, пе-ремешивая. Перед концом готовки приправляют сливами или суше-ной алычой. Через некоторое вре-мя говурма готова. Подают ее в та-релках.

Примечание: В весенние и летние месяцы это блюдо можно приправлять свежей кислой алы-чой.

Продукты:

- 250 г баранины, 60 г репчатого лука, 30 г топленого масла, 15 г сливы или сушеной алы-чи, соль, перец - по вкусу.

ГОВУРМА С КАРТОФЕЛЕМ

Баранину нарезают на куски по 20-35 граммов и жарят в рас-топленном масле, в кастрюле. До-бавляют отдельно поджаренный в масле репчатый лук, лимонную кислоту или томатную пасту, соль, перец. Тушат бульоном и томят на малом огне, добавляя очищенный и разрезанный на две-три дольки картофель.

Подавая на стол в тарелках, посыпают крошечком кинзы и ук-ропа.

Продукты:

- 250 г баранины, 50 г репчатого лука, 30 г топленого масла, 50 г картофеля, 1 г лимонной кислоты или чайная ложка томатной пасты, соль, перец - по вкусу.

TURSHU GOVURMA

Cut the mutton into 20-25 gr pieces, salt, pepper and brown. Pour on broth or boiling water and stew. Add roasted onions, mix thoroughly and bring to readiness. Put rinsed dried plums or alycha before it is ready. After a while serve hot.

Note: In spring and summer, pile on fresh alycha.

- 250 gr mutton, 60 gr onion, 30 gr melted butter, 15 gr dried plums or alycha, pepper, salt.

KARTOF GOVURMA

Cut the mutton into 20-35 gr pieces. Roast in melted butter. Separately add shredded onions, lemon acid or tomatoe paste, salt and pepper. Blanch in hot salted broth. Potatoes are cut into 2-3 pieces.

Put on a plate when serving. Sprinkle with cut coriander and dill.

- 250 gr mutton, 50 gr onions, 30 gr melted butter, 50 gr potato, 1 gr citric acid or 1 teaspoon of tomato paste, salt, pepper.

TURSHU KAVURMA

Koyun etini kemikle beraber 20-25 gramlik parçalara doğranır üzerine tuz, kara biber koyarak bi-raz eritilmiş tereyağda derin olma-yan tencerede kavrulur. Sonra üze-rine bir kadar et suyu veya kaynar su döküp yavaş yavaş pişirilir. Ki-zartılmış baş soğan döküp karıştırı-rak pişirilir. Hazır olmasına az kala üzerine yıkanmış erik kurusu dökü-lür. Bir süre sonra yemek servis yapılır.

Not: İlkbahar ve yaz mevsimin-de taze ekşi erikten istifade edilebi-lir.

Malzemeler:

- 250 gr. koyun eti, 60 gr. kuru soğan, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 15 gr. erik kurusu, tuz ve kara biber zevke göre.

PATATES KAVURMASI

Koyun eti 20-35 gramlik parça-lara doğranıp kızmış küçük tencere-de eritilmiş tereyağda kavrulur. Ayrıca yağda kızartılmış kuru so-ğan, limon tuzu veya domates suyu, tuz, kara biber katılır ve üzerine bi-raz et suyu döküp pişirilir. Patates soyup 2-3 kısma bölüp ilave edilir. Sofraya servis yapılırken üzerine doğranmış maydanoz, dereotu ser-pilir.

Malzamelere:

- 250 gr. koyun eti, 50 gr. soğan, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. patates, 1 gr. limon tuzu, veya 1 çay kaşığı domates suyu, tuz, biber.



ЧЫЗ-БЫЗ

Гојун багырсагынын ичинини тэмизләйр, хырда-хырда дограјыб, сојут су илә тэмиз јујурлар. Гојунун гара чийренин, урәјин, бөјрәкләрини ва аг әтини дограјыб сојут суда јујурлар. Әввалчә багырсагы ва урәји таваја тоқуб говурурлар. Бунлар бир гәләр говурудулан сонра гара чийрәи ва аг әти алава едирләр, дуз, истиот вуруб сују чәкиләнчән говурурлар. Башга бир тавада узунуна дограмыш картоф ва баш соған говурурлар. Сонра биринчи таваја алава едиб гарышдырлар. 5-10 дәгигә бишдиклән сонра чыз-быз һазыр олур. Сүфрәја пайлыг тавадларда гәјнар һалында верилір. Узәринә сумаг сәпиләр.

Әрзаг:

- 50 г гојун багырсагы, 30 г үрәк, 50 г гара чийрә, 25 г бөјрәк, 25 г аг әт, 30 г баш соған, 50 г картоф, 1 г сумаг, тама корә дуз, истиот.

ӘТЛИ НАР-ГОВУРМА

Гојун әтинини дош ва ја табырга һиссәсини сүмүклә бирликлә 40-50 грамлыг парчалара дограјырлар, дуз ва истиот вуруб газанда әринмиш јагда говурурлар. Ајрыча тавада ғызардытмыш баш соған она алава едилір. Бишәна јахын тәбин нар ширәси ва нар дәнәләрини алава елиб, бир лаһа говурурлар. Һазыр һорәк сүфрәја вериләркән узәринә хырда дограмыш көјәрти сәпиләр.

Әрзаг:

- 300 г гојун әти, 30 г әринмиш јар, 50 г баш соған, 50 г јетишмиш нар, тама корә дуз, истиот.

ДЖИЗ-БЫЗ

Это жаркое из бараньих внутренностей. Очищенные бараньи кишки разрезают на мелкие куски, тщательно промывают холодной водой. Так же промывают и разрезанные бараньи почки, печень, сердце и ткань бараньих яич (так называемое "белое мясо"). Сперва жарят в сковороде бараньи почки и сердце, погодя - остальные части, приправляя солью и перцем, до выпаривания воды. В другой сковороде поджаривают картофель, нарезанный продолговатыми дольками, и репчатый лук. Их добавляют и примешивают к содержимому первой сковороды. Через 5-10 минут джиз-быз готов. Подается на стол в порционных сковородах, в горячем виде. Посыпается сумачом.

Продукты:

- 50 г бараньих кишок, 30 г (часть) бараньего сердца, 50 г печени, 25 г почек, 25 г "белого мяса", 30 г репчатого лука, 50 г картофеля, 1 г сумача, соль и перец - по вкусу.

ГОВУРМА С ГРАНАТОМ

Грудинку и реберную часть баранины с костями разрезают на 40-50-граммовые куски и, приправив солью и перцем, жарят на топленном масле. Добавляют отдельно поджаренный репчатый лук. Незадолго до завершения готовки добавляют натуральный гранатовый сок и зерно граната. Подавая на стол, посыпают крошечком зелени.

Продукты:

- 300 г баранины, 30 г топленного масла, 50 г репчатого лука, 50 г (часть) спелого граната, соль и перец - по вкусу.

ЈYZ-BYZ

Cut clean mutton guts into pieces. Cut liver, heart, kidney and flesh into pieces, wash in cold water. Brown the guts and the pieces of heart in butter. After some time add liver and flesh, pepper, salt and brown. Roast onions and cut potatoes separately. Then mix with jyz-byz and brown for 5-10 minutes. Serve hot and sprinkle with sumach.

- 50 gr mutton guts, 30 gr heart, 50 gr liver, 25 gr kidney, 25 gr flesh, 30 gr onion, 50 gr potato, 1 gr sumach, pepper, salt.

ETLI NARGOVURMA

Take a piece of breast mutton or ribs, cut into 40-50 gr pieces, season with salt and pepper and fry in butter. Add roasted onions. Add pomegranate pips, or juice before it is ready.

Sprinkle with shredded herbs when serving.

- 300 gr mutton, 30 gr melted butter, 50 gr onion, 50 gr pomegranate, pepper, salt.

CIZ-BIZ

(Içkavurması)

Koyun bağırsağının içi temizlenerek ufaklık kesilir, soğuk su ile temiz yıkanır. Koyunun karaciğerini, yüreğini ve böbrekleri doğranıp soğuk suda yıkanır. Önce bağırsağı ve yüreği tavada kavrulur. Bunlar biraz kavrulduktan sonra ufak doğranmış kuru soğan, patates ve karaciğer ilave edip, tuz, kara biber konur, suyu çekilinceye kadar kavrulur. Sonra birinci tavaya döküp karıştırılır. 5-10 dakika piştikten sonra cız-bız hazır olur. Sofraya sıcak durumda servis yapılır. Üzerine sumak serpilir.

Malzemeler:

- 50 gr. koyun bağırsağı, 30 gr. yürek, 50 gr. karaciğer, 25 gr. böbrek, 25 gr. ak et, 30 gr. kuru soğan, 50 gr. patates, 1 gr. sumak, tuz, biber zevke göre.

ETLİ NARKAVURMA

Koyun etinin göğüs veya kaburga kısmını kemikle beraber 40-50 gramlık parçalara doğranır, tuz ve biber ilave edilerek tencerede eritilmiş tereyağda kavrulur. Ayrıca tavada kızartılmış kuru soğan dökülür. Pişmesine az kala ta-bii nar suyu ve nar tanelerini ilave edip bir daha kavrulur. Hazır yemek servis yapılırken üzerine küçük doğranmış yeşillik serpilir.

Malzemeler:

- 300 gr. koyun eti, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. soğan, 50 gr. olgunlaşmış nar, tuz ve kara biber zevke göre.

ПЕНЧӨР ГОВУРМАСЫ

Пенчәри тәмизләјиб сојут суда јујур, көкләрини кәсирләр. Гәјнар суда пөртүрләр. Чыхарыб ашусәндә сојудурлар. Сонра тахта узәриндә хырда дограјыб, узәринә дограмыш көј соған, көвөр, дуз, истиот алава едиб, әринмиш јагда говурурлар. Узәринә јумурта вурурлар. Таваһын тапағыны өртүб биширирләр. Јумурта боркидиклә пенчәр һазыр олур. Нимчәләрә чәкиб сүфрәја вериләр. Пенчәр говурмасы татымла јейилір.

Әрзаг:

- 2 алаа јумурта, 50 г пенчәр, 20 г көј соған, 20 г көвәр, 40 г әринмиш јар, 50 г таты, тама корә дуз, истиот.

ГОВУРМА ИЗ ЩИРИЦЫ

Щирицу очищают, промывают, срезают корешки. Пропаривают в кипятке и остужают в дуршлага. Затем мелко крошат на дощечке, посыпают нарезанным зеленым луком, каперсником, солью, перцем и жарят на топленном масле. Добавив сырое яйцо и закрыв сковородку крышкой, томят на малом огне. Яичница поспела - и говурма готова. Подают на стол в тарелках, прилагая татык.

Продукты:

- два куриных яйца, 50 г щирицы, по 20 г зеленого лука и каперсника, 40 г топленного масла, 50 г татыка, соль, перец - по вкусу.

PENJAR GOVURMASY

Wash penjar scald in cold water and cut the roots. Shred penjar, spring onions, kavar, add salt, pepper and roast in a saucepan. Add eggs. Cover and boil. When the eggs are ready, penjar is cooked. Serve sour milk separately.

- 2 eggs, 50 gr penjar (edible green), 20 gr spring onions, 20 gr kavar, 40 gr melted butter, 50 gr sour milk, pepper, salt.

SEBZE (YEŞİLLİK) KAVURMASI

Sebzenin kökleri kesilir, soğuk suda yıkanır. Sıcak suda haşlanır, suyu süzülür. Sonra tahta üzerinde ufak doğranır ve üzerine doğranmış yeşil soğan, kever, tuz, biber koyup yağda kavrulur. Üzerine yumurta ilave edilerek pişirilir. Yumurta sertleştiğinde yeşillik hazır olur. Tabaklara koyup sofraya servis yapılır. Sebze kavurması yoğurtla yenir.

Malzemeler:

- 1 tane yumurta, 50 gr. yeşillik, 20 gr. yeşil soğan, 20 gr. kever, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. yoğurt, tuz, biber zevke göre.





СӘБЗИ ГОВУРМА

Яғлы гојун этинин 30-35 грамлыг парчаларла доғрайыб, газанда азагыч эринмиш жагда говурулар. Узәринә аҗрыча говурламыш баш соған алава едиб, эфәран сүю тоқурлар. Сонра азагыч думу дузу алава едиб вәмла биширирлар. Этин там бишмесинә бир аз галмыш, тамизләниб, јујудуб, хырда формала доғрайыш кәвәр, кешиниш, кој соған вә испанак алава едиб јажшыча гарышдырырлар. 10-15 дақиқадан сонра хәрәк һазыр олур. Нимчәдә чәкиб гајнар һалда сүфрәдә вериләр.

Әрәз:

- 300 г гојун эти, 50 г баш соған, 50 г эринмиш јағ, 0,5 г думу туршусу, 0,1 г эфәран, 100 г көјәрти, тама көрә дуз, истют.

БОРАНЫ ГОВУРМА

Гојун этини 20-30 грамлыг парчаларла доғрайыб, газанда азагыч эринмиш жагда говурулар. Говурулана јажын узәринә гызардылмыш баш соған төкүб, газанын пагагыны өртүб бир аз да биширирлар.

Һазыр олана јажын јетишмиш ири боранынын багытыны вә өзәјини чыхардыб, 20-30 грамлыг дордубчаг формала доғрайыб газана төкүрлар, гарышдырыб узәринә дуз, истют алава едирлар. Һазыр олана јажын газана эфәран сүю вә дојулмыш дарчын алава едирлар. Бу хәрәк јалныз јағ мовсүмдә биширирлар. Сүфрәдә нимчәдә вериләр.

Әрәз:

- 200 г гојун эти, 30 г эринмиш јағ, 50 г баш соған, 100 г бораны, 1 г дарчын, 0,1 г эфәран, тама көрә дуз, истют.

САБЗИ-ГОВУРМА

Реберную часть и окорок жирной баранины разделить на куски по 30-35 граммов и, посолив, поперчив, прожарить в топленом масле. Приправить отдельно поджаренным репчатым луком и шафранной водой, с небольшим добавлением лимонной кислоты, и томить на малом огне. Незадолго до конца присыпать крошечным калерсника, кинзы, зеленого лука, шпината и тщательно перемешать. Через 10-15 минут говурма готова. Ее подают в горячем виде.

Продукты:

- 300 г баранины, 50 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 0,5 г лимонной кислоты, 0,1 г шафрана, 100 г зелени, соль и перец - по вкусу.

ГОВУРМА С ТЫКВОЙ

Разрезанную на куски по 20-30 г баранину жарят в кастрюле на топленном масле. Ближе к концу прожарки, заправив поджаренным репчатым луком и накрыв кастрюлю крышкой, некоторое время томят на огне. Очищенную от кожицы и семян крупную спелую тыкву нарезают на 20-30-граммовые четырехгранные куски и сыпают в кастрюлю, перемешивают, с добавлением соли и перца, а перед самым концом готовки приправляют шафранной водой и молотой корицей.

Это блюдо готовят только в летний сезон. Подается на стол в металлической миске.

Продукты:

- 200 г баранины, 30 г топленого масла, 50 г репчатого лука, 100 г тыквы, 1 г корицы, 0,1 г шафрана, соль и перец - по вкусу.

SABZY GOVURMA

Take a piece of ribs and back legs, cut into 30-35 gr pieces. Pepper, salt and brown. Season with roasted onions, saffron infusion, citric acid and stew. Add shredded kavar, coriander, spring onions and spinach before it is ready. Mix thoroughly. In 10-15 minutes the dish is ready. Serve hot.

- 300 gr mutton, 50 gr onion, 50 gr melted butter, 0,5 citric acid, 0,1 gr saffron, 100 gr greens, salt, pepper.

BORANY GOVURMA

Cut the mutton 25-30 gr pieces and fry in butter. Add roasted onions, close the saucepan and stew a little under cover.

Cut the pumpkin into 20-30 gr cubes, pour on into the saucepan, salt, pepper and mix thoroughly. Before it is ready add saffron infusion and pounded cinnamon. Serve on plates.

This dish is cooked only in summer.

- 200 gr mutton, 30 gr melted butter, 50 gr onions, 100 gr cucumbers, 1 gr cinnamon, 0,1 saffron, pepper, salt.

SEBZE KAVURMA

Yağlı koyun etinin kaburga ve but kısmından 30-35 gr. parçalar doğranır. Tuz, kara biber koyup tencerede eritilmiş tereyağda kavrulur. Üzerine ayrıca kavrulmuş soğan ilave edip safran suyu dökülür. Sonra biraz limon tuzu eklenip, yavaş yavaş pişirilir. Etin tam pişmesine az kalmış temizlenip, yıkanıp küçük biçimde doğranmış kever, kişniş, yeşil soğan ve ispanak katılarak iyice karıştırılır. 10-15 dakikadan sonra yemek hazır olur. Kaynar halde sofraya servis yapılır.

Malzemeler:

- 300 gr. koyun eti, 50 gr. doğranmış soğan, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 0,5 limon tuzu, 0,1 gr. safran, 100 gr. yeşillik, tuz ve kara biber tada göre.

BALKABAK KAVURMA

Koyun etini 20-30 gramlık parçalara doğranır tencerede biraz eritilmiş tereyağda kavrulur. Pişmeğe az kalmış üzerine kızartılmış soğan döküp tencerenin kapağını kapayıp biraz daha pişirilir. Balkabak 20-30 gramlık dörtgen biçimde doğranır, tencerede karıştırıp üzerine tuz, biber dökülür. Pişmesine yakın tencere safran suyu ve öğütülmüş tarçın dökülür. Bu yemek yalnız yaz mevsiminde pişirilir.

Malzemeler:

- 200 gr. koyun eti, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. soğan, 100 gr. balkabak, 1 gr. tarçın, 0,1 gr. safran, tuz ve kara biber zevke göre.

ТӘНӘК (ЈАРПАГ) ДОЛМАСЫ

Тәзә көрпә тәнәк јарпағларыны јујурлар. Сапјағларыны кәсиб гајнар суда портурлар. Јумшағ гојун вә јахуа дана этини (эт јагсыз оларса, јујурт алава едирләр) соғанла бирлиқдә эт мапынынын хырда көзүндән кечирирләр. Сонра узәринә дуз, истют турурлар, доғрайыш шүјүд, кешиниш вә хырдаланымыш гуру нана, тамизләниш вә јујудуш дују алава едиб јажшыча гарышдырырлар. Һазыр тәнәк јарпағларынын ит тәрәфинә тахминән 15 г фарш гојуб бүкүрләр.

Һазырланыш долмалары дајаз газана, бүкүлән тәрәфи ашагы олмага, бир нечә гат дүзәрәк азагыч су алава едиб, устуна кичик боштаб гапайырлар, гапакыны ортарәк вәмла биширирләр. Долма сүфрәдә вериләркән нимчаларо чәкилиб, исти һалда вериләр. Јаңылда аҗрыча пиләдә сарымсагы гатып вериләр.

Ғәјд: ғыш вахты тәнәк долмасы дуза гојудуш тәнәк јарпағларыннан биширирләр. Бу заман јарпағлары сојут суда јујуб, исти суда портурлар.

Әрәз:

- 100 г гојун эти, 30 г тәзә тәнәк јарпағы, 30 г соған, 15 г дују, 20 г көјәрти, 3 г гуру нана, 50 г гатып, 5 г сарымсағ, тама көрә дуз, истют.

ДОЛМА ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ

В Азербайджане это блюдо называется "ярпак долмасы".

Молодые виноградные листья промывают и, отрезав черенки, шпарят в кипятке. Мякоть баранины или телятины (если мясо постное, добавляют и курдючные куски) с репчатым луком проворачивают сквозь мелкое "сито" мясорубки. Фарш заправляют солью, перцем, раскрошенным укропом, кинзой, растертой сушеной мятой, очищенным и промытым рисом и тщательно перемешивают.

В заготовленные виноградные листья заворачивают куски фарша, приблизительно по 15 граммов. Полученные таким образом долмы (толбучи) укладывают слоями, складками вниз в неглубокую кастрюлю, добавляя немного воды, прикрывают небольшой тарелкой ("тнетом") и, закрыв крышку кастрюли, варят на небольшом огне.

Долму подают в горячем виде, прилагая в пиллах гатык, заправленный чесноком.

Примечание: в зимнее время для этого вида долмы ("ярпак долмасы") используют заготовленные впрок маринованные виноградные листья. При этом листья промывают холодной водой и опаривают в кипятке.

Продукты:

- 100 г баранины, 30 г молодых виноградных листьев, 30 г лука, 15 г риса, 20 г зелени, 3 г сушеной мяты, 50 г гатыка, 5 г чеснока, соль, перец - по вкусу.

TANAK (YARPAG) DOLMASY (STUFFED GRAPE LEAVES)

Wash and then scald fresh grape leaves. Mince the mutton flesh (one may add sheep fat) with onions. Add rinsed rice, shredded dill, coriander, dried mint, season with salt and pepper. Mix the force-meat thoroughly.

Wrap the stuffed leaves 15 gr each. Put the dolma into a thin-bottomed saucepan in layers, add some water, put a small plate over cover and stew. Serve hot. Sour milk with pounded garlic is served separately.

Note: In winter dolma is cooked in pickled leaves. Wash them in cold water and then scald.

- 100 gr mutton flesh, 30 gr fresh grape leaves, 30 gr onions, 15 gr rice, 20 gr greens, 3 gr dried mint, 50 gr sour milk, 5 gr garlic, pepper, salt.

ÜZÜM YAPRAĞI DOLMASI

Taze üzüm yaprakları yıkanır, sapları kesilir kaynar suda pişirilir. Yumuşak koyun veya dana etini (et yağsız olursa kuyruk eklenir) soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir. Sonra üzerine tuz, biber koyup doğranmış deroute, kişniş ve nane, temizlenmiş ve yıkanmış pirinçe iyice karıştırılır.

Hazır üzüm yapraklarının içine 15 gr. kıyma koyup bükülür. Hazırlanmış dolmaları deroute olmayan tencereye bükülmüş tarafı aşağı olmak üzere bir kaç kat dizerken üzerine biraz su döküp küçük tabak kapatılır. Kapağını kapayarak yavaş yavaş pişirilir. Dolma, sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.

Not: Kışın yaprak dolması tuzlanmış üzüm yapraklarından pişirilir. Sonra yaprakları soğuk suda yıkanır, sıcak suda haşlanır.

Malzemeler:

- 100 gr. yumuşak koyun eti veya kıyma, 30 gr. yeni üzüm yaprağı, 15 gr. soğan ve pirinç, 20 gr. yeşillik, 3 gr. nane, 50 gr. yoğurt, 5 gr. sarımsak, tuz, kara biber zevke göre.





KƏLƏM DOLMASI

Думшак гојун ва ја мал этини соғанла бирликлә әт машынынын хырда котудән кечирирләр. Дуз, истот, дарчин, хырда дограммын кешими, шүүдә вурурлар. Дүүнү тәмизләйб, дүүб алава әдиләр. Фарша тазә помидор ва жахд помидор моти, шабалыд, дилинхәләр дограммын турш һејва алава әдиләр. Сонра һазыр фаршы јахымча гарышдырылар. Кәләмин үст табыларыны ва котудүнү чыхардыб атырлар, талан жарпаглары ачыб гајнар суја салыб портурлар. Сојудудан сонра кәләм жарпагларыны сечорәк, архадакы талан һиссәсини узунуна кәсирләр. Һазырланмыш кәләм жарпагларынын ичинә 30 граммыг әт фаршы, бир алаш шабалыд, бир дилин һејва гојарат адрәкүнч формала бүхүрләр. Сон а газаны дилинә бир-ики алаш жарпаг гојарат, үзәринә бир нечә га. дөлмә дүзб, үстүнә гајнар су алаш әдиләр. Суфрәја вериләркән дөлмәләрә шичәкә чәкәб үстүнә өз сујундан тоқуб дарчин сапырлар.

Әрзаг:

- 150 г гојун әти, 200 г тазә кәләм, 15 г дүүд, 20 г баш соған, 15 г шабалыд, 20 г һејва, 10 г кифорт, 0,2 г дарчин, тама корә дүз, истот.

ДОЛМА ИЗ КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЕВ

Этот вид долмы у нас именуется "кәләм-долмасы" и, совпадая, в общих чертах, с общезвестными голубцами, отличается от них поансамбли технологичности и составом приправ.

Мякью баранину или телятину с репчатый луком пропускают через мелкое "сито" мясорубки. Фарш приправляют солью, перцем, корицей, крошечком кинзы и укропа. Другие добавки - очищенный и промытый рис, свежий помидор или томатная паста, каштан, дольки кислой айвы. Заправленный таким образом фарш тщательно перемешивается.

Капустный кочан освобождается от верхних листьев, коцерыжки, оставшиеся листья идут в дело - их промывают, опускают в кипяток. Вымытые листья, продольно разрезав их более пятитую часть. В эти "обертки" заворачивают фарш по 30 граммов, по одному капусту и дольки айвы так, чтобы получилась четырехугольные "узелки". Затем, обложив дном кастрюли ошпаренными листьями, укладывают долму в несколько слоев, заливают кипятком и ставят на огонь.

Подавая на стол, в долму подливают собственный сок и присыпают корицей.

Продукты:

- 150 г баранины, 200 г свежей капусты, 15 г риса, 20 г репчатого лука, 15 г каштана, 20 г айвы, 10 г зелени, 0,2 г корицы, соль, перец - по вкусу.

KALAM DOLMASY (STUFFED CABBAGE LEAVES)

Mince mutton flesh or beef with onions. Season with cinnamon, salt, pepper and finely shredded coriander, dill. Rinse rice and add into the forcemeat. Add fresh tomatoes or tomato mass, chestnuts and quince cut into slices. Mix thoroughly.

Take upper leaves and the root of the cabbage out. Blanch cabbage leaves in water, separate the leaves. Wrap the forcemeat so as to obtain square pieces, each piece 30 gr. Put a few leaves on a bottom of a saucepan, put the dolma in, pour on boiling water and cook.

When serving, pour on its own sauce and sprinkle with cinnamon.

- 150 gr mutton flesh, 200 gr cabbage, 15 gr rice, 20 gr onion, 15 gr quince, 10 gr greens, 0,2 cinnamon, pepper, salt.

LAHANA DOLMASI

Yumuşak koyun eti veya mal (dana) eti soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir. Tuz, kara biber, tarçın ve küçük doğranmış kişniş, dereotu ve Pırlıncë karıştırılır. Kıymaya taze domates veya domates suyu, kestane, dilimlenmiş ekşi ayva konur. Sonra hazır kıymayı iyice karıştırılır.

Lahananın normal yaprakları sıcak suya haşlanır. Soğuttuktan sonra lahana yapraklarını birbirinden ayırılır. Hazırlanmış lahana yapraklarının içine 30 gramlık kıyma karışımı, bir tane kestane, bir dilim ayva konularak dörtgen biçimde bükülür. Sonra tencerenin dibine bir veya iki adet yaprak konur, üzerine birkaç kat dolma dizip üstüne kaynar su dökülür.

Sofraya servis yapılırken hafif suyuyla dolmaları tabağa konur ve üzerine tencere serpilir.

Malzemeleri:

- 150 gr. koyun eti, 200 gr. taze lahana, 15 gr. pırlıncë, 20 gr. kuru soğan, 15 kestane, 20 gr. ayva, 10 gr. yeşillik, 0,2 gr. tarçın, tuz, biber zevce göre.

HEJVA DOLMASI

Гојун әтини соғанла бирликлә әт машынынын хырда котудән кечирирләр. Дуз, истот ва дарчин вурарат гијма һазырлајырлар. Сонра буна табылдан тәмизләмәшнә ва хырда дограммыш шабалыд гатырлар. При турш һејваларын ичини чыхарыб, ораја чај гашыгы пла һазырланмыш гијмонә додурурлар. Һазырланмыш долмалары дајат газана дүзб, үзәринә алачыг гајнар су алава әдиб, газанын тапагыны орторәк вәмлә биширләр.

Һејва долмасы суфрәја вериләркән нимчәләрә чәкәлиб үзәринә өз ширәсн тоқулур.

Әрзаг:

- 100 г думшак гојун әти, 500 г һејва, 30 г әриммш јаг, 30 г баш соған, 30 г шабалыд, 0,5 г дарчин, тама корә дүз, истот.

ДОЛМА ИЗ АЙВЫ (ФАРШИРОВАННАЯ АЙВА)

Баранину с луком пропускают через мелкое "сито" мясорубки. Фарш приправляют солью, перцем, корицей. К нему примешивают очищенный и мелко нарезанный каштан. Из крупных плодов кислой айвы вырезают внутреннюю часть и в образовавшуюся полость вкладывают чайной ложкой заготовленный фарш. Фаршированные плоды айвы укладывают в кастрюлю, окатывают кипятком, закрывают крышку кастрюли и томят на малом огне.

Подавая на стол в тарелках, долму из айвы укладывают собственным соком.

Продукты:

- 100 г мягкой баранины, 500 г айвы, 30 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 30 г каштана, 0,5 г корицы, соль, перец - по вкусу.

HEYVA DOLMASY (STUFFED QUINCE)

Mince the mutton flesh with onions, season with pepper, salt, cinnamon. Add peeled cut chestnuts into forcemeat. Cut out quince inside and stuff.

Pour on some boiled water, cover and stew. Pour on quince juice when serving on plates.

- 100 gr mutton flesh, 500 gr quince, 30 gr melted butter, 30 gr onion, 30 gr chestnuts, 0,5 cinnamon, pepper, salt to taste.

AYVA DOLMASI

Koyun eti soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir. Tuz, biber ve tarçın koyarak kıyma karışımı hazırlanır. Sonra buna temizlenmiş ayıtlanmış ve küçük doğranmış kestane dökülür. Büyük ekşi ayvaların içini çıkarıp oraya çay kaşığı ile hazırlanmış kıyma doldurulur.

Hazırlanmış dolmaları tencereye dizip üzerine biraz kaynar su dökülür tencerenin kapağı kapanır yavaş ateşte pişirilir.

Ayva dolması sofraya servis yapılırken tabakalara koyulup üzerine kendi suyu dökülür.

Malzemeleri:

- 100 gr. yumuşak koyun eti, 500 gr. ayva, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. soğan, 30 gr. kestane, 0,5 gr. tarçın, tuz ve karabiber zevce göre.





ПОМИДОР ДОЛМАСЫ

Помидор долмасы бишirmək үчүн јетимшиш ири, сағлам помидор сечмэк лазимдыр. Сечимшиш помидорларны сојт суда јујурлар. Устундан јарыб тохумларыны, ичини чыхарырлар. Ичини сорпадан фарша гатмаг үчүн сағлајырлар.

Јумшаг јағлы гојун этини соғанла бирлике ири көзтү эт машынындан кечирип, истют, дуз, истиют, дарчын вурурлар. Узерине помидорун ичини алава едэрэк, әринмиш јагда тавада говурурлар. Говурумш гјмәнин узерине рејһан (јахшы олар ки, аг рејһан) доғрајыб гатшыдырлар. Соңра помидорлары гјмә илә долдурараг, јасты газана чәркә илә дузурлар. Узерине јаг алава едиб, гапагыны өртүб, 20-25 дәтигә вамла биширләр.

Өзгә:

- 100 г гојун эти, 150 г помидор, 20 г баш соған, 15 г әринмиш јаг, 20 г рејһан вә тама көрә дуз, истиют, дарчын.

ХИЈАР ДОЛМАСЫ

Јағлы јумшаг гојун этини соғанла бирлике ири көзтү эт машынындан кечирип, истют, дуз вуруб јахшыча гарышдырлар. Соңра әринмиш јагда тавада говурурлар. Узерине хырда доғраниш аг рејһан вуруб вә дарчын сәпирләр.

Орта ирилликә тәзә хијары јујуб габыгыны назик сојурлар, соңра бир башыны касиб чај гашыгы илә ичини (тумуну) чыхарырлар. Соңра ичине һазыр эт гјмәсини долдуруб, касимшиш башындан гапаг дузәдирләр. Хијарлары дәрин тавада вә јахуа газана дузуб, узерине әринмиш јаг төкүб вамла биширләр. Һазыр хәрәји нимчаларә чәкиб устунә дарчын сәпирләр. Јаньнда ајрыча табла гатыг вериләр.

Өзгә:

- 100 г гојун эти, 250 г тәзә хијар, 20 г баш соған, 40 г әринмиш јаг, 0,5 г дарчын, 50 г гатыг вә тама көрә дуз, истиют.

ДОЛМА ИЗ ПОМИДОРОВ (ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ)

Отбирают крылые спелые и здоровые помидоры, промывают холодной водой и, надрезав, извлекают семена и мякоть. - потом извлеченная часть используется как добавка к фаршу.

Мягкую жирную баранину с луком пропускают через мясорубку с крупным фильтром либо это же мясо отбивают кухонным ножом на колоде и приправляют солью, перцем, корицей, добавляют мякоть помидора. Затем мясо поджаривают в сковороде, на топленом масле.

Прожаренное мясо (фарш) смешивают с крошечком базилика (желательно белого базилика) и перемешивают. Затем фаршируют помидоры и, уложив в широкую неглубокую кастрюлю в один слой, добавляют масла, закрывают крышку и томят на малом огне минут 20-25.

Продукты:

- 100 г баранины, 150 г помидора, 20 г печатого лука, 15 г топленого масла, 20 г базилика, соль, перец - по вкусу.

ДОЛМА ИЗ ОГУРЦОВ (ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ)

Мягкую жирную баранину с печатным луком пропускают через крупное "сито" мясорубки, тщательно перемешивают и жарят на топленом масле в сковороде, затем посыпают крошечком белого базилика и молотой корицей.

С промытого средней величины свежего огурца тонко срезается шкурка; затем, срезав головку, чайной ложкой выковыривают мякоть с семенами. Образовавшуюся полость заподняют прожаренным фаршем и, прикрыв "колпачком" отрезанной огуречной головкой, огурцы укладывают в глубокую сковороду или кастрюлю и, заправив топленным маслом, ставят на несильный огонь.

Готовую снесь раскладывают в тарелки и приправивают молотой корицей. В отдельной посуде подается гатыг.

Продукты:

- 100 г баранины, 250 г свежих огурцов, 20 г печатого лука, 40 г топленого масла, 0,5 г молотой корицы, 50 г гатыка, соль с перцем - по вкусу.

POMIDOR DOLMASY (STUFFED TOMATOES)

To prepare stuffed tomatoes, one should use ripe, big and high quality tomatoes. Selected tomatoes are washed in cold water. Cut from top, remove seeds or inside. The removed are kept to mix with minced meat of stuffing. Mince soft fat mutton with onions, or cut into small parts with kitchen knife. Add salt, pepper and cinnamon. Add tomatoes inside and fry in griddle in melted butter. Sprinkle fried stuffing with basilica (white basilica) and mix. Stuff tomatoes and place in casserole. Pour on butter and stew under cover for 20-25 minutes.

- 150 gr mutton, 150 gr tomato, 20 gr onion, 15 gr melted butter, 20 gr basilica or salt, pepper and cinnamon to taste.

KHIYAR DOLMASY (STUFFED CUCUMBERS)

Mince fat soft mutton with onion. Add salt, pepper and mix thoroughly. Then brown in the frying-pan in melted butter. Sprinkle with cut small white basil and cinnamon. Peel and wash average-big cucumbers. Cut the top and remove inside (seeds) with a tea-spoon. Put force-mutton into cucumber and make a cover of cut head. Place cucumbers in a deep casserole or griddle, butter surface and stew. Serve ready stuffed cucumbers on plates, coat with cinnamon. Serve sour cream separately.

- 100 gr mutton, 250 gr fresh cucumbers, 20 gr onion, 0,5 gr cinnamon, 50 gr sour cream and salt, pepper for taste.

DOMATES DOLMASI

Domates dolmasını pişirmek için yetmişmiş iri, saf domates seçmek gerekir. Seçilmiş domatesler soğuk suda yıkanır. Bıçakla yarılarak içi çıkarılır ve sonra istifiade etmek için içi atılır.

Yumuşak ve yağlı koyun eti, soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilerek üzerine tuz, karabiber tarçınla karıştırılır ve üzerine domatesin içi eklenerek eritilmiş yağla kavrulur. Kavrulmuş kıymanın üzerine kıyılmış fesleğen (beyaz fesleğenin olması daha iyidir) dökülerek karıştırılır. Sonra domateslerin içi kıymayla doldurulur, tencerenin dibine bir kat dizilir. Üzerine yağ ilave edilir ve kapağı kapatılır. 20-25 dakika hafif ateşte pişirilir.

Malzemeler:

- 100 gr. koyun eti, 150 gr. domates, 20 gr. kuru soğan 15 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. fesleğen ve tadına uygun tuz, karabiber ve tarçın.

HIYAR DOLMASI

Yağlı, yumuşak koyun eti soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilip üzerine karabiber tuz serpilir ve iyice karıştırılır. Sonra yağla tavada kavrulur. Üzerine küçük küçük kesilmiş beyaz reyhan ve tarçın dökülür.

Orta büyüklükte taze hiyar yıkılır kabuğu ince şekilde soyulur. Baş tarafı kesilerek kısıklı içerisi çıkarılır. Sonra içine hazırlanmış kıyması doldurulup kesilmiş baş kısmı yerine kapatılır. İç dolurulmuş hiyar tavaya veya tencereye dizilerek üzerine eritilmiş tereyağ ilave edilir ve hafif ateşte pişirilir. Tabaklarda üzerine tarçın sepilir ve yanında diğer bir karta yoğurtla servis yapılır.

Malzemeler:

- 100 gr. koyun eti, 250 gr. taze hiyar, 20 gr. kuru soğan, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 0,5 gr. tarçın, 50 gr. yoğurt ve uygun tuz, karabiber.

БИБƏР ДОЛМАСЫ

Јағлы јумшаг гојун этини баш соғанла бирлике эт машынындан кечирирләр. Устунә дуз, истиют вуруб јахшыча гарышдырлар, соңра тавада говурурлар.

Ири ширии биберләрни сојут су илә јујур, саплаг төрәфидән касиб тохумларын чыхарырлар. Һазыр биберләрнин ичине говурумш эт долдурурлар. Газанда 2-3 чәркәјә дузуб, устунә гајнар су вә ја бујон төкүрләр, јаг алава едиб, гапагыны өртүб одун узеринде вамла биширләр. Һазыр долмалары сүфрәјә верәндә, нимчәјә чәкиб узерине гатыг вә дарчын төкүрләр.

Өзгә:

- 150 г гојун эти, 200 г бибер, 30 г әринмиш јаг, 40 г баш соған, 50 г гатыг, 0,2 г дарчын вә тама көрә дуз, истиют.

ДОЛМА ИЗ ПЕРЦА (ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ)

Мягкую жирную баранину с печатным луком пропускают через мелкое "сито" мясорубки. Приправив фарш солью, перцем и тщательно перемешав, прожаривают на сковороде.

Промытый крупный сладкий перец подрезают снизу и извлекают семена. Затем заправляют прожаренным фаршем, укладывают в дватри слоя в кастрюлю, окатывают кипятком или бульоном, добавляют масло и, закрыв крышку, томят на несильном огне.

Подавая на стол, фаршированный перец - долму "сопровождают" гатыком и присыпают корицей.

Продукты:

- 150 г баранины, 200 г перца, 30 г топленого масла, 40 г печатого лука, 50 г гатыка, 0,2 г корицы, соль, перец - по вкусу.

BIBAR DOLMASY (STUFFED SWEET CAPSICUM OR PAPRIKA)

Mince soft fat mutton with onions. Add salt, pepper, mix, then brown in the griddle. Wash big sweet capsicums in cold water and remove inside. Fill in the ready capsicums with browned force mutton. Place in 2 or 3 rows in casserole, sprinkle with cold water or broth, add butter, moderately cook over fire. When serving, pile stuffed sweet capsicums on plates and sprinkle with sour cream and cinnamon.

- 150 gr mutton, 200 gr sweet capsicum, 30 gr melted butter, 40 gr onion, 50 gr sour cream, 0,2 gr cinnamon, and salt, pepper to taste.

BİBER DOLMASI

Yağlı, yumuşak koyun eti kuru soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir, üzerine tuz, karabiber serpilerek iyice karıştırılır ve tavada kavrulur.

İri biberler soğuk suyla yıkılarak sapı tarafından kesilir ve taneleri çıkarılır. Biberlerin içine kavrulmuş et doldurulur. Tencerede 2-3 sırada dizilerek üzerine kaynar su veya et suyu dökülür. Yağ ilave ederek ağı kapatılır ve hafif ateşte pişirilir. Hazır dolmalar üzerine yoğurt ve tarçın dökülerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. koyun eti, 200 gr. biber, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 40 gr. kuru soğan, 50 gr. yoğurt, 0,2 gr. tarçın ve tadına uygun tuz ve karabiber.





БАДЫМЧАН ДОЛМАСЫ

Орта ирилкәдә тәзә көрпә бадымчалары соғут суда јујур, саплагларын дибиндән кәсирләр. Сонра гајнар суда портур, чыхарып ашызандә сојудурлар. Ики әл арасында овушдурб, узунна бычакла назик чәртәкәр тумларын чыхарырлар. Сонра сыхыб, дузлајыб ғырага јығырлар. Јағды гојун ва ја да на әтнин соғанла бирликдә әт машыннын топ көзүндән кечирәрәк фарш һазырлајыб, дуз, истһот, доғранмыш помидор алава едиб, тавала тоғурулар. Һазыр олудан сонра тәзә рејһан јарпағларын доғрајыб, дојутмун дәрчин, сарыкөк алава едиб, јахмыча арышдырлар. Гүмә габагчалан һазырланмыш бадымчаларын ичнә доғдурдур, дајаз газана үстүстә дуздулр, азачыг гајнар су тоқулр, газанын ғатыг ортулу һалда биширир.

Сүфрәја верилән заман һәр ичмәчә 2-3 долма гојуб, узунна өз сүфрәдан тоқуб дәрчин сапырлар. Ајрыча шјјәдә ғатыг веристир.

Әрзат:

- 150 г гојун ва ја дада әти, 250 г бадымчан, 30 г баш соған, 20 г әришмиш јағ, 20 г помидор, 50 г ғатыг, 20 г көјртәт ва тәзә рејһан, 0,2 г дәрчин, 0,2 г сарыкөк, тама көрә дуз, истһот.

ДОЛМА ИЗ БАКЛАЖАНОВ (ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ)

Средней величины молодые баклажаны промывают, отрезают черенки, затем пропаривают в кипятке и охлаждают в дурипате. Размыв между ладонями, надрезают вдоль и извлекают семена. Затем плоды отжимают, солят и отставляют. Из жирной баранины или телятины изготавливают фарш, пропускают через крупное "сито" мясорубки. Фарш, заправленный солью, перцем, нарезанным помидором, прожаривают в сковороде. Затем, с добавлением крошева из листьев базилика, молотой корицы, желтокорины, тщательно перемешивают.

Заготовленные ранее баклажаны заправляют фаршем, укладывают слоями в кастрюлю, окатывают кипятком и, закрыв крышкой, кастрюлю, ставят на огонь. Подавая фаршированные баклажаны на стол, в тарелку подливают их собственный сок и присыпают корицей. В отдельной пиале подают ғатыг.

Продукты:

- 150 г баранины или телятины, 250 г баклажанов, 30 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 20 г помидора, 50 г ғатыка, 20 г зелени и свежего базилика, 0,2 г корицы, 0,2 г желтокорины, соль, перец - по вкусу.

BADYMIAN DOLMASY (STUFFED EGG-PLANTS)

Wash average-sized egg-plants in cold water, cut off one end of an egg-plant. Blanch for 1-2 minutes, then place them into a colander. Clean the egg-plants from seeds. Then squeeze and salt them. Mince fat mutton flesh, or beef with onions. Add salt, pepper, cut tomatoes and mix thoroughly. Then fry force-meat in butter. Season with basil, pounded cinnamon and yellow ginger. Stuff the egg-plants, put them into a thin-bottomed saucepan, pour some water, cover and stew. Pour on the same sauce when serving. Put 2-3 dolmas into a plate. Serve sour milk separately.

- 150 gr mutton or beef, 250 gr egg-plants, 30 gr onion, 20 gr melted butter, 20 gr tomato, 50 gr sour milk, 20 gr greens, or basil, 0.2 cinnamon, 0.2 yellow ginger, pepper, salt.

PATLICAN DOLMASI

Орта büyüklükte taze patlicanlar soğuk suda yıkamır, sapları dibinden kesilir. Sonra kaynar suda haşlanıp çıkılarak süzgeçte soğutulur. İki el arasında ovup uzunlamasına bıçakla nazik keserek çekirdekleri çıkarılır. Sonra sıkıp, tuzlayıp kenara yığılır. Yağlı koyun veya dana eti soğanla beraber kıyma makinesinde kıyma yapıp, tuz, biber ve doğranmış domates tavaya konur, kavrulur. Hazır olduktan sonra taze reyhan yapraklarını doğranıp dövülmüş tarçın, sarı kök tozuyla iyice karıştırılır.

Kıyma önceden hazırlanmış patlicanların içine doldurulur, tencereye üstüste dizilir, biraz kaynar su dökülür, tencerenin kapağı kapalı halde pişirilir.

Sofraya her tabağa suyuyla 2-3 dolma konur üzerine tarçın serpilir ve yoğurtla servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. Koyun eti veya tosun eti, 250 gr. patlican, 30 gr. kuru soğan, 20 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. domates, 50 gr. yoğurt, 20 gr. yeşillik ve taze reyhan, 0.2 gr. tarçın, 0.2 gr. sarı kök tozu, tuz, karabiber zevke göre.

КӨЧӘ ДОЛМАСЫ

Кочә долмасы јаз вахты - апрел ва ја мајын әввәлләриндә биширирләр.

Көрпә кочә јарпағларын ағачдан дәриб, соғут суда јујағ саплагларын кәсирләр. Азачыг гајнар суда портурләр. Јарпағ долмасы үчүн һазырланан әт фаршы (бах: јарпағ долмасы) һәр долмаја 10-15 г фарш (гүмә) гојуб бүкүлр, дајаз газана јығылр, үстүнә азачыг гајнар су тоқуб узунна кичик бошгаб тамагла тәһминән бир саат мүддәтиндә биширирләр. Кочә долмасыны нимчәја чөкиб үстүнә ғатыг төкүрләр.

Әрзат:

- 100 г гојун әти, 50 г көрпә кочә јарпағы, 30 г соған, 15 г дују, 20 г кешниш, 0,2 г дәрчин, 30 г ғатыг, тама көрә дуз, истһот.

ГАБАГ (БАЛГАБАГ) ЛАПАСЫ

Ири гуру лобјаны ахіамдан соғут суда исләдурлар. Сәһәр гајнар суда там биширләр ва ашызәндә сүзүрләр. Балгабағын ғабығыны сојуб тумларын чыхарырлар. Хырда-хырда доғрајыб, дуз, истһот сәпыр, гајнар тавада әринмиш јағда тоғурур, хырда доғранмыш баш соған алава едирләр. Сонра бишмиш лобјаны алава едиб, азачыг гајнар су тоқуб там биширләр. Габаг лапасыны сүфрәја верәндә ғашыла әзинлириб узунна көрә јағы алава едир, хырда доғранмыш кешниш сәпырләр.

Әрзат:

- 250 г балгабаг, 50 г ири гуру лобја, 40 г көрә јағы, 20 г кешниш, тама көрә дуз, истһот.

ДОЛМА ИЗ ЛИСТЬЕВ ЛИПЫ

Это блюдо варится весной - в апреле и начале мая.

Сорванные с липы молодые листья промывают в холодной воде, черенки отрезают, листья ошпариваются кипятком. Мясной фарш (см. "долма из виноградных листьев") заворачивается в листья комочками по 10-15 граммов, укладывают в неглубокую кастрюлю, окатывают кипятком и, прикрыв тарелкой, варят около одного часа.

Готовую долму подают в тарелках, залив ғатыком.

Продукты:

- 100 г баранины, 50 г молодых листьев липы, 30 г репчатого лука, 15 г риса, 20 г киноа, 0,2 г корицы, 30 г ғатыка, соль, перец - по вкусу.

ТЫКВЕННАЯ ЛАППА (КАША)

С вечера в холодной воде замачивают крупную сухую фасоль (лоби). Наутро ее отваривают в кипятке, затем откидывают на дуршлаг.

С тыквы срезают шкурку, извлекают семечки; разрезают на мелкие куски, посыпают солью, перцем и поджаривают на сковороде на топленом масле. Накрошив репчатый лук, продолжают готовить. Напоследок, добавив вареную фасоль и окатив кипятком, тыкву томят на малом огне.

Подавая на стол, ее разрыхляют ложкой, заправляют сливочным маслом и посыпают крошевым киноа.

Продукты:

- 250 г тыквы, 50 г крупной фасоли, 40 г сливочного масла, 20 г киноа, соль, перец по вкусу

KOCHA DOLMASY (STUFFED LIME LEAVES)

Kocha dolmasy is cooked in spring months in April and at the beginning of May.

Wash small lime leaves in cold water, cut one end of the leaves. Blanch for 1-2 minutes in water. Wrap force meat (ingredients similar to yarpag dolmasy) in leaves, 2-15 gr of stuff to each piece. Put dolma into a thin-bottomed saucepan. Pour on some water, place a small plate over, and stew for an hour under cover. Pour on sour milk when serving.

- 100 gr mutton, 50 gr fresh lime leaves, 30 gr onion, 15 gr rice, 20 gr coriander, 0.2 gr cinnamon, 30 gr sour milk, pepper, salt.

GABAG (BALGABAG) LAPPASY (BOILED PUMPKIN)

Soak kidney beans from the evening. Boil in water and strain. Peel pumpkin and remove seeds. Cut into small pieces, add salt, pepper, roast on butter, then add cut onions and cook until readiness.

Then add boiled beans, pour on some water and cook.

When serving, mash gabag lappasy and add some butter. Sprinkle with finely shredded coriander.

- 250 gr pumpkin, 50 gr big kidney beans, 40 gr butter, 20 gr coriander, pepper, salt.

CÖKE DOLMASI

Cöke dolması ilkbaharda - Nisan veya Mayıs'ın evvellerinde pişirilir.

Küçük Cöke (ihlamur) yapraklarını ağaçtan derip soğuk suda yıkayarak sapı kesilir. Biraz kaynar suda haşlanır. Yaprak dolması için hazırlanmış kıymadan (bkz. yaprak dolması) her dolmaya 10-15 gram kıyma bükülür, tencereye dizilir üstüne biraz kaynar su döküp üzerine küçük tabak kapamakla yaklaşık bir saat süresince pişirilir. Cöke dolmasını tabağa koyup üzerine yoğurt dökülür.

Malzemeler:

- 100 gr. koyun eti, 50 gr. küçük cöke yaprağı, 30 gr. soğan, 15 gr. pirinç, 20 gr. kişniş, 0.2 gr. tarçın, 30 gr. yoğurt, tuz ve biber zevke göre.

KABAK LAPASI

Akşamdan iri kuru fasulye soğuk suda ıslatılır, kaynar suda tam pişirerek süzgeçte süzülür. Balkabağın kabuğunu soyup çekirdekleri çıkarılır. Ufak doğranır tuz, kara biber eklenerek, sıcak tavada eritilmiş tereyağda kavrulur, küçük doğranmış kuru soğan dökerek pişirilir. Sonra pişmiş fasulyeyi döküp biraz sıcak suyla tam pişirilir. Kabak lapası sofraya servis yapılırken kaşıkla ezilir, üzerine tereyağı ve küçük doğranmış kişniş konur.

Malzemeler:

- 250 gr. balkabak, 50 gr. iri kuru fasulye, 40 gr. tereyağı 20 gr. kişniş, tuz ve karabiber zevke göre.



БАЛГАБАГ ГƏЛƏСІ

Балгабагы томизлајиб, хырда-хырда дорд күнч формада дограјиб, тавада јаг алава етмәклә портүрләр. Ызыр олана јахын үзәринә говурлмуш соған алава едиб биширләр. Ајрымча хырда лобјаны арыдыб, 5-6 саат суда исладырлар. Сонра дузсуз суда бишириб, аш сүзәндон сүзүрләр. Тавадакы балгабаг һазыр оланада үзәринә исладылмыш гуру алча, бишмиш лобја, шокәр, дарчын, дуз, истиот алава едиб там биширләр. Ызыр хөрәји сүфрәја верәндә үзәринә шүјүд көјртисн сәпирләр.

Әрзәг:

- 300 г балгабаг, 30 г лобја, 50 г әринмиш јаг, 30 г соған, 10 г гуру алча, 10 г шокәр, 10 г шүјүд, 1 г дарчын, тама корә дуз, истиот.

ТЫКВЕННАЯ ЗАПЕКАНКА

Очищенную тыкву нарезают мелкими кусочками четырехгранной формы и запекают с добавлением топленого масла, нездолго до полной выпечки обсыпают жареным луком и томят на несильном огне. Заранее замоченную (в течение 5-6 часов) фасоль варят в воде без соли и откидывают на дуршлаг. Тыквенную запеканку приправляют сушеной алычой, вареной фасолью, сахаром, корицей, солью и перцем и томят на огне. Подавая на стол готовое кушанье, присыпают укропом.

Продукты:

- 300 г тыквы, 30 г фасоли, 50 г топленого масла, 30 г лука, 10 г сушеной алычи, 10 г сахара, 10 г укропа, 1 г корицы, соль и перец - по вкусу.

BALGABAG GƏLYASI

Draw the pumpkin and cut square-shaped, then fry in the melted butter. Upon readiness pour on shredded onions. Soak small beans in water for 5-6 hours. Then filter through colander and cook in salted water.

Before readiness pour on soaked dry alycha and cooked beans, sugar powder, cinnamon, salt, pepper and bring to readiness. When serving sprinkle with dills.

- 300 gr pumpkin, 30 gr beans, 50 gr melted butter, 30 gr onion, 10 gr dry alycha, 10 gr sugar powder, 10 gr dill, 1 gr cinnamon.

BALKABAK GƏLYESI

Balkabak temizlenerek dörtgenler halinde küçük küçük doğranır ve tavada yağla hafif kavrulur. Pişmesi-ne yakın üzerine kavrulmuş soğan eklenerek pişirilir. Ayrıca bir kapta kuru fasulye 5-6 saat ıslatılır ve tuzsuz suda pişirilerek suyu süzülür.

Tavadaki balkabak hazır olduğunda üzerine ıslatılmış kuru erik ve pişirilmiş kuru fasulye, şeker, tarçın, tuz ve biber eklenerek pişirilir. Sofraya servis yapılırken üzerine dereotu serpilir.

Malzemeler:

- 300 gr. balkabak, 30 gr. fasulye, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. soğan, 10 gr. kuru erik, 10 gr. şeker, 10 gr. dereotu, 1 gr. tarçın, zevke göre tuz ve karabiber.

KƏL LOBJA ÇYĞYRTMASY

Кәл лобјаны сојут суда јујуб томизлајирләр. Ыәр ики башыны корсирләр. Сонра хырда-хырда, 1-2 см галылыгында дограјиб азачыг суда портүрләр. Баш соғаны хырда дограјиб әринмиш јагда говурулар. Узәринә портүрлүш лобјаны алава едиб бир мүдәт биширләр. Лобја һазыр олана јахын дуз, истиот вуруб, узәринә чалымыш јумурта тоқурлар. Таванын гапагыны ортәрәк там биширләр. Лобја чыгыртмасы сүфрәја вериләркән узәринә өз јагындај сүзүб, дарчын сәпиб, хырда дограјымыш кешиниш тоқуб гојурлар. Јаңында пијаләдә гаты да вериләр.

Әрзәг:

- 200 г корпә кәл лобја, 2 әдәл јумурта, 50 г әринмиш јаг, 50 г гаты, бир чимдик дарчын, тама корә дуз, истиот.

ЧИГИРТМА ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛОБИ

Стручки зеленого лоби очищают и промывают. Срезав со стручков головки, нарезают на кусочки в 1-2 см шириной и проваривают в малом количестве воды. Мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный в масле, перемешивают с проваренным лоби и варят. Напоследок заправляют солью, перцем, заливают сырым взбитым яйцом и, закрыв сковороду крышкой, томят на малом огне.

Подают чигиртму из лоби с добавлением собственного сока, посыпая корицей и крошеной кинзой. Прилагают и гатык.

Продукты:

- 200 г зеленого молодого лоби, 2 куриных яйца, 50 г топленого масла, 50 г гатыка, шепотка корицы, соль, перец - по вкусу.

GOY LOBYA
CHYGHYRTMASY
(CHYGHYRTMA WITH
GREEN BEANS)

Wash green beans in cold water. Cut the both ends. Cut into small pieces 1-2 cm thick, scald in water. Roast shredded onions in butter. Add blanched green beans and cook. Add pepper, salt and beaten up egg before it is ready. Cover and bring to readiness. Pour on its sauce. When serving sprinkle with cinnamon and finely shredded coriander. Sour milk is served separately.

- 200 gr small green beans, 2 eggs, 50 gr. melted butter, 50 gr sour milk, a pinch of cinnamon and pepper, salt.

YEŞİL FASULYE
KAVURMASI

Yeşil fasulye soğuk suda yıkanır temizlenir. Her iki başı kesilir ve 1-2 cm. kalınlığında doğranarak az miktarda suda biraz pişirilir. Diğer bir karta kuru soğan yağda-kavrulur. Üzerine biraz pişmiş fasulye eklenir ve bir süre pişirilir. Fasulye pişmesine az kala tuz, biber konur, üzerine çırpılmış yumurta dökülür. Tavanın kapağı kapatılarak tam pişirilir. Fasulye kavurması üzerine kendi yağı, tarçın ve doğranmış kişniş serpilerek yanında yoğurtla servis yapılır.

Malzemeler:

- 200 gr. yeni yeşil fasulye, 2 tane yumurta, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. yoğurt, biraz tarçın, tuz, karabiber zevke göre.





ƏT GUTABY

Јумшаг гојун ва ја дана этини хырда парчалара дограјыр ва баш соғанла бирликлә хырда көзлү эт машынында чөкйрләр. Дуз, истют журурлар, киталәниш нар гатыб, азачы сојут су алава едиб, јажыгча гарышдырырлар. Әләнмиш бутда унундан дуз алава етмәклә бәрк хәмир јоғурур, хырда күндәләр тутуб 15-16 см диаметријиндә назик јухалар јажырлар. Јуханын бир јарысына һазырланмыш эти - фаршы јажыр, о бири јарысы илә этин үстүн өртүрләр, ајпара формалы хәмирин кәнарларыны хырда бүжәрәк јашышдырырлар. Гыздырылмыш тавала гутабын һәр ики үзүн јажыгча гызардырлар. Һазыр гутабылар гурумасын дејә, онлары үст-үстә јыгырлар. Гутабылар суфрәјә истин-истин верилер, јанында ајрыча габда гатыг ва сумат јоғудур.

Әрзәг:

- 150 г бутда уну, 150 г гојун ва ја дана эти, 30 г баш соған, 20 г нар, 30 г әринмиш јат, 5 г сумат, 50 г гатыг ва тама қорә дуз, истют.

GUTABY S MYSNOY NACHINKOY

Мягкая баранина или телятина, нарезанная мелкими кусками, пропускается через мясорубку (с мелким фильтром). Фарш приправляют солью, перцем, гранатовыми зернами и, плеснув немного воды, тщательно перемешивают. Из просеянной пшеничной муки, с добавлением соли, замешивают крутое тесто; из катышей раскатываются тонкие крути диаметром в 15-16 см. Одну половину крута начиняют фаршем, другой половиной - закрывают его, края сложенного в форме полумесяца теста загибают и защемляют. Затем заготовки кладут на раскаленную сковороду и тщательно прожаривают. Чтобы готовые гутабы не засыхали, их складывают стопкой, друг на друга.

Подают на стол горячими, с приложением гатыка и сумача.

Продукты:

- 150 г пшеничной муки, 150 г баранины или телятины, 30 г печеного лука, 20 г гранатовых зерен, 30 г топленого масла, 5 г сумача, 50 г гатыка, соль, перец.

GUTAB WITH MEAT

Cut soft mutton or beef into small pieces and mince with onions together. Add salt, pepper, pomegranate seeds, mix by adding some cold water. Knead yeast dough of wheat flour by adding salt. Make small balls, spread 15-16 cm diameter plate-sized rings. Spread ready minced meat on half part of the plate-sized rings. Cover the meat with another part.

Wrap stuffing in crescent shape. Fry both side of gutab in frying-pan. To prevent gutabs from drying, place them on each other when fried. Gutabs are served hot. When serving, put aside sumach and sour milk on a plate separately.

- 150 gr wheat flour, 150 gr mutton or beef, 30 gr onion, 20 gr pomegranates, 30 gr melted butter, 5 gr sumach, 50 gr sour milk and salt, pepper to taste.

ET KUTAPY (Börek)

Yumuşak koyun veya tosun eti küçük tikeler halinde doğranarak kuru soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir. Tuz ve karabiber serperek temizlenmiş nar taneleriyle karıştırılır. Biraz soğuk su dökülerek iyice karıştırılır. Elekten geçmiş buğday unundan, tuz ilave edilmekle katı hamur yoğrulur. Küçük topaklar yapılır 15-16 cm çapında ince yufkalar açılır. Dairevi hamurun bir tarafına kıyma et konur ve hamurun diğer yarısıyla etin üzeri kapatılır. Yarımay şeklindeki hamurun kenarları küçükçe bükülerek yapıştırılır. Sıcak tavada böreğin her iki tarafı iyice kızartılır. Hazırlanmış kutaplar kurumaması için üst-üste yığılır.

Malzemeler:

- 150 gr. buğday unu, 150 gr. koyun veya tosun eti, 30 gr. kuru soğan, 20 gr. nar, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 5 gr. sumak, 50 gr. yoğurt ve tadına uygun tuz ve karabiber.

АФАР

Кожыртылар тәмизләннп јујудур, хырда дограһылыр, дуз, истют гатыб тавала портулур. Гызардылмыш баш соған, алча туршусу (лавашана) алава едиб гарышдырылыр.

Бутда унуна су, дуз ва јумурта гатыб, бәрк хәмир јоғурурлар. Хәмирлән тәхминән 100 грамлыг кундәләр һазырланыр. Кундәләр марданә ва ја тахта үзәриндә охловла назик јажылыр. Һазыр коҗорты јухаларын (јајалмыш хәмирын) јары һиссәсинә гашыг илә гојлур ва һамарланыр. О бири һиссә онун үстүнә гатланыр ва ғырағлары бармагла бәркидилер. Соһра һәр ики үз сач үзәриндә гызарлалыр.

Суфрәјә верон заман афары ири нимчәләре јојуб үстүнә қара јатгы су турлар. Јанында пијаләдә гатыг гәјојлур.

Әрзәг:

- 200 г бутда уну, 1 әләд јумурта, 50 г јат, 10 г алча мәти, 20 г кој соған, 20 г қорә, 20 г кеһиниш, 30 г испанак, 30 г чинчлиш, 50 г гатыг, тама қорә дуз, истют.

АФАР (БОЛЬШОЙ ГУТАБ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗЕЛЕНИ)

Зелень очистить, промыть и с добавлением соли и перца потушить на сковороде. Затем перемешать с поджаренным репчатым луком, лавашаной (отвердевшей пастой из кислой алычи).

Из пшеничной муки, с добавлением соли и сырого яйца, замесить крутое тесто. Из теста свернуть катыши по 100 граммов, затем тонко раскатать их скалкой на круглой ложатой подставке - "мардане" или доске. Приготовленную зелень укладывать на одной половине раскатанного теста и разравнивать, другой половиной эту часть накрывают и пальцами защемляют края. Затем тесто с начинкой поджаривают на сатже (специальном вогнутом чугунном диске), попеременно обе стороны.

Афар подают на стол в больших блюдах, намазав сливочным маслом и приложив пшасы с гатыком.

Продукты:

- 200 г пшеничной муки, одно куриное яйцо, 50 г масла, 10 г алычовой пасты, 20 г зеленого лука, 20 г капусты, 20 г кинзы, 30 г шпината, 30 г эвезлетики, 50 г гатыка, соль, перец по вкусу.

AFAR

Wash the greens, shred finely, pepper, salt and stew in pan. Add roasted onions, alycha acid (lavashana) and mix thoroughly.

Knead stiff dough adding water, salt and eggs. Roll the dough into thin sheets. Put the greens into yukha (sheet) and spread evenly with a spoon. Roast both sides of the wrapped yukha on a sadj (a special tray).

When serving, pour butter over afar. Sour milk is served separately.

- 200 gr wheat flour, 1 egg, 50 gr alycha acid, 20 gr spring onions, 20 gr carrot, 20 gr coriander, 30 gr spinach, 30 gr wood-louse, 50 gr sour milk, pepper, salt.

AFAR

Yeşillikler temizlenip yıkanır, ufak doğranır, tuz, biber eklenip tavada haşlanır. Kızartılmış kuru soğan, ekşi erik suyu döküp karıştırılır. Buğday ununa su, tuz ve yumurta koyarak katılır, topaklar 100 gr. hamur ölçüsünde topaklanır, topaklar tahta üzerinde oklava ile nazik açılır. Hazır yeşillik yufkaların yarım kısmına koyularak katlanır ve kenarları parmakla berkitilir, her iki yüzü sac üzerinde kızartılır. Servis yaparken afarı büyük tabaklara döküp üzerine tereyağı sürülür. Yanında yoğurt ikram edilir.

Malzemeler:

- 200 gr. buğday unu, 1 yumurta, 50 gr. yağ, 10 gr. erik meti (su-yu), 20 gr. yeşil soğan, 20 gr. kever, 20 gr. kişniş, 30 gr. ispanak, 30 gr. cıncilim (sebzé türü stellaria L.), 50 gr. yoğurt, tuz ve karabiber zevke göre.





БАЛГАБАГ ГУТАБЫ

Балгабагын тумуну чыхарыб габгыны соџур, 15-20 грамлыг парчалара дограйлар. Баш соғану хырда дограйыб жагда говурлар, үстүнә балгабагы токур, дуз журулар ва газанын агзыны өртүб вам одда өз ширсинда биширилэр. Балгабаг јумшадылдан сонра одун үстүндон котүрүр ва соџудуб истют сәпирлэр. Әнисини түршү лавашана гатыб јакшыча гарышдырылар. Сонра һазыр ичи эт гутабы үчүн одуту кими һазырланмыш һәмрин ичинә гојуб, гутаб бүкр ва даг жагда тавала дограйлар. һазыр гутабы сүфрәјә верәндә үзәринә дарчын сәпмәк алар.

Бу јемәји пәјыз ва ғыш ајларында биширилэр.

Әрзат:

- 150 г бутда уну, 200 г балгабаг, 30 г әринмиш јаг, 5 г баш соған, 30 г лавашана ва тама көрә дуз, истют, дарчын.

ЧУДУ

Јумшаг гојун этини баш соғанла хырда көздү эт машинида чакырлар. үзәринә дуз, истют, дарчын журуб гарышдырылар. Сонра тавала эти жагда говурр ва соџудрлар.

Әланмиш бутда унундан су, дуз ва јумурта илә барк һәмри јогурлар. һәмрини назик јажараг 7-8 см диаметрик дәирәләрә кәсирләр. һәмрини бир тәрәфинә бир хәрәк гашыгы һазыр гијмә гојуб, о бири јарысы илә өртүләр. Гырагларыны шәкәрбура кими буруб, һәр ики үзүң јагда гызардырлар. һазыр мүдү көзәл формада отур. Чуду сүфрәјә вериләндә, үстүнә гәнд тозу илә гарышдырылып сумаг токурлар.

Әрзат:

- 60 г гојун эти, 100 г бутда уну, 30 г баш соған, 15 г әринмиш јаг, 5 г гәнд, 3 г сумаг, 1/5 әләд јумурта ва тама көрә дуз, истют, дарчын.

ГУТАБ С ТЫКВЕННОЙ НАЧИНКОЙ

Тыкву очищают от семян, срезают шкурку, разделяют на куски по 15-20 граммов. Эти куски перемешивают с поджаренным, мелко нарезанным репчатым луком, солят и насыпают в кастрюлю; закрыв крышку, варят на малом огне, в собственном соку. Размягченную тыкву снимают с огня, охлаждают и перчат. Добавив отбитую лавашану, тщательно перемешивают. Начинка готова. Ее закладывают в листы теста, заготовленные так же, как для гутабы с мясной начинкой, и поджаривают в кипящем масле. Полая гутабы на стол, можно посыпать их молотой корицей.

Эту смесь готовят в осенние и зимние месяцы.

Продукты:

- 150 г пшеничной муки, 200 г тыквы, 30 г топленого масла, 5 г репчатого лука, 30 г лавашаны, соль и перец - по вкусу.

ЧУДУ

Мягкую баранину с репчатым луком пропускают через мелкий фильтр мясорубки. Приправив солью, перцем и корицей, фарш перемешивают и, поджарив в масле на сковороде, дают остыть.

Из просеянной пшеничной муки, с добавлением соли, перца и сырого яйца, замешивают крутое тесто, которое затем раскатывают на тонкие круги диаметром в 7-8 сантиметров. Одну часть круга с помощью столовой ложки обкатывают фаршем, другой - накрывают ее. Края загибают и защипывают, как при изготовлении шакарбуры. Затем поджаривают обе стороны в масле. Готовое чуду имеет изумную форму. Подавая на стол, посыпают сахарным песком вперемешку с сумачом.

Продукты:

- 60 г баранины, 100 г пшеничной муки, 30 г репчатого лука, 15 г топленого масла, 5 г сахарного песка, 3 г сумача, 1/5 куриного яйца, соль, перец - по вкусу.

GUTAB WITH PUMPKIN

This meal is made in autumn, and winter months. Remove seeds of pumpkin, peel and cut into 15-20 gr pieces. Shred onions into small parts and stew in butter. Place on pumpkin, add salt, cover and cook in its extract. After pumpkin is ready, take from fire, cool down and add pepper. Add lavashana and mix, put stuffing into dough as in meat gutab, roll gutab and fry in griddle in butter. While serving, one can sprinkle it with cinnamon.

- 150 gr wheat flour, 200 gr pumpkin, 30 gr melted butter, 5 gr onion, 30 gr lavashana and salt, pepper, cinnamon to taste.

CHUDU

Mince soft mutton with onions, add salt, pepper, cinnamon and mix. Fry mutton in the pan and cool down. Make stiff dough and roll out thin 7-8 cm diameter circles. Place a spoon of minced meat on one side and cover it with the other side. Roll edges as in shakarhura, brown both sides in butter.

Ready chudu becomes in a fine form. When serving, pour on sumach mixed with sugar powder.

- 60 gr mutton, 100 gr wheat flour, 30 gr onion, 15 gr melted butter, 5 gr sugar, 3 gr sumach, 1/5 egg and salt, pepper, cinnamon to taste.

BALKABAK GUTABI (Böreği)

Bu yemek genellikle sonbahar veya kış aylarında yapılır.

Balkabağın çekirdeği çıkarılır, kabuğu soyulur ve 15-20 gramlık tikele halinde doğranır. Kuru soğan, küçük küçük kıyılarak yağda kızartılır, üstüne bal kabak döktülür. Tuz serpilir ve tencerenin ağzı kapatılarak hafif ateşle kendi suyuyla pişirilir. Balkabak yumşadıktan sonra ateşin üzerine alınarak soğutulur ve üzerine karabiber döktülür. Ezilmiş ekşi meyva ilave edilerek iyice karıştırılır. Sonra hazırlanmış iç malzemesi, et gutabında olduğu gibi hazırlanmış hamurun içine konular ve gutap bükülerek yağda tavada kızartılır. Hazır kutabi servis yaparken üzerine tarçın serpilir.

Malzemeler:

- 150 gr. buğday unu, 200 gr. balkabak, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 5 gr. kuru soğan, 30 gr. meyva pestili ve tadına uygun tuz ve karabiber.

ÇUDU

Yumuşak koyun eti kuru soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir. Üzerine tuz, karabiber, tarçın serpilerek karıştırılır. Sonra tavada yağla et kavrulur ve soğutulur.

Elekten geçirilmiş buğday unundan su, tuz ve yumurta ile katı hamur yoğrulur. Hamuru ince yayarak çapı 7-8 cm olan dairelere kesmek gerekir. Hamurun bir tarafına kaşıkla yukarıda belirtilen hazırlanmış kıymadan koyarak, kalan yarısıyla üzeri örtülür. Hamurun kenarları şekerburada olduğu gibi bükülüp yapıştırılır ve her iki tarafı yağda kızartılır. Pişirilmiş çudu güzel şekil alır. Çudu üzerine servis yapılırken pudra şekerle karıştırılmış suniak döktülür.

Malzemeler:

- 60 gr. koyun eti, 100 gr. buğday unu, 30 gr. kuru soğan, 15 gr. eritilmiş tereyağ, 5 gr. kesme şeker, 3 gr. doğulmuş sumak, yumurtanın 1/5 kısmı, tadına uygun tuz, karabiber ve tarçın.

РИЗА КУФТА

Гојун этини јумшаг һиссәсини дограйр, баш соғанла бәрәбәр эт машинида кечирир, үзәринә дуз, истют ва дарчын алава әдәрәк јакшы гарышдырыб, бир мүдәт сојт јердә сахлајырлар. Сонра гоз бојла күрәчкләрә бөлүб формалашдырылар. һәр пәјы 10-15 әләд мигдарында котүрүб гызмар тавала әринмиш јагла һәр тәрәфи гызмарг шәртлә тез-тез тәрпадорәк гызардырлар. Ајрыча тавала јаг тоқуб дограймыш, баш соған, томат пастасы, лимон ширәси, шәкәр алава едиб гызардарәк мөт һалына салыныр. Гызардылмыш күфтәчкләрин үзәринә һазыр мөти алава едиб, 5-10 дәгитә портүрләр. Хәрәји сүфрәјә верәндә үзәринә көјртәи сәпирләр.

Әрзат:

- 200 г гојун эти, 100 г баш соған, 40 г әринмиш јаг, 1/2 әләд лимонун ширәси ва ја 20 г үзүм ширәси, 5 г шәкәр, 15 г томат пастасы, 20 г көјртәи ва тама көрә дуз, истют, дарчын.

РИЗА-КЮФТА

Фарш из мягкой баранины, запеченный репчатым луком, присыпав солью, перцем и корицей, надо некоторое время продержать в холодном месте. Затем скатать его в шарики величиной с грецкий орех. Эти шарики по 10-15 штук на порцию равномерно обжаривают в масле на сковороде. В отдельной сковороде готовят приправу, поджаривая в масле вперемешку нарезанный репчатый лук, томатную пасту, с добавлением лимонного сока и сахара, доводя смесь до загустения. Эту пасту добавляют к поджаренным шарообразным формам - кюфты и тушат на огне 5-10 минут.

Подавая на стол, посыпают зеленью.

Продукты:

- 200 г баранины, 100 г репчатого лука, 40 г топленого масла, 1/2 лимона или 20 г виноградного уксуса, 5 г сахарного песка, 15 г томатной пасты, 20 г зелени, соль, перец, корица - по вкусу.

RIZA KUFTA

Cut soft mutton, mince with onions, add salt, pepper, cinnamon and mix. Keep for a certain time in cold place. Make walnut-shaped balls. Take 10-15 balls for each serving and fry thoroughly in pan in melted butter. Pour butter into a separate pan, obtain sauce adding onions, tomato paste, lemon juice and sugar powder. Pour sauce on browned meat balls and stew for 5-10 minutes. Sprinkle with herbs while serving.

- 200 gr mutton, 100 gr onion, 40 gr melted butter, 1/2 lemon juice or 20 gr vinegar, 5 gr sugar powder, 15 gr tomato paste, 20 gr herbs and salt, pepper, cinnamon to taste.

RIZA KÖFTE

Koyun etini yumuşak kısımdan doğranarak kuru soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir. Üzerine tuz, karabiber ve tarçın ilave edilerek iyice karıştırılır. Bir süre soğuk yerde bekletilir. Sonra ceviz büyüklüğünde topaklar yapılır. Bir kişi başına 10-15 tane sıcak tavada eritilmiş tereyağda her tarafı kızarmak şartıyla sık-sık çevrilerek kavrulur. Diğer bir tavaya yağ döktür kıyılmış soğan, domates salçası, limon suyu ve şeker ilave edilerek sos yapılır. Kızarmış et topaklarının üzerine sos dökülerek, 5-10 dakika daha pişirilir.

Yemek servis yapılırken üzerine doğranmış sebzeye döktülür.

Malzemeler:

- 200 gr. koyun eti, 100 gr. kuru soğan, 40 gr. eritilmiş tereyağ, yarım limonun suyu, 20 gr. üzüm sirkesi 5 gr. şeker, 15 gr. domates salçası, 20 gr. *sebzeye (maydanoz, ıspanak, kişniş, yeşil soğan... vs. gibi yeşillik) ve tadına uygun tuz karabiber ve tarçın.





MÜTƏNÇƏM

Сүмүклү гојун этинин бул ва бел һиссесини 30-40 грамлыг тикәләрдә доғрајыр, дуз, истют вуруб әринмиш јағла тоқурулар. Үзәринә доғранмыш баш соған тоқуб ғарышдырарат, даһа 10-15 дәһиға тоғурутдан сонра бир гәдәр бүдүн вә ја ғәјнар су алава едир, агзыны ғапагла ортуб портүрәләр. Гуру лобјаны ғабағчадан ислашды биширләр. Бағлабағы сәбүб хырла кубик шәклиндә доғрајырлар. Эт жарымбишини олдурда, оғун үстүнә бағлабағы дүзүб, үстүндә бишмиш лобјаны тоқурлар. Хорак һазыр олана јакын үзәринә дарчин вә шакар тозу сәпирдәр.

Сүфрәја лајаз нимчәләрдә, јакынла дуза гојумуш ғәрәвәлә вериләр.

Әрзаг:

- 150 г гојун әти, 20 г лобја, 150 г бағлабағ, 20 г әринмиш јағ, 30 г баш соған, 5 г гәнд вә тама корә дуз, истют, дарчин.

ШЫРҒЫЛ

Ири гуру лобјаны арыдыб ғабағчадан сојут сула исладырлар. Сонра ғаһаңа аз сула там биширләр. Ону өз сүју илә әзиб сүзәкчәдн кечирләр. Үзәринә дојумуш гоз ләпәси алава едир, истют вуруб јахшыча ғарышдырлар. Сүфрәја верилән заман үзәринә корә јағы алава едир, азамыч дарчин сәпирдәр.

Әрзаг:

- 100 г лобја, 50 г гоз ләпәси, 30 г јағ, 1 г дарчин, тама корә дуз, истют.

МЮТЕНДЖАМ

Спинку и окорок баранины разрезают на куски по 30-40 граммов и с добавлением соли и перца поджаривают в топленом масле. Присыпав нарезанным луком и перемешав, жарят еще 10-15 минут, затем, залив кипятком или бульоном, тушат в закрытой кастрюле. Заранее замоченную и сваренную фасоль и нарезанную мелкими кубиками тыкву смешивают на поджаренном мясе - сперва тыкву, затем фасоль. Напоследок смесь перемешивают с корицей и сахарным песком. Поддают на стол в недугубных тарелках, прилагая соленья.

Продукты:

- 150 г баранины, 20 г фасоли, 150 г тыквенной мякоти, 20 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 5 г сахара, соль, перец - по вкусу.

ШИРҒАМ

Крупную очищенную фасоль замачивают в холодной воде, затем варят в кастрюле с небольшим количеством воды. Сваренную фасоль разрыхляют в собственном соку, отжимают в фильтре. Посыпают растолченной мякотью грецкого ореха, солью, молотым перцем и тщательно перемешивают.

Подаявая на стол, добавляют сливочное масло и чуть приправивают молотой корицей.

Продукты:

- 100 г фасоли, 50 г мякоти грецкого ореха, 30 г масла, 1 г корицы, соль, перец - по вкусу.

MUTANJAM

Cut bony mutton into 30-40 gr pieces, add salt, pepper and brown in melted butter. Sprinkle with shredded onions, add some boiled water or broth after 10-15 minute frying. Cover and boil. Soak dry beans and stew in advance. Cut the pumpkin into small cubic - shaped pieces. When mutton is half stewed, place on pumpkin, then stewed beans on it. Before the dish is ready, sprinkle with fine sugar powder and cinnamon. Mutanjam is served on flat plates with pickled vegetables beside it.

- 150 gr mutton, 20 gr beans, 150 gr pumpkin, 20 gr melted butter, 30 gr onions, 5 gr sugar and salt, pepper, cinnamon for taste.

SHYRFAM

Soak big kidney beans in cold water beforehand. Boil in water. Mash and strain their own sauce. Add pounded walnut kernels, salt, pepper and mix thoroughly. Pour on butter when serving.

Sprinkle with cinnamon.

- 100 gr kidney beans, 50 gr walnut kernel, 30 gr butter, 1 gr cinnamon, pepper, salt.

MÜTENCƏM

Kemikli koyun etinin but ve sırt kısmından 30-40 gramlık tikeler doğranır ve tuz, karabiber serpilerek yağda kavrulur. Üzerine kesilmiş kuru soğan ilave edilerek karıştırılır. Daha 10-15 dakika da kavrulduktan sonra bir miktar et suyu veya kaynar su dökülür. Ağzı kapatılarak biraz pişirilir. Kuru fasulye önceden ıslatılarak pişirilip hazırlanır. Balkabak da kabuğu soyulup küçük küpler biçiminde doğranır. Et biraz piştiğinde onun üzerine kesilmiş balkabakları dizilir, üzerine de pişmiş fasulye dökülür. Yemeğin hazır olmasına yakın üzerine tarçın ve şeker ilave edilir.

Yanında yeşillik ve turşu da ikram edilir.

Malzemeler:

- 150 gr. koyun eti, 20 gr. fasulye, 150 gr. balkabak, 20 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. kuru soğan, 5 gr. şeker ve tadına uygun tuz, tarçın ve karabiber.

ŞİRFAM

İri kuru fasulye önceden soğuk suda ıslatılır. Sonra tencerede az suda pişirilir. Piştikten sonra ceviz içi eklenir ve tuz, karabiber dökülerek iyice karıştırılır.

Sofraya servis yapılırken üzerine tereyağı dökülür, biraz da tarçın serpilir.

Malzemeler:

- 100 gr. fasulye, 50 gr. ceviz içi, 30 gr. yağ, 1 gr. tarçın, zerke göre tuz ve biber.

AZƏRBAYCAN MUTFAĞI

BÜTÖV GUZU KABAĞI

Чаван жагы еркәк гузуну јакшыча јујурлар. Сонра дасмалла гурулајыр, дуз вә истют сүртүб, ичәриниң азамыч ич пији гојуб, ғарыны сапла тикләр. Ортадан пиши сајағы ағача кечириләр. Һәҗәдә вә ја чәдә оғу оғач үстә биширмәк үчүн јерә санчымыш ағач пәјалар үстүнә гојурлар. Чохлу көмүр тоқурлар. Ону тез-тез өз оху әтрафында чевирләр, үзәринә тез-тез лимон сыхырлар. Бу заман елә етмәк ләзизләр ки, от јамасын. Бу минвалла тохминән бир саат мүддәтиндә фырлајырлар. Гузу әти о вахт һазыр олур ки, күрәк тәрәфләрини бычғалла дөшкәдә ағ пири чыхыр, үзәри неа хына тоқи ғызарыр. Бу заман гузуну ағач пишидн чыхарыб ири мәмәјидә мәчлис сүфрасына вериләр. Сүфрәја бычғалла кәсиләрәк нимчәләрдә, јакынла лимон, сумат вә хырда доғранмыш баш соған гојуларат вериләр.

Ғәјә: Бүтөв гузу кәбабыны тәндирдә биширмәк олар.

Әрзаг:

- 8-10 кг бүтөв гузу, 5 әдәд лимон, 200 г сумат, 1 кг баш соған, 2 дәстә кешиниш, тама корә дуз, истют.

ҒЫЗАРДЫМЫШ ГОЈУН БУДУ

Гојун будуну томиләјиб, үзәриндән назик пәрәдони чыхарыб сојут сула јујарат дасмал илә гурутмат ләзизләр. Сонра учу пиши бычғалла бир неча јердән дөшкәләр ачылар. Һәр дөшкәмин јерә бир диш сарымсағ, бир тикә гујрут вә бир алча гурусу кечирдиләр. Дүз, истют сәпиб, гујрут јағынла азамыч ғызардымаш ири доғранмыш баш соғанла азамыч сула бишириләр. Сонра лимонун ғабығыны томиләјиб, доғрајыб алава едиләр. Рәнк үчүн бир азамыч помидор мәти вуруб, чевирорәк һазыр олана гәдәр намла ғызардылар.

Һазыр буд сүфрәја ири овал формалы боштабларда вериләр. Јаңына ғызардымаш помидор вә лимон гојуб, үзәринә көјөрти сәпирләр. Хорак бычғалла кәсилдә нимчәләрдә вериләр.

Әрзаг:

- 1,5 кг гојун буду, 100 г гујрут јағы, 10 диш сарымсағ, 10 әдәд гуру алча, 2 әдәд лимон, 200 г соған, 10 г помидор мәти, тама корә дуз, истют.

КЕБАБ ИЗ ТУШН ЯГНЕНКА

В тушу упитанного ягненка, тщательно обмытую и просушенную полентцем, втирают соль и перец, заправляют небольшим количеством сала и зашивают брошюной рәзлем нитками. Тушу насыпают на наточенный колышек и в тандом виде кладут во дворе или на лном открытом месте на воткнутое в землю колья, над тлеющими углями. Ягненище слеаует насыпать побольше угля, тушу часто поворачивают, одновременно выжимая на нее сок из лимона. Причем надо следить, чтобы мясо не обгорело. Таким образом тушу вращают над огнем приблизительно около одного часа. Кебаб можно считать готовым, если при прокалывании спинки туши проступает белый сок, а само мясо приобретает швет жик. Тогда тушу снимают с колышка-вертела и подают к столу в большом подносе. На стол подается отрезанным ножом куски в тарелках, с приложением лимона, сумача, мелко нарезанного репчатого лука.

Примечание: кебаб из пельного ягненка можно пожарить и в тандоме - особой земляной печи.

Продукты:

- целная туша ягненка (8-10 кг), 5 лимонов, 200 г сумача, 1 кг репчатого лука, 2 пучка кинзы, соль и перец - по вкусу.

ТУШЕННЫЙ БАРАНИЙ ОКОРОК

Окорок очищают, снимают пленку, промывают холодной водой, сушат полентцем. Затем острокошенным ножом в нескольких местах надо сделать надрезы, вложить по дольке чеснока, кусочку курдючного жира и по одной сушеной алыче. Посолив и попернив, окорок тушат в небольшом количестве воды, непрерывно со слегка поджаренным в курдючном жире репчатым луком. Напоследок добавляют очищенный от корки лимон, немного томатной пасты, переворачивают и томят на малом огне.

Готовый окорок подается на больших овальных блюдах, с приложением поджаренного помидора, лимона и посыпая зеленью. Затем, нарезая на куски, мясо раскладывают по тарелкам.

Продукты:

- 1,5 кг бараньего окорока, 100 г курдючного жира, 10 долек чеснока, 10 штук сушеной алычи, 2 лимона, 200 г лука, 10 г томатной пасты, соль и перец - по вкусу.

BUTOV GUZU KABAĞY

Wash the lamb thoroughly, season with pepper and salt, put inside some fat and sew up the paunch. String on a spit over charcoals. Turn it from time to time squeezing lemons on the meat. Turn the spit during 1 hour. When it is browned, take off from the spit.

Dress with slices of lemon, sumac and finely shredded onions when serving.

Note: Guzu kababy can be cooked in tendir as well.

- 8-10 kg lamb, 5 lemons, 200 gr sumach, 1 kg onion, coriander, pepper, salt.

ROASTED SHEEP THIGH

Clean the back leg, take off the pellicle wash in cold water and dry with a piece of cloth. Make a few holes with a sharp knife. Fill the holes with garlic, a piece of sheep fat and a piece of dried alycha.

Salt, pepper, add cut onions roasted in sheep fat and stew in water. Add peeled lemons and some tomato jelly. Then roast over a slow fire.

Back leg is served in big oval plates. Roasted tomatoes and lemons are served beside. Sprinkle with greens.

- 1,5 kg sheep thigh, 100 gr sheep fat, 10 garlics, 10 pcs of dried alycha, 2 lemons, 200 gr onions, 10 gr tomato jelly, pepper, salt.

BÜTÜN KUZU KEBABI

Kesilip yüzülmüş yağlı erkek kuzu iyice yıkanır. Sonra bezle kurulur, tuz ve biberlenir, içersine biraz içyağı konularak karmı iple dikilir. Ortadan şişe benzer ağaç geçirilir. Açık havada onu ocak üstüne koymak için yere saplanmış ağaçlar üstüne takılır. Altından ateş yanarken bir saat süresince sık sık çevrilir, üzerine sık sık limon sıkılır. Sırtını bıçakla kestiginizde ak su çıkar, üzeri ise kına gibi kızarmış işe kuzu eti o zaman hazır olur. sonra kuzuyla ağaç şîşten çıkarıp iri tabaklarda servis yapılır.

Sofraya tabaklarda, yanında limon, sumak ve küçük doğranmış kuru soğanla servis yapılır.

Malzemeler:

- 8-10 kg. bütün kuzu, 5 tane limon, 200 gr. sumak, 1 kg. soğan, 2 demet maydanoz, tuz, karabiber zevke göre.

KIZARTILMIŞ KOYUN BUDU

Koyun budu temizlenir üzerinde ki nazik zar çıkarılır soğuk suda yıkılarak bezle kurulur. Sonra bıçakla birkaç yerden delikler açılır. Her delinmiş yere bir sarmısak bir parça kuyruk ve bir erik kuru su konur ve üzerine tuz, karabiber serpilerek kuyruk yağında az kızartılmış iri doğranmış kuru soğanla biraz suda pişirilir. Sonra kabuğunu soyulup, doğranmış limon ilave edilir. Renk için bir biraz domates suyu döküp çevirerek hazır olana kadar yavaş yavaş kızartılır.

Hazır but, yanına kızartılmış domates, limon ve üzerine yeşillik dökülerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 1,5 gr. koyun budu, 100 gr. kuyruk, 10 diş sarmısak, 10 tane kuru erik, 2 tane limon, 200 gr. soğan, 10 gr. domates suyu, tuz, karabiber zevke göre.



БАЛЫГ ЛӘВӘНКИС

Тазе пулу балыгы (күтүм ва ја хәшәм) дүб ичини тәмизләйрләр. Гоз ләвәсини соғанла бирликләт машиниындан кечирир, туршу лава-шана, дуз, истют вурараг гарышлы-рырлар. Тәмизләмниш балыгын гарышы бу ичлә долдурб назик сапыа тикирләр. Сонра үзәрина аза-чыг зейтун жагы сүрүб духовкада биширирләр. Ызыр балыгы узун-сов нимчәја гојуб, јаныны лимон ва којарти илә бәзәйрләр.

Әрзәг:

- 200 г балыг, 50 г гоз ләвәси, 20 г баш соған, 10 г туршу, тама корә дуз, истют.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА (ЛЯВЯНИГ)

Свежую рыбу (күтүм или жерех) промывают, потрошат. Пропустив через мясорубку мякоть грецкого ореха вперемешку с луком и лавашаной, с добавлением соли и перца, фаршируют рыбу этой начинкой, зашивают ее тонкой ниткой. Затем, обмазав небольшим количеством оливкового масла, запекают в духовке. Подают на стол в продолговатом блюде с орнаментом из лимонных долек и зелени.

Продукты:

- 200 г рыбы, 50 г мякоти грецкого ореха, 20 г репчатого лука, 10 г кислой приправы, соль и перец по вкусу.

FISH LAVANGY (STUFFED FISH)

Draw and wash fresh fish (kutum or chub). Mince onions with walnut kernels. Add lavashana, salt, pepper and mix. Place stuffing into drawn and cleaned fish and sew together with thin thread. Coat the surface with olive oil and brown in oven. Put ready fish on a long-shaped plate and decorate with lemon and greens.

- 200 gr fish (kutum or chub), 50 gr walnut kernels, 20 gr onion, 10 gr sour lavashana and salt, pepper to taste.

BALIK LEVENGISI (Dolması)

Taze pullu balık (kütüm veya heşem balığı) yıkalarak içi temizlenir. Cevizci soğanla beraber kıyma makinesinden geçirilir, meyva suyu, tuz, karabiber serpilerek karıştırılır. Temizlenmiş balığın karnı ve iç malzemesiyle doldurularak iğne ile dikilir. Sonra üzerine biraz zeytinyağı sürülerek fırında pişirilir. Pişmiş balığı uzunca tabaka konulup etrafı limon ve taze yeşillikle süslenir.

Malzemeler:

- 200 gr. balık, 50 gr. cevizi içi, 20 gr. kuru soğan, 10 gr. meyva suyu (şurubu) ve tadına uygun tuz ve karabiber.

ӘЗМӘ

Гојунун гара чифәрини јујуб үзәриндә олан пәрдәни тәмизлә-јир, дузлу суда һазыр олана гәләр биширирләр. Дузлу суда гојунун гујрутуну портурләр. Бундан сон-ра гара чифәр ва гујруту тәмиз тах-та үзәриндә гүймәкеш илә әзир-ләр ва јахад әт машиниындан ке-чирирләр. Алынмыш күтләни гар-ышдырараг бир мүддәт говурур-лар. Ызыр әзмәнин үзәринә дуз ва истют сәпәрәк, гајнар һалда нимчәләрдә сүфрәја верилир.

Әрзәг:

- 200 г гојунун гара чифәри, 50 г гујрут, тама корә дуз, ист-ют.

БАЛЫГ ЧЫҒЫРТМАСЫ

Тазе балыгы пуллардан тә-мизләйрләр. Ичини тәмизләјиб сојут суда јујурлар. Сонра 30-40 грамлыг тикәләре долдурлар. Тикәләре дуз, истют вурараг унда һәр тәрәфини урвалајыр ва гај-нар тавада әринмиш јагда ғызар-дырлар. Үзәрина говрулмуш со-ған алава едиб, чалымыш јумур-та вурурлар. Сонра бир нечә дәг-гә духовкаја гојуб ғызардырлар. Сүфрәја верәндә үзәрина лимон ширәси вурур ва којәрти сәпир-ләр.

Әрзәг:

- 200 г тазе балыг, 20 г әрин-миш јаг, 30 г баш соған, 10 г бутла уну, 1 әдәд јумурта, 20 г лимон, 20 г којәрти, тама ко-рә дуз, истют.

АЗМА

Баранью печень, очищенную от пленки, отваривают в воде, с добавлением соли. В соленой же воде отваривают курдючный жир. Затем мясо и курдючный жир отбивают на доске или фаршируют, пропустив через мясорубку. Полу-ченную массу, перемешав, поджа-ривают. Азма готова. Ее присыпа-ют солью и перцем и подают на стол в тарелках, в горячем виде.

Продукты:

- 200 г бараньей печени, 50 г курдючного жира, соль, пер-ец - по вкусу.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

Свежую рыбу, очищенную от чешуи и выпотрошенную, промы-вают холодной водой, разрезают кусками по 30-40 граммов. Куски солят, перчат и, обваляв в муке, обжаривают в кипящем масле на сковороде. Добавив поджаренный лук и залив сырым яйцом, ставят в духовку и запекают.

Подавая на стол, приправля-ют лимонным соком и присыпают зеленью.

Продукты:

- 200 г свежей рыбы, 20 г топле-ного масла, 30 г репчатого лу-ка, 10 г пшеничной муки, од-но куриное яйцо, 20 г лимона, 20 г зелени, соль, перец - по вкусу.

АЗМА

Take a piece of mutton liver, remove membranes and cook in salted water till it is ready. Blanch sheep fat in salted water. Then mash liver and sheep fat or mince them. Salt and pepper azma. Serve hot on plates.

- 200 gr mutton liver, 50 gr sheep fat, pepper, salt.

CHYGHYRTMA WITH FISH

Peel fresh fish, draw and wash in cold water. Then cut into 30-40 gr pieces. Coat the pieces with salt and pepper. Wrap both sides in flour and fry in the pan in melted butter. Place on fried shredded onions and pour scrambled eggs. Put into the oven and fry. When serving, sprinkle with lemon juice or greens.

- 200 gr fresh fish, 20 gr melted butter, 30 gr onion, 10 gr wheat flour, 1 egg, 20 gr lemon, 20 gr greens and salt, pepper to taste.

DÖVME (Ezme)

Koyunun karaciğeri yıkanır üzerindeki zar soyulur, tuzlu suda pişirilir. Ayrıca tuzlu suda koyunun kuyruğu da haşlanır. Bundan sonra karaciğer ve kuyruğu temiz tahta üzerinde ezilir ve yahut et kıyma makinesinden geçirilir ve üzerine tuz ve karabiber ilave edilerek sıcak durumda sofraya servis yapılır.

Malzemeler:

- 200 gr. koyunun karaciğeri, 50 gr. kuyruk, tuz ve karabiber zevke göre.

BALIK ÇIĞIRTMASI (Kavurması)

Taze balığın pulları, içi temizle-nir ve soğuk suda yıkanır. Sonra 30-40 gramlık tikelere halinde doğranır. Kiyılmış tikelere üzerine tuz, kara-biber serpilir, una sürülerek sıcak tavada yağ ile kızartılır. Üzerine kavrulmuş soğan ilave edilerek kar-ıştırılmış yumurta dökülür ve son-ra bir kaç dakikalık fırında pişirilir. Sofraya servis yapılırken üzerine li-mon sıkılır ve doğranmış yeşillik ila-ve edilir.

Malzemeler:

- 200 gr. taze balık, 20 gr. eriti-lmiş tereyağ, 30 gr. kuru soğan, 10 gr. buğday unu, 1 tane yu-murta, 20 gr. limon, 20 gr. yeşillik, tadına uygun tuz ve karabiber.



ГОЛУН ЭТЛИ КӨЛ ЛОБЈА

Гојун этини 50-60 грамды ири парчалара дограјыб, дуздү суда, кэфини жыгара жарыбал биширилэр. Узэринэ говурлмуш баш соған, хырда догранмыш көрпә көл лобја, гуру кавалы ва гуру нана алава едилэр. Лобја бишанэ жакын узэринэ эти алава едил, дуз, истот сапиб гарышдырыр, хазыр олана гәдәр биширилэр. Хорәк сүфрәжә вериләндә, узэринә бир гашыг сарымсаглы гатыг төкүрләр.

Өзгә:

- 100 г јумшаг гојун эти, 150 г көл лобја, 30 г әринмиш јаг, 20 г баш соған, 10 г гуру-кавалы, бир чимдик нана, 5 г сарымсаг, тама көрә дуз, истот.

ӨВРИШТӘ

Тәмизләнмиш чүчәни ири парчалара дограјыб дуз вурараг, әринмиш јагда тавала ғызардылар. Јагда говурлмуш көл соған, көвәр, кешиниш ғызардыб узэринә алава едиләр. Сонра бир аз тәзә ахта зогалы гарышдырыб говурулар. Хазыр олана јакын узэринә там үчүн чүзін шөкәр вурулар. Базыр хорәји нимчалара чәкиб өз ширәсини узэринә төкүрләр.

Геја: Јаз мөвсүмүндә көјәрти әвәзинә помидор алава етмәк олар.

Өзгә:

- 200 г тәмизләнмиш чүчә, 30 г әринмиш јаг, 30 г ахта зогал (чәрләксиз), 20 г көл соған, 20 г көвәр, 20 г кешиниш, тама көрә шөкәр, дуз.

ЗЕЛЕНОЕ ЛОБИ С ТУШЕНОЙ БАРАНИНОЙ

Баранину разрезают на крупные куски по 50-60 граммов, тушат в подсоленной воде, снимая накипь. В другой посуде варят мелко нарезанную зеленую фасоль, добавив тушеную сливу и тушеную мяту. Незадолго до полного сварения фасоли ее перемешивают с тушеной бараниной, добавляют соль, перец и томят на малом огне. Подавая на стол, заливают ложкой гатыка с чесноком.

Продукты:

- 100 г мягкой баранины, 150 г зеленой фасоли (лоби), 30 г тушеного масла, 20 г репчатого лука, 10 г тушеной сливы, шепотку мяты, 5 г чеснока, соль и перец - по вкусу.

ОВРИШТА (ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК)

Очищенную тушку цыпленка делают на куски и, посолив, жарят в масле на сковороде. Добавляют поджаренный зеленый лук, каперсы, кинзу. Затем, перемешав немного ягод молодого очищенного от косточек кислица, поджаривают сахаром. Подают на стол цыпленка в собственном соку.

Примечание: в летние сезоны можно вместо зелени добавлять помидор.

Продукты:

- 200 г цыпленка, 30 г тушеного масла, 30 г кислица (без косточек), 20 г зеленого лука, 20 г каперсов, 20 г кинзы, соль, перец - по вкусу.

GREEN BEANS WITH MUTTON

Cut the mutton into 50-60 gr pieces, boil in salted water until half readiness. Skim off the foam. Add roasted onions, finely shredded green beans, dried plums. Sprinkle with dried mint. Before the beans get ready, add mutton pieces, salt, pepper and mix thoroughly. Cook till beans come to readiness. Pour on a spoonful of sour milk with shredded garlic when serving.

- 100 gr mutton flesh, 150 gr green beans, 30 gr melted butter, 20 gr onions, 10 gr dried plums, a pinch of mint, 5 gr garlic, pepper, salt.

OVRISHTA

Treat the chickens, cut into large pieces, salt and brown. Roast spring onions, kavar, coriander, then add mixture to chickens and brown. Add cornelian cherries, mix thoroughly and bring to readiness. Before it is ready, add sugar. Pour on its own sauce when serving.

Note: In summer time tomatoes can be used instead of greens.

- 200 gr treated chicken, 30 gr melted butter, 30 gr cornelian cherries (without bones), 20 gr spring onions, 20 gr kavar, 20 gr coriander, sugar, salt to taste.

KOYUN ETLİ YEŞİL FASULYE

Koyun etini iri parçalara 50-60 gramlık doğrayarak, tuzlu suda köpüğünü alarak yarı hazır pişirilir. Üzerine kavrulmuş baş soğan, ufak doğranmış küçük yeşil fasulye, kuru erik ve kuru nane dökülür. Fasulye pişmesine yakın üzerine eti ilave edip, tuz, biber döküp karıştırılarak, hazır olmasına pişirilir. Yemek sofraya servis yapılırken üzerine bir kaşık sarımsaklı yoğurt dökülür.

Malzemeler:

- 100 gr. yumuşak koyun eti, 150 gr. yeşil fasulye, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. kuru soğan, 10 gr. kuru erik, bir çimdik nane, 5 gr. sarımsak, tuz, karabiber zevke göre.

ÖVRIŞTE

Temizlenmiş pilici iri parçalara doğranır tuz dökerек, tavada eritilmiş tereyağda kızartılır. Yağda kavrulmuş yeşil soğan, kever ve kişniş kızartılıp üzerine dökülür. Sonra az taze çekirdeksiz kızılçik karıştırılıp kavrulur. Pişmeye yakın üzerine için biraz tozeker dökülür.

Hazır yemek servis yapılırken tabaklara döküp, kendi suyu üzerine dökülür.

Malzemeler:

- 200 gr. temiz pilic, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. çekirdeksiz kızılçik, 20 gr. yeşil soğan, 20 gr. kever, 20 gr. kişniş ve tuz zevke göre.

ГЫЗАРДЫЛЫМЫШ КУР ГЫЗЫЛБАЛЫҒЫ

Бу балыг чох надир новдур. Дадлы ва отри бутун балыктардан сечилр. Эти гызылы ранко чалыр. Тәзә гызылбалыг тәмизләнир, 80-100 грамлыг узунсов фал-фал тикаләрә дограныр, узэринә дуз вурулур. Унала һәр ики тәрәфи урваланыб, азычг битки јагы вурулмуш гызгын тавала һәр ики тәрәфи еһмалча гызардылыр. Бу балыг јаглы ва зориф олдуғуна көрә елә етмәк ләзымдыр ки, таважә јапышмасын.

Һазыр балыг сүфрәжә вериләндә догранмыш баш соған, лимон, көјәрти илә бәздиллр. Ајрыча табла наршәрәб вериллр.

Өзгә:

- 250 г гызылбалыг, 15 г битки јагы, 15 г бутда уну, 30 г баш соған, 1/4 әдәд лимон, 15 г көјәрти, 5 г наршәрәб, тама көрә дуз.

ЖАРЕННЫЙ ГЫЗЫЛ БАЛЫГ (КАСПИЙСКИЙ ЛОСОСЬ)

Это - редкий вид лососевых рыб, выделяющийся среди всех остальных "сорочичей" замечательным вкусом и аппетитным ароматом, с мясом золотистого оттенка (отсюда и название "гызыл балыг" - "золотая рыба").

Очищенную свежую рыбу разрезают на полукруглые куски - сегменты, слегка присыпают солью, обваливают в муке и бережно поджаривают на раскаленной сковороде, чуть залитой растительным маслом. Причем надо следить, чтобы куски не прилипали к сковороде, - эта рыба очень нежная и жирная.

Подавая на стол, ее обкладывают и "аранжируют" нарезанными кружками репчатого лука, дольками лимона, зеленью. В отдельной посуде подают наршараб.

Продукты:

- 250 г рыбы гызыл балыг, 15 г растительного масла, 15 г пшеничной муки, 30 г репчатого лука, 1/4 лимона, 15 г зелени, 5 г наршараба и соль по вкусу.

FRIED KUR SALMON

This is a rare kind of fish. Its taste and smell differ from those of others. Its meat is in golden colour. Draw the fresh salmon, cut into 80-100 gr rings and add salt, pepper, roll in flour and fry both sides in vegetable oil.

This sort of fish is tender and rich in fat. Fry so, that it could not stick to the frying-pan. When serving ready salmon, garnish with onions, lemon and sprinkle with green. Narsharab is served separately.

- 250 gr salmon, 15 gr vegetable oil, 15 gr wheat flour, 30 gr onion, 1/4 lemon, 15 gr greens, 5 gr narsharab and salt to taste.

KIZARTILMIŞ KÜR (Nehir) SOMBALIĞI

Bu balık çok az raslanan bir cinstir. Tadı ve kokusu tüm balıklardan farklıdır. Eti altın rengine benzer. Taze Kür sombalıkları iyice temizlendikten sonra 80-100 gramlık uzunca tikeleler halinde doğranır ve üzerine tuz serpilir. Her iki yüzüne un serpilerek biraz nebati yağ konulmuş sıcak tavada yüzleri çevrilmele kızartılır. Bu balık yağlı ve zarif olduğundan dolayı çok dikkatli olmak gerekir ki, tavaya yapışmasın.

Hazır balık sofraya yanbaşımda doğranmış kuru soğan, limon, taze yeşillikle süslenir ve nar şurubuyla servis yapılır.

Malzemeler:

- 250 gr. sombalığı, 15 gr. nebati yağı, 15 gr. buğday unu, 30 gr. kuru soğan, 1/4 adet limon, 15 gr. taze yeşillik, 5 gr. nar şurubu ve tadına uygun tuz.



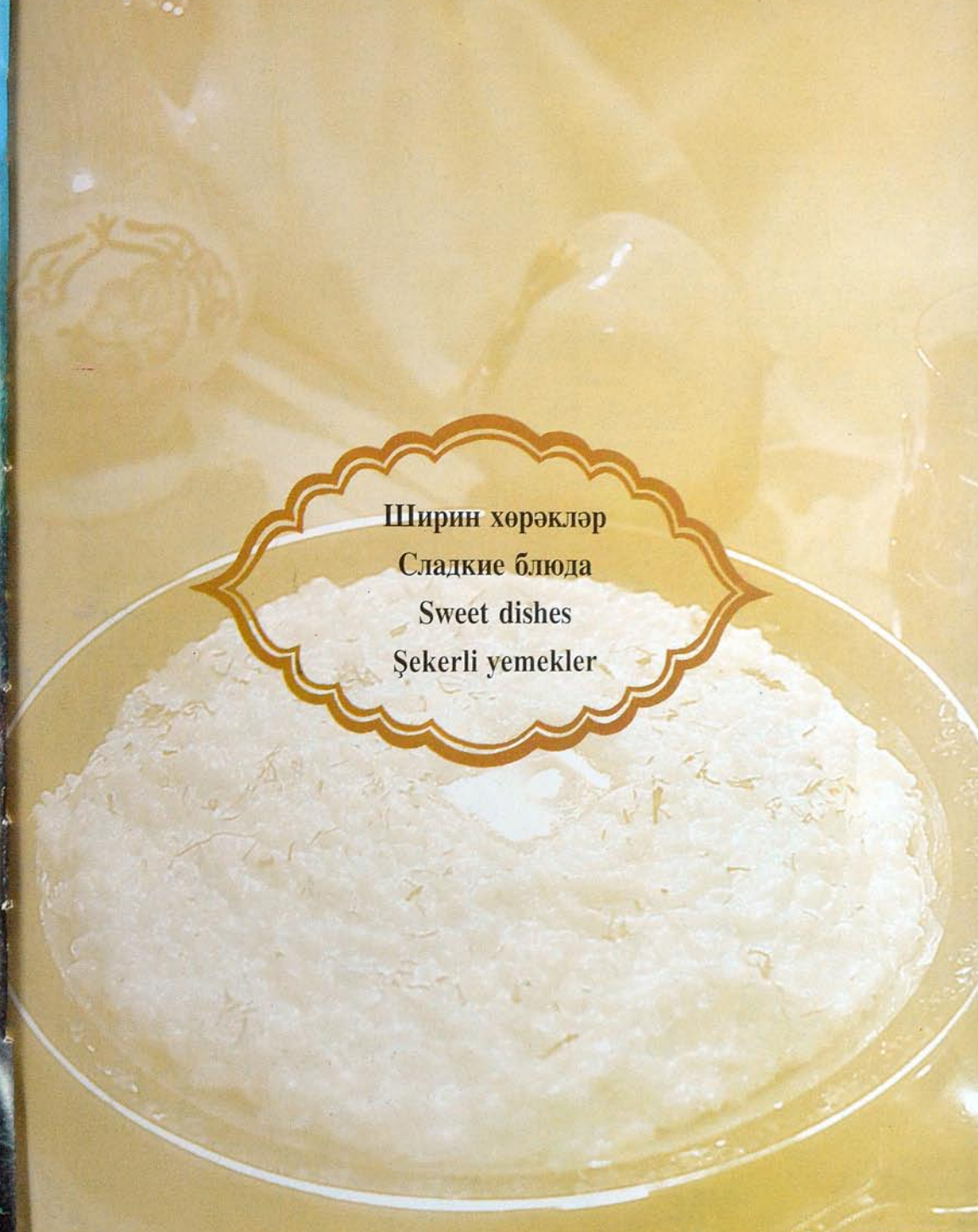


Ширин хөрәкләр

Сладкие блюда

Sweet dishes

Şekerli yemekler





ФИРНИ

Дујуну тәмизләйиб јудудан сонра 1-2 саат суда сахлајырлар. Сонра ашеүзәндә сујуну сүзүб тәмиз кағыз ва ја сүфрә үзәриндә гурудурлар. Дују там гурујандан сонра һавәнкә дәстәдә нарын олаңа гадәр дөјүрләр. Сонра алақдан кечирилр. Дују уну газанда гәјнајан судә гарышдырыла-гарышдырыла алава едилр. Шәкәр ва чүз'и дуз гатыб бишрирлр. Бишәнә јахын јаг ва дөјүмүш һил алава едилр. Сүфрәјә вердикдә дајаз нимчаләрә чәкиб үзәринә дөјүмүш дәрчын сәпирләр.

Әрзәг:

- 50 г дују, 200 г суд, 15 г шәкәр тозу, 15 г карә јағы, 0,1 г һил, 0,2 г дәрчын, тама корә дуз.

ФИРНИ

• Очищенный и промытый рис, замоченный в воде в течение 1-2 часов, откидывают в дуршлаг, затем сушат на чистой бумаге или скатерти. После завершения сушки рис толкут в ступе, измельчив в мелкую крупу, просеивают сквозь сито. Рисовую крупу высыпаяют в кипящее молоко, одновременно помешивая ложкой. При варке добавляют сахарный песок и немного соли, а перед ее завершением - масло и толченый кардамон. Подавая кашу на стол, присыпают молотой корицей.

Продукты:

- 50 г риса, 200 г молока, 15 г сахарного песка, 15 г сливочного масла, 0,1 г кардамона, 0,2 г корицы, соль по вкусу.

FIRNY

Wash, rinse and soak the rice for 1-2 hours in water. Then strain and dry the rice. When the rice is dry, pound in mortar, then sieve thoroughly. Put the rice flour in boiling milk stirring continuously, add salt, sugar and cook. Pour on melted butter and sprinkle with cardamom before it is ready. Serve on shallow plates and sprinkle with cinnamon.

- 50 gr rice, 200 gr milk, 15 gr castor sugar, 15 gr butter, 0,1 cardamom, 0,2 cinnamon, salt.

FİRNI

Pirinci ayıtlayıp yıkadıktan sonra 1-2 saat suda bekleterek süzgeçle suyunu süzüp temiz kağıt veya sofra üzerinde kurutulur. Pirinç tam kuruduktan sonra ezilir. Sonra elekten geçirilir. Pirinç ununu tencerede kaynayan temiz sütle karıştırı karıştırı dökülür. Tozşeker ve çok az tuz konur pişirilir. Pişmesine az kala içine yağ ve ezilmiş hil dökülür. Sofraya servis yapılırken üzerine tarçın serpilir.

Malzemeler:

- 50 gr. pirinç, 200 ml. süt, 15 gr. tozşeker, 15 gr. tereyağı, 0,1 gr. hil, 0,2 gr. tarçın, tuz zevke göre.

УМАЧ

Бугда уну ири вәрдаңа үстүнә тоқулр. Ајрыча габла сојут суја дуз тоқуб ичнә јумурта сындырыб чалырлар. Бу мәһлулу вәрдаңадәки унун үстүнә чилајырлар. Сонра ики әл илә овушдурлар. Беләликлә, хырда һәмир овунтулары алыныр.

Әримини јагда гызардылмыш баш соғаны газанда гәјнајан суја тоқулрлар. Һазыр һәмир овунтулары алақдан кечирлиб артыг ундан азад едилр. Һәмир овунтулары исә гәјнајан газана тоқуларак тахта гашыла арасы кәсәтмәдән гарышдырылр. Умач бишәнә јахын үзәринә зәфәрән ва чалынымыш јумурта вурулр. Сүфрәјә касаларла верилр, үзәринә хырда нәнә сәпилр.

Әрзәг:

- 100 г ун, 30 г әримини јаг, 1 әдәд јумурта, 20 г баш соған, 1 г нәнә гурусу, 1 г зәфәрән, тама корә дуз.

БӘДИК

Ири нов бугда тәмизләйиб јудулр. Газана сојут суја тоқулр, сонра бишәјә гојулр. Арабир гарышдырылр. Бир аз бишәндән сонра ичәрисинә јујулб тәмизләнмиш гарыдалы ва габачадан исләга гојулмүш нохуд, хырда лөбја тоқулр, јенә дө гарышдырылр. Су азалдыгча үзәринә гәјнар со тоқулрлар. Бишәнә јахын дөјүмүш гоз ләпәси, азачыг кишминш алава едилрлар. Һалл бишәндән сонра од үзәриндән когурулр. Һәдијә дуз сүфрәјә верилр заман тоқулр. Бәзән пахла-ла дөңли биткиләр ајры-ајры бишририлиб, сонра ири газанда биширилмиш бугданын үзәринә тоқулр.

Әрзәг:

- 50 г бугда, 20 г гаргыдалы, 20 г нохуд, 30 г лөбја, 20 г гоз ләпәси, 20 г кишминш, тама корә дуз.

УМАДЖ

Пшеничную муку насыпать на большую дощатую подставку. В отдельной посуде в холодной подсоленной воде взбить сырое яйцо. Этой смесью залить насыпанную на доску муку и замесить, действуя обеими руками. Таким образом, получатся маленькие комки теста.

Поджаренный в масле реччатый лук высыпаяют в кастрюлю с кипятком. Готовые комки теста откидывают на сито, освобождая от излишней мучной пыли, затем ссыпают в кастрюлю с кипящей водой, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Незадолго до завершения готовки умаж заправляется шафраном и взбитым сырым яйцом.

На стол подается в больших чашках (кася), с добавлением крошева мяты.

Продукты:

- 100 г муки, 30 г топленого масла, одно куриное яйцо, 20 г реччатого лука, 1 г сушеной мяты, 1 г шафрана, соль по вкусу.

ХАДИК

Промытые и очищенные пшеничные зерна ссыпают в кастрюлю с водой и варят, время от времени помешивая ложкой. Погодя, в воду высыпаяют промытые и очищенные кукурузные зерна, заранее замоченный желтый горох, мелкую фасоль и вновь помешивают. По мере выпаривания воды ее дополняют кипятком. Напоследок в варево добавляют толченую мякоть грецкого ореха, немного кишминша (изюма). Сваренная каша снимается с огня. Хадик солят, подавая на стол. Иногда в готовке используют, как добавление к зерну, отдельно сваренные бобовые растения.

Продукты:

- 50 г пшеницы, 20 г кукурузы, 20 г желтого гороха, 30 г фасоли, 20 г мякоти грецкого ореха, 20 г кишминша (изюма), соль по вкусу.

УМАЈ

Dilute the egg with salted water, beat up and spray the mixture on flour. Shape mealy drops in flour as small crumbs.

Pour roasted onions into hot water. Shake crumbs gently on a sieve eliminating flour excess. Put into boiling broth stirring continuously with a wooden spoon. Season with saffron and add beaten up eggs before it is ready.

Serve in bowls, sprinkle with dried mint.

- 100 gr wheat flour, 30 gr melted butter, 1 egg, 20 gr onion, 1 gr dried mint, 1 gr saffron, salt.

HADIK

Sieve wheat flour, pour into cold water and boil. Stir continuously. Then add corns, soaked peas, small beans and mix thoroughly. Before hadik is ready, add pounded walnut kernels, sultana and boil again. Salt hadik when serving.

Sometimes beans are made separately, then added to the entirely cooked flour.

- 50 gr flour, 20 gr corns, 20 gr peas, 30 gr beans, 20 gr walnut kernels, 10 dried sultana, salt.

OVMAÇ

Buğday unu iri merdane üstüne dökülür. Ayrica kapta soğuk suya tuz döküp içine yumurta kırıp çırpılır. Merdanedeki unun üstüne serpilir. Küçük hamur topakları alınana kadar iki elle ovarlar. Erimiş yağda kızartılmış kuru soğanı tencerede kaynayan suya dökülür. Hazır hamur kırıntıları elekten geçirilip artık undan temizlenir. Hamur kırıntıları ise kaynayan tencereye dökülerek tahta kaşıkla aralıksız karıştırılır. Ovmaç pişmesine yakın üzerine safran ve çırpılmış yumurta dökülür.

Sofraya kaselerde servis yapılır, üzerine kuru nane dökülür.

Malzemeler:

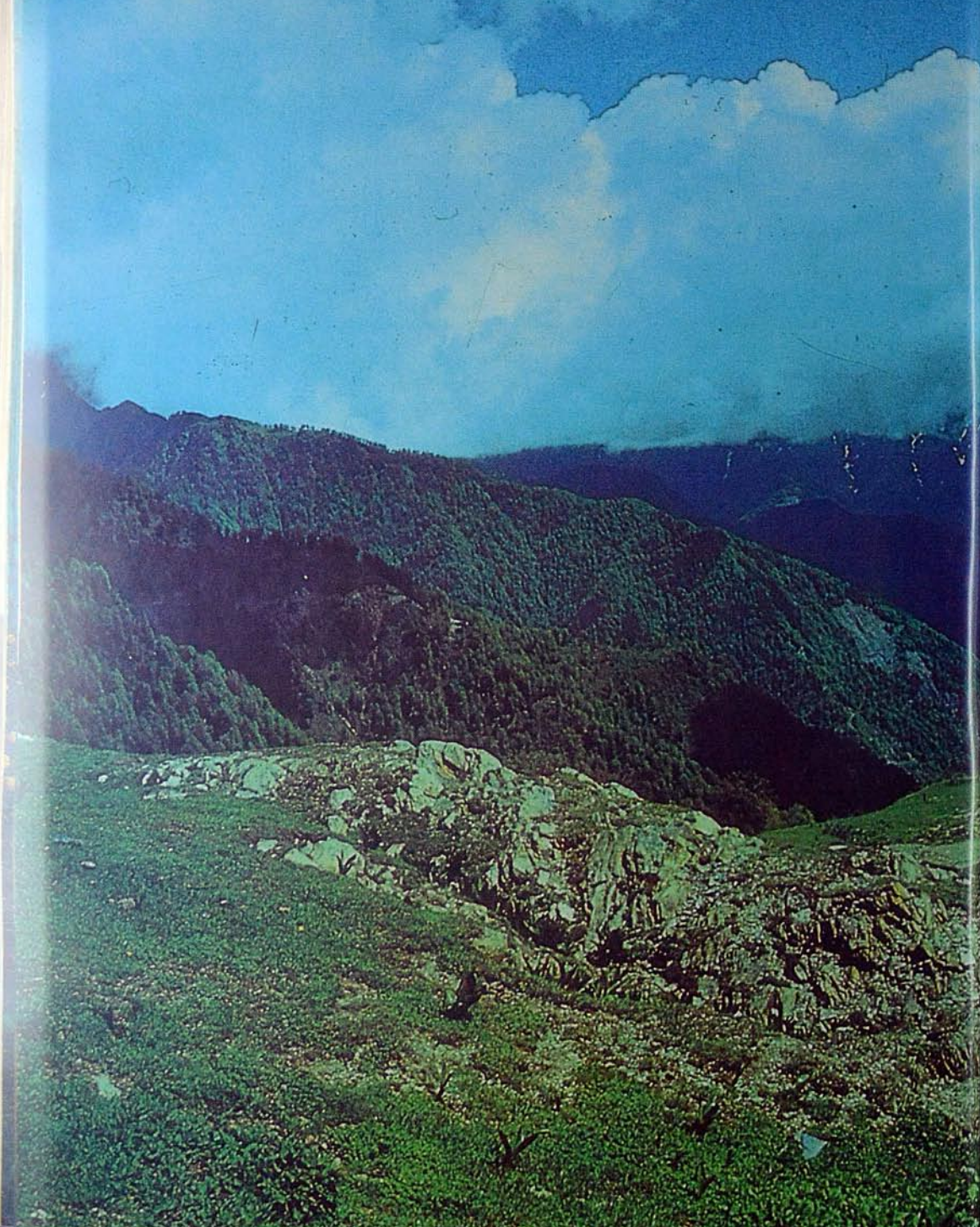
- 100 gr. un 30 gr. eritilmiş tereyağ, 3 tane yumurta, 20 gr. kuru soğan, 1 gr. nane kurusu, 1 gr. safran, tuz zevke göre.

HEDİK (Keşkek)

İri buğdayları ayıklayarak yıkanır tenceredeki soğuk suya dökülür, sonra pişirilir. Ara sıra karıştırılarak biraz piştikten içerisine yıkanıp ayıklanmış mısır ve önceden ıslatılmış nohut ve küçük fasulye dökülür, yine de karıştırılır. Su azaldıkça üzerine sıcak su dökülür. Pişmeğe yakın ezilmiş ceviz içi, biraz kuru üzüm dökülür. İçice piştikten sonra ateş üzerinden alınır ve sofraya servis yapılır tuz serpilir.

Malzemeleri:

- 50 gr. buğday, 20 gr. mısır, 20 gr. nohut, 30 gr. fasulye, 20 gr. ceviz içi, 10 gr. kuru üzüm, tuz zevke göre.

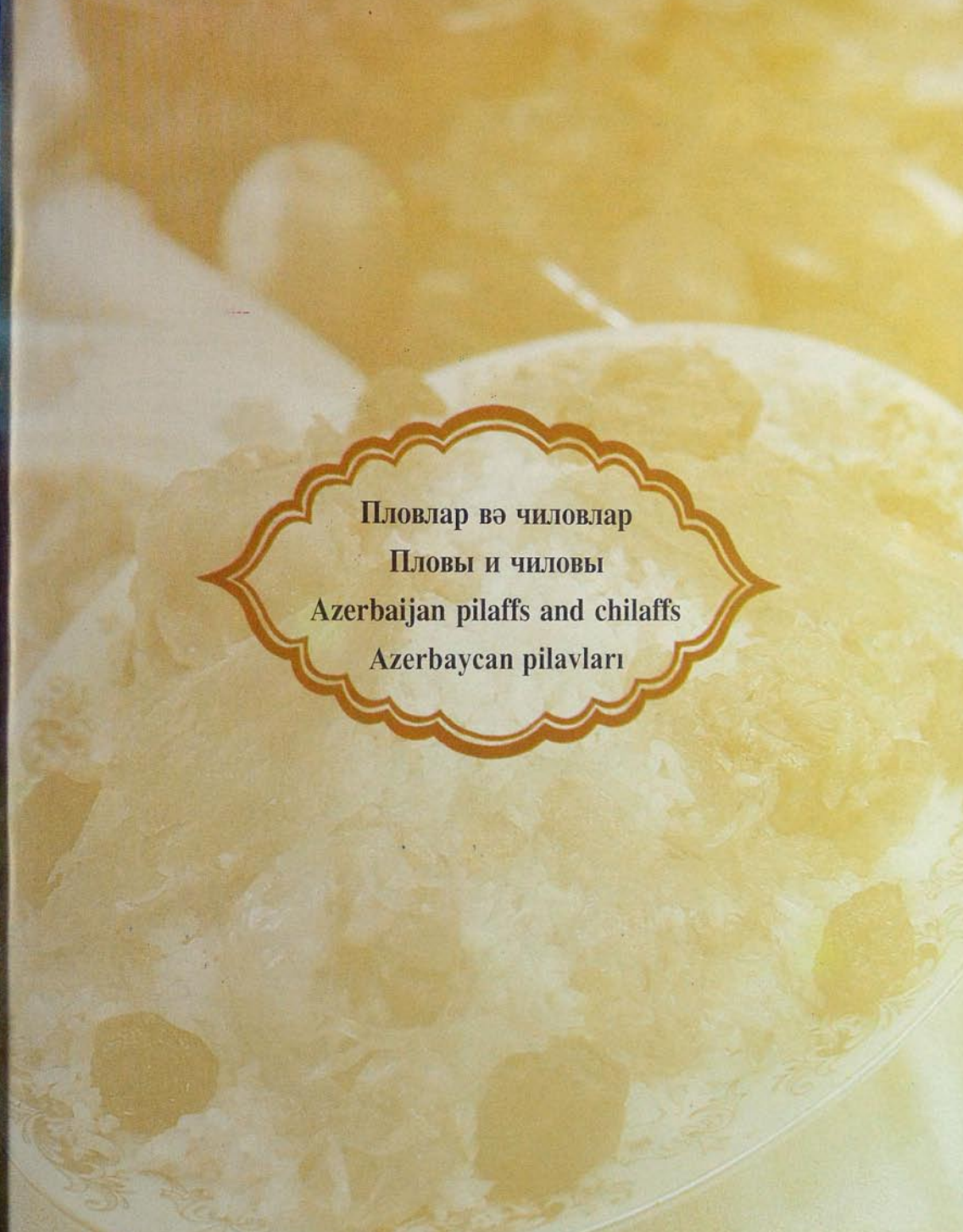


Пловлар və чиловлар

Пловы и чилоры

Azerbaijan pilaffs and chilaffs

Azerbaycan pilavları





ЧУЧƏШЛОВ

Чучəнин ичалаты чыхарылып, тэмизленип, тўклари алов устə утўлур, дўллуб ыгарага гоўдур. Кишмиш, гайсы, ахта зогал ва тэмизленимши бадам ərинимши жагда говрулур, сонра чучəнин ичарисиња долдурлур, узерине дуз сепкир ва зəфрансы су бурлур. Плову дəмə гојан заман чучə газмагын устə, дўллуб алтына гоўдур. Плов hazır оланда ичмечоја чакилр, узерине долдурлур муш чучə ва газмаг гојараг ərинимши гайнар карə жага тоқурлар. Пловун янында ərинимши гайнар карə жага верилр.

Əрзат:

- 200 г дўл, 200 г чучə, 50 г ərинимши жаг, 25 г кишмиш, 25 г гайсы, 25 г бадам, 15 г гуру ахта зогал, тама корə дуз.

ПЛОВ С
ФАРШИРОВАННЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ

Выпотрошенную и очищенную цыпленка тушку опаливают и промывают, затем начинают поджаривать в топленном масле изюмом, урюком, миндалем, кизилом без косточек, присыпают солью и смазывают шафранной водой. Начиненного цыпленка кладут в вареный рис, который томит на малом огне.

Когда плов поспевает, его подают в большом блюде, с цыпленком и корочкой на макушке, залив кипящим сливочным маслом и прилагая такое же масло.

Продукты:

- 200 г риса, 200 г выпалаченного мяса, 50 г топленного масла, 25 г кишмиша (изюма), 25 г урюка, 25 г миндаля, 15 г сушеного кизила без косточек, соль по вкусу.

CHICKEN PILAFF

Treat chickens, singe and wash. Roast sultana, apricots, cornels without bones and almonds in butter. Stuff the chicken, salt and spray with saffron infusion. When simmering the rice, put the chicken on gazmag under rice. When serving, put the rice on a plate with the stuffed chicken and a piece of gazmag. Spray with melted butter. Melted butter is served separately.

- 200 gr rice, 200 gr chicken, 50 gr melted butter, 25 gr sultana, 25 gr dried apricots, 25 gr almonds, 15 gr dried cornels, salt.

PİLİÇ PİLAV

Piliçin içi temizlenip çıkarılır, tüyleri alev üzerinde ütülenir ve yıkanır kenara konur. Kişniş, kaysı, çekirdeksiz kızılçik ve temizlenmiş badem eritilmiş tereyağda kavrulur, sonra piliçin içi doldurulur. Üzerine tuz ve safranlı su ilave edilir. Pilavı dinlendirdiğimiz zaman onu kazmaktan önce, piriçnin altına koymak gerek. Pilav hazır olduğu zaman tabağa konur, üzerine doldurulmuş piliç ve kazmak konularak, eritilmiş sıcak tereyağı dökülür. Pilavın yanında eritilmiş sıcak tereyağı da servis yapılır.

Malzemeler:

- 200 gr. piriç, 200 gr. piliç, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 25 gr. kuru üzüm, 25 gr. kaysı, 25 gr. badem, 15 gr. kuru çekirdeksiz kızılçik, tuz zevke göre.

ТОЈУТПЛОВ

Тојуту тэмизлэјиб тўкларини алов узеринсə утўб јујулар. Сонра дуллу суза биширилр. Ајрыча кишмиш, гайсы, жагда говрулмуш баш соған, суда бишмиш, тэмизленимши шабалды алаво едлб узеринə нар сыхыб, ырышдырырлар. зəфран сују бурлур. Бунылары бишмиш тојутун ичине долдурб узеринə зəфран сују чакирлар. hazırланмыш тојут бишмиш дўллуб алтына, газмагын устəу гоўлур. Чухур ичмечə илə устə ортўлур. Плов дəмə гоўлур.

Плову суфраја веранла ири ичмечаларə чакиб, тојуту пловун узеринə гоўлур. Ичмечалə пловун јанлары газмаг илə шабалдыла бəзилдр.

Əрзат:

- 200 г тојут, 150 г дўл, 50 г ərинимши жаг, 30 г баш соған, 25 г кишмиш, 30 г шабалыл, 30 г гатык, 1/4 əдəd јумурта, 0,1 г зəфран, тама корə дуз.

ПЛОВ С
ФАРШИРОВАННОЙ
КУРИЦЕЙ

Очищенную, опаленную и промытую курицу тушку отваривают в подсоленной воде. Отдельно заготавливают начинку, смешивая изюм, урюк, поджаренный в масле репчатый лук, вареный каштан, залитые гранатовым соком и шафранной водой. Этой смесью начиняют вареную курицу, которую также слабывают шафранной водой и кладут в горочку вареного риса (поверху корочки), прикрытого тарелкой, который томит на малом огне.

Подают плов на стол в большом блюде, обкладывая, napotobine орнамента, корочкой и вареным каштаном.

Продукты:

- 200 г курятины, 150 г риса, 50 г топленного масла, 30 г репчатого лука, 25 г изюма, 30 г каштана, 30 г гатыка, 1/4 куриного яйца, 0,1 г шафрана, соль по вкусу.

PILAFF WITH FRIED
CHICKEN

Treat and singe the chicken. Wash and cook it in salted water. Take separately some sultana, dried apricots, fried onions, squeeze a pomegranate, add boiled chestnuts and mix thoroughly. Pour on saffron infusion. Stuff the boiled chicken and pour on saffron infusion. The chicken is placed under the cooked rice. Cover and simmer.

Pilaff is served with the chicken. Dress pilaff with gazmag and chestnuts.

- 200 gr chicken, 150 gr rice, 50 gr melted butter, 30 gr onion, 25 gr sultana, 30 gr chestnuts, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 0,1 gr saffron, salt.

TAVUK PİLAV

Tavuk temizlenip yıkanır. Sonra tuzlu suda pişirilir. Ayrıca kuru üzüm, kaysı, yağda kavrulmuş kuru soğan üzerine nar sıkıp pişmiş, temizlenmiş kestaneye ilave edilerek, karıştırılır, sonra üzerine safran suyu dökülür. Bunları pişmiş tavuğun içine dolurup üzerine safran suyu dökülür. Hazırlanmış tavuk pilavını pirincin altına, kazmağın üstüne konur. Derin tabakla üstü kapanır. Pilav dinlendirilir. Pilavı büyük tabaklarda üzerine tavuk konularak servis yapılır. Tabakta pilavın kenarları kazmak ve kestaneyle donatılır.

Malzemeler:

- 200 gr. tavuk, 150 gr. piriç, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. kuru soğan, 25 gr. kuru üzüm, 30 gr. kestaneye, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, 0,1 gr. safran, tuz zevke göre.





ЧЫГЫРТМА-ПЛОВ

Чучагн тэмизлэб, жүб аз суда жары бишпирлэр. Гагана баш соған, лимон дуу, иститот, дуу атырлар. Софра судан чыгарыб 50-60 граммыг парчалара дограйрлар, узарина дарчын сепирлэр. Акрыча табда жумуртаны чалыб, гызмыш тавала жагда гызардыб, узарина бишпир чуча парчаларыны жыгыб, зафран ва чуча сүүнүн жарымыны токуб тагагыны ортурлар. Жумурта ва чучалар турш булдожа 5-6 дагига намла бишир. Акрыча али жагда ила плову бишир, дама го-журлар.

Сүфража вереркан плову тапачик шакинча нимчалара жыгыб, жарына чыгыртма ва үстүн газмаг готурлар, узарина эриминш кара жагы токурлар.

Жаг ва чыгыртманын ширеэн акрыча пилалаз сүфража веришир.

Өзгэ:

200 г чуча, 150 г дуу, 40 г кара-жам, 2 элад жумурта, 30 г татык, 0,5 г лимон дуу, 0,1 г зафран, 0,2 г дарчын, тама коро дуу, иститот.

ЧИГИРТМА-ПЛОВ

Опшениую пыпачыю тушку обваривают в кастрюле с малым количеством воды, с добавлением печатого лука, лимонной кислоты, перца, соли. Затем, вынув из воды, тушку делят на куски по 50-60 граммов, посыпаят корицей. Эти куски накладывают на горячий омлет, приправляют шафраном и заливает половиной бульона, и томят в закрытой кастрюле на малом огне 5-6 минут. В отдельной посуде варят в обычном порядке плов и затем томят на огне.

Подавая плов на стол, складывают горкой в тарелки, прилагая чигиртму из пыпачьего мяса, покрывая макушку плова корочкой и заливая топленым маслом.

В отдельной пиле подаются масло и сок от пыпленка.

Продукты:

200 г пыпачьего мяса, 150 г риса, 40 г сливочного масла, два кушых яйца, 30 г татыка, 0,5 г лимонной кислоты, 0,1 г шафрана, 0,2 г корицы, соль, перец - по вкусу.

CHYGHYRTMA PILAFF

Treat the chicken and boil in water until half readiness. Add onions, citric acid, pepper and salt. Take the chicken out, cut into 50-60 gr pieces and sprinkle with cinnamon. Pour on beaten up eggs into a pan, fry, add the chicken, broth. Cover and stew. Cook for 5-6 minutes. Cook pilaff in the usual way.

Pile pilaff on a plate, place the chyghyrtma and gazmag beside, pour on melted butter.

● 200 gr chicken, 150 gr rice, 40 gr butter, 2 eggs, 30 gr sour milk, 0,5 citric acid, 0,1 gr saffron, 0,2 gr cinnamon, pepper, salt.

ÇİĞİRTMA PILAV

Piliç temizlenip, yıkanır az su-da biraz pişirilir. Tencereye kuru soğan, limon tuzu, karabiber, tuz katılır. Sonra piliç sudan çıkarılıp 50-60 gramlık kıymalar halinde doğranır, üzerine tarçın serpilir. Ayrıca kapta yumurtayı karıştırarak sıcak yağda kızartıp üzerine pişmiş piliç parçalarını konur, safran ve piliç suyunun yarısını dökülür, kapağı kapatılır. Yumurtalı ve piliçler ekşi bulyonda 5-6 dakika yavaş yavaş pişirilir. Ayrıca normal kaide ile pilav yapılır, denir.

Sofraya pilav servis yapılırken, yanına çığirtma ve üzerine kızmak konur ve erimiş tereyağı dökülür.

Yağ ve çığirtmanın suyu ayrı bardakta da sofraya servis yapılır.

Malzemeler:

● 200 gr. piliç, 150 gr. pirinç, 40 gr. tereyağı, 2 tane yu-30 gr. yumurt, 0,5 gr. tuzu, 0,1 gr. safran, 0,2 gr. tarçın, tuz, kara karabiber zevke göre.

ГЫРГОВУЛЛУ ПЛОВ

Гырговулу, чол тушуну тэмизлэ-жиб түкзорини үтүб дулуу, турудуу суда жары бишпирлэр. Баш соғаны дограйиб жагда гызардырлар. Тумизлэниб жүүлүмш кишимиш, гур ахта зогалы бишириб, хырда до-ранмыш шабалы, зиро ва дарчы-ны она алава едиб намла бишири-лэр. Базыр хурушу гырговулду ича-рысина долдурдуб тарыны сагла ти-кирлэр.

Акрыча дуууну бишириб сүзүр-лэр. Газмагдан сонра газана аввал долдурлүмш гырговулу, сонра дуу токур, дама гоурлар. Сүфража гыр-говул ва соғанча пловун жанында ве-риллр. Узарина эриминш жаг току-дур.

Тејд: Пловун жанында акрыча ахта зогал мүрөббиси да вериллр.

Өзгэ:

● 200 г гырговул, 150 г дуу, 40 г эриминш жаг, 20 г кишимиш, 20 г зогал ахтасы, 50 г баш соған, 30 г шабалы, 0,1 г зиро, 0,1 г зафран, тама коро дуу, дар-чын.

FISINCHAN PILAV

Фисинчанчы адеган туш ва гојун этинден биширлэр. Жумшаг гојун ва туш этини соғанча хырда козул ат машымында кешириб дуу, иститот, дарчын алава едиб жахыи гарымдырлар. Дојулүмш адеган гоз бојда (2-3 см диаметринде) хырда кұфталар тутурлар.

Гоз лапсэни тавала азачыг го-вурур, дасмат арасында сүртүб га-быгыны чыхарыр, сонра һаванкда хырда дојурлар. Дојулүмш гоз лап-сини сојут чутун таважа токуб, уз-арина гајнар абгора (гора сүү) алава едирлэр. Бу заман гојун ронки гарал-дыр. Этган һазырламыш кұфталар-и суда ва ја ат булдожында портүр, үстүнэ гызардылмыш соған алава едиб 20-30 дагига биширлэр. Сонра да абгора ила гаралдылмыш гоз лапсини токуб гарымдырлар. Эт бишп сүү чокилдикла, эри-минш жаг алава едиб 4-5 дагига гову-рурлар. Акрыча табда зафранчы плов һазырлајырлар. Плову нимча-ја чокби газмагла бозајир, жанына чухур табда фисинчан гојурлар.

Өзгэ:

● 200 г гојун эти, 150 г дуу, 30 г гоз лапсэ, 40 г баш соған, 20 г абгора, 40 г эриминш жаг, 0,5 г зафран ва тама коро дуу, иститот, дарчын.

ПЛОВ С ФАЗАНОМ

Фазанью тушку (или тушку иной дичи), ошениую и опаленую, приобваривают в воде. Затем готовят начинку: поджаренные в масле лук, изюм, сушеный кизил без косточек, мелко нарезанный каштан, с добавлением тмина и корицы, варят в воде на небольшом огне. Этою смесью начиняют утробу фазаньей тушки, которую зашивают ниткой.

Отдельно варится рис. Его высыпают в дуршлаг, затем томят на малом огне в кастрюле, предвари-тельно обложив ее динше корочкой и залив фазанью тушкой. Подавая на стол, к плову прикладывают сазан с начинкой и головка печатого лука. Плов заливает топленым мас-лом.

К плову отдельно подается ки-лизовое варенье.

Продукты:

● 200 г фазаньего мяса, 150 г ри-са, 40 г топленого масла, 20 г изюма, 20 г кизила без косто-чек, 50 г печатого лука, 30 г каштана, 0,1 г тмина, 0,1 г шафрана, соль, корица - по вкусу.

FISINCIJAN PILAV

Фисинджан - это особая мясная приправа к плову, обычно пригото-вляемая из мятой баранины или птицы. Мясо с печатым луком про-пускают через мелкий фильтр мас-лорубки, полученный фарш приправ-ляют солью, перцем, корицей и тща-тельно перемешивают, затем скатывают мелкие шарики (диамет-ром 2-3 см) - "кюфты".

Мякоть грецкого ореха немного поджаривают на сковороде, затем, протирая в полотене, стирают с не-го кожу и толкут в ступе. Толче-ную мякоть заливают кипятком аб-горы (сок зеленого винограда) - в результате орех темнеет.

Ранее приготовленные шарики из мясного фарша - "кюфты" - от-варивают в кипящей воде или мяс-ном бульоне, затем, добавив поджарен-ный печатый лук, тушат 20-30 ми-нут. После чего в кастрюлюсыпа-ют толченую ореховую мякоть, пере-мешивают и томят мясо до умягче-ния. Когда бульон выпарится, и мя-со сварится, его, с добавкой масла, поджаривают 4-5 минут. Приправа готова. В отдельной посуде варят плов с шафраном и подают на стол, украсив поджаренной корочкой и сопроводив приправой-фисинджа-ном в глубокой тарелке.

Продукты:

● 200 г баранины, 150 г риса, 30 г ореховой мякоти, 40 г печатого лука, 20 г абгоры, 40 г топ-леного масла, 0,5 г шафрана, соль, перец, корица - по вкусу.

PILAFF WITH PHEASANT

Singe and pluck the pheasant and boil in salted water till half readi-ness. Brown cut onions, Stew the sul-tana, dried cornels, add cut chestnuts, caraway seeds, cinnamon and stew. Stuff the pheasant and sew its paunch up.

Cook the rice separately, strain it. Put the stuffed pheasant on the bot-tom, pour on the rice and stew. When serving, place the pheasant and roasted onions beside the rice. Pour on melted butter.

Note: Cornel jam also can be served separately.

● 200 gr pheasant, 150 gr rice, 40 gr melted butter, 20 gr sultana, 20 gr cornels, 50 gr onion, 30 gr chestnuts, 0,1 gr caraway-seeds, 0,1 gr saffron, Cinnamon, salt to taste

FISINJAN PILAFF

Fisinjan is usually made of mut-ton or chicken. Mince soft chicken or mutton, add salt, pepper, cinnamon and mix. Make small walnut-shaped kufas 2-3 cm in diameter. Roast wal-nut kernels in the frying-pan, peel and pound. Brown beat up walnut kernels in the casserole and add boiled pips of narsharab. The colour of walnut kernels turns black.

When using meat, blanch kufas in water, add shredded and browned onion and stew for 20-30 minutes. Further add walnut kernels mixed with pips and stew until it softens. As soon as the mutton is ready, add melt-ed butter and brown for 4-5 minutes.

Make saffron pilaff separately. When serving, pile the rice on a plate, place fisinjan in a bowl and decorate pilaff with kuzmag. Pour on melted butter.

● 200 gr mutton, 150 gr rice, 30 gr walnut kernels, 40 gr onion, 20 gr pips of narsharab, 40 gr melt-ed butter, 0,5 gr saffron and salt, pepper, cinnamon to taste.

SÜLÜNLÜ PILAV

Sülün (kır kuşu) temizlenir. Tuzlu, ekşili suda yarı pişirilir. Kuru soğan doğranır yağda kav-rulur. Çekirdek-siz kızılçik pişirile-rek üzerine küçük doğranmış ke-stane, zire ve tarçın dökülür ve ya-vaş yavaş pişirilir. Hazır iç sülü-nün içine doldurulur karnı ipe di-klir.

Ayrıca pirinç pişirilerek sü-zülür. Kazmaktan sonra tencereye önce doldurulmuş sülün, sonra pi-rinç dökülür, deme braktırılır. Sof-ra sülün ve soğan kızartması pi-lavin yanında servis yapılır. Üze-rine eritilmiş yağ dökülür.

Not: Pilavın yanında ayrıca çekirdeksiz kızılçik reçeli de ser-vis yapılır.

Malzemeler:

● 200 gr. sülün, 150 gr. pirinç, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. kuru üzüm, 20 gr. çekirdek-siz kızılçik, 50 gr. kurusogan, 30 gr. kestance, 0,1 gr. zire, 0,1 gr. safran, tarçın, tuz zevke göre.

FISINCAN PILAV

Fisincan, genellikle kuş veya koyun etinden hazırlanır. Yumuşak koyun veya kuş eti soğanla be-raber kıyma makinesinden geçiri-lir, üzerine tuz, karabiber, tarçın ila-ve edilir ve iyice karıştırılır.

Ayrıca ceviz içi tavada biraz kavrulur, havlu arasında hafif ovularak kabuğu çıkarılır. Sonra havanda iyice ezilir. Ezilmiş ceviz içi soğuk çelik tavaya dökülerek üzerine kaynar üzüm suyu ila-ve edilir. Cevizin rengi kararır. Etten hazırlanmış küçük topaklar suda veya et suyunda biraz pişirilir, üzerine kızartılmış soğan eklene-rek 20-30 dakika kizil sürülür. Sonra onun üzerine izim suyuyla ka-rartılmış ceviz içini dökerek karış-tırılır. Yumuşak içine kadar bu böyle devam edilerek pişirilir. Et pişerken suyu buharlaşır üzerine eritilmiş yağ ila-ve edilir ve 4-5 da-rika kavrulur. Sonra diğer bir kapta safranlı pilav da hazırlan-malıdır.

Pilav süslenerek ve yanına di-ğer bir kapda fisincan ikram edi-lir.

Malzemeler:

● 200 gr. koyun eti, 150 gr. pi-rinç, 30 gr. ceviz içi, 40 gr. kuru soğan, 20 gr. üzüm sıra-st, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 0,5 gr. safran, tadına uygun tuz, karabiber ve tarçın.



СƏБИГОВУРМАЛИ ПЛОВ

Чаван еркак этинин бел ва бад бараннини нарезает куски по 30-35 граммов. Приправив солью и перцем, обжаривают с небольшой добавкой топленого масла.

Затем присыпают поджаренным репчатым луком, порошком лимонной кислоты, варят в кастрюле, напоследок добавляют крошево каперсника, кинзы, зеленого лука, шпината, тщательно перемешивают, затем заливают шафранной водой. Вскоре приправа будет готова.

Отдельно варится плов с шафраном в порядке, который изложен выше.

Подавая на стол, плов укладывают в тарелки горюшкой, заливая кипящим сливочным маслом и прикладывая в глубокой посуде саби-говурма (мясо с зеленью).

Продукты:

- 200 г дүзү, 200 г койун этин, 50 г баш соган, 30 г арнимини жаг, 0,5 г дүзү дузу, 100 г коёртти, 0,1 г за'фран, тама коро дуз, истют.

ПЛОВ С СƏБИГОВУРМА

Из окорока и спинной части молодой баранины нарезают куски по 30-35 граммов. Приправив солью и перцем, обжаривают с небольшой добавкой топленого масла.

Затем присыпают поджаренным репчатым луком, порошком лимонной кислоты, варят в кастрюле, напоследок добавляют крошево каперсника, кинзы, зеленого лука, шпината, тщательно перемешивают, затем заливают шафранной водой. Вскоре приправа будет готова.

Отдельно варится плов с шафраном в порядке, который изложен выше.

Подавая на стол, плов укладывают в тарелки горюшкой, заливая кипящим сливочным маслом и прикладывая в глубокой посуде саби-говурма (мясо с зеленью).

Продукты:

- 200 г риса, 200 г бараннины, 50 г репчатого лука, 30 г топленого масла, 0,5 г лимонной кислоты, 100 г зелени, 0,1 г шафрана, соль, перец - по вкусу.

SABZI-GOVURMA PILAFF

Cut a piece of brisket or back leg into 30-35 gr pieces. Salt, pepper and brown in butter. Add roasted onions, citric acid, finely shredded kavar, coriander, spring onion, spinach and mix thoroughly. Pour saffron infusion and cook. Rice is prepared according to the above rules.

When serving, pile rice on plates, pour on melted butter. Place sabzi-govurma beside the pilaff.

- 200 gr rice, 200 gr mutton, 50 gr onion, 30 gr melted butter, 0,5 gr citric acid, 100 gr greens, 0,1 gr saffron, salt, pepper

SEBZE KAVURMALI PILAV

Genç erkek koyun etinin bel ve but kısmından 30-35 gramlık parçalar doğranır. Üzerine tuz, biber serpilir, tencerde biraz eritilmiş tereyağda kavrulur. Üzerine ayrıca kavurulmuş kuru soğan, limon tuzu ilave edilir, etin tam pişmesine bir süre kala ayrıca temizlenip yıkanmış ve küçük biçimde kesilmiş kever, kişniş, yeşil soğan, ispanak döküp iyice karıştırılır. Üzerine safran suyu dökülür. Bir süre kayandıktan sonra huruş hazırlanır. Ayrıca yukarıdaki gibi safranlı kavurmalılı pilav hazırlanır.

Solmaya pilav servis yapılırken, üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülür. Yanında derin tabakda yeşillik kavurma konur.

Malzemeler:

- 200 gr. pirinç, 200 gr. koyun eti, 50 gr. kuru soğan, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 0,5 limon tuzu, 100 gr. yeşillik, 0,1 gr. safran, tuz ve karabiber zevke göre.

Ərza:

- 200 г тузу этин, 150 г дүзү, 50 г арнимини жаг, 20 г гајсы, 30 г шабаљы, 50 г талбабаг, тама коро дуз, истют.

ӨВРИШТӘПЛОВ

Тамизләниши ва јудулуш чүчени дора јеро бөлүб ачыгы дуз вурараг, тавада арнимини жагда гызардырлар. Көј соган, көвар ва башга көјөрттини гызаруш үзөрино токурлар. Сонра ахта зогалы алава еди бир аз бишириләр. Газыр алана јахын хусуси там үчүн чүз'и шөкәр вурурлар. Ади гајлада дүзү сүзүрлар, за'фран токуб дама гојурлар. Газыр олдугда плову бошгага чөкиб, үзөрино өвришта гојуб јанына газмага бөзәјирлар. Пилатада ајрыча арнимини јар верилтир.

Ərza:

- 200 г муча, 200 г дүзү, 40 г арнимини жаг, 30 г ахта зогал, 20 г көј соган, 20 г көвар, 20 г кешини, 30 г татыг (газмаг үчүн), 1/4 адал јумурта, 0,1 г за'фран, тама коро дуз ва шөкәр.

ЧИЗ-ДӨШӘМӘ ПЛОВ

Тузу этини 50-60 граммы (сүмүксә) јасты тикалара кәсиб үзәринә дуз, истют вурурлар. Шабаљы јары бишириләр, габагыны тамизләјирлар ва јудулуш гајсы гурусу ила бирлиқде алачыг јагда гызардырлар. Сонра аш газанынын дибина јат токуб, газмаг әвәзинә дилә-диләни јасты дограммыш балгабаг дүзүрлар. Ону үстүнә чиз тузу этинин тикаларини ва гајсы, шабаљыд гарышыгыны јерләшдирләр. Ади гајда ила сүзүлүш јудулуш онларини үзөрино токуб за'фран сују сөпирләр. Газанын гапатыны орторәк эәиф ол үзәриндә 1,5 - 2 саат мүддәтиндә дама гојурлар. Сүфрајә верилән заман плов нимацәләрә чәкилтир, јанына бишмини тузу эти ва газмаг әвәзинә балгабаг гојурлар. Јанларына гајсы, шабаљыд дүзүр, үзәринә карә јагы тоқурлар.

Ərza:

- 200 г тузу этин, 150 г дүзү, 50 г арнимини жаг, 20 г гајсы, 30 г шабаљы, 50 г талбабаг, тама коро дуз, истют.

ЧИЙ-ДОШАМА-ПЛОВ

Мясо ягненка, нарезанное кусками по 50-60 граммов (без косточек), приправляют солью и перцем; полусваренные каштаны, очищенные от кожицы, и промытый урюк поджаривают в масле; затем, устлав дно кастрюли для плова плоскими нарезанными дольками тыквы (вместо рисовой корочки), укладывают на этот слой куски сырой ягтятины, смесь урюка и каштана. Их засыпают вареным и пропущенным через турникет по обычному порядку рисом, обрызганным шафранной водой. Закрыв кастрюлю крышкой, плов томит на малом огне 1,5-2 часа.

Подавая плов на стол, прилаживают вареную ягтятину и вместо обычной поджаренной корочки - дольки тыквы. "Сыту" плова дополивают урюк, каштаны, ну и, конечно, топленое масло, которым плова не испортишь.

Продукты:

- 200 г ягтятины, 150 г риса, 50 г топленого масла, 20 г урюка, 30 г каштанов, 50 г тыквенной мякоти, соль, перец - по вкусу.

ӨВРИШТА-ПЛОВ

В этом случае способ приготовления плова остается обычным. Своеобразие блюда - в приправе и антураже.

Очищенную и промытую тыкву пылленка делит на четыре части и, чуть посолив, обжаривают в масле на сковороде, попутно добавляя поджаренную зелень - зеленый лук, каперсник и другие травы, затем - киплящие ягоды без косточек и недолго томит на огне, напоследок чуть подсластив сахарной пудрой. Все это "сопровождение" вместе с готовым пловом следует на стол, плов украшают корочкой и отдельно прилаживают топленое масло.

Продукты:

- 200 г пылленка, 200 г риса, 40 г топленого масла, 30 г кизила (без косточек), по 20 г зеленого лука, каперсника, кинзы, 30 г гатыка (манони) - для корочки, 1/4 яйца, 0,1 г шафрана, соль, сахарная пудра - по вкусу.

CHİY-DOSHAMA PILAFF

Take a piece of lamb, cut into 50-60 gr flat pieces, salt, pepper. Cook the chestnuts till half readiness, peel and roast with dried apricots. Pour on melted butter in the pot, place slices of pumpkin, then pieces of meat and stewed fruit. Pour on strained rice and spray with saffron infusion. Simmer to readiness for 1,5-2 hours. When serving, put the rice on a plate, place the pumpkin beside. Dress with apricots and chestnuts. Pour on melted butter.

- 200 gr lamb, 150 gr rice, 50 gr melted butter, 20 gr apricots, 30 gr chestnuts, 50 gr pumpkin. Pepper, salt to taste.

OVRISHTA PILAFF

Treat the chicken, cut into four pieces, salt and brown in a pan. Roast spring onions, kavar and other greens, add to the chicken. Then add cornelian cherries and cook. Add caster sugar before it is ready. Strain the rice, pour on saffron infusion and stew. When serving, pile the rice on a plate, place ovrishita beside and dress with gazmag. Serve melted butter separately.

- 200 gr chicken, 200 gr rice, 40 gr melted butter, 30 gr cornelian cherries (without bones), 20 gr spring onions, 20 gr kavar, 20 gr coriander, 30 gr sour milk for gazmag, 1/4 egg, 0,1 gr saffron. Salt, caster sugar to taste.

ÇİĞ-DÖŞEME PILAV

Kuzu etini 50-60 gramlık (kemiksiz) yassı halinde doğranır üzerine tuz ve karabiber katılır. Kestane yarı pişirilir, kabuğu temizlenir ve yıkanmış kayısı kurusu ile beraber biraz yağda kızartılır. Sonra tencerenin dibine yağ döküp kazmak yerine dilim dilim yassı doğranmış balkabağı dizilir. Onun üstüne çiz kuzu eti ve kayısı, kestane karışığı eklenir. Normal kaide ile süzülüşlü pirinç onların üzerine dökülerek safran suyu serpilir. Tencerenin kapağını kapayarak hafif ateş üzerinde 1,5-2 saat süresince deme bırakılır. Servis yaparken pilavın yanına pişmiş kuzu eti ve kazmak yerine balkabak katılır. Yanlarına kayısı, kestane dizilir, üzerine tereyağı dökülür.

Malzemeler:

- 200 gr. kuzu eti, 150 gr. pirinç, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. kayısı, 30 gr. kestane, 50 gr. balkabak, tuz, karabiber zevke göre.

ÖVRİŞTE PILAV

Temizlenmiş ve yıkanmış pilinç dört parçaya bölüp azıcık tuz dökerek tavada eritilmiş tereyağda kızartılır. Yeşil soğan kever ve diğer sebzeyi kavurup üzerine dökülür. Sonra çekirdeksiz kızılçak dökülerek biraz pişirilir. Hazır olmasına yakın özel tat için çok az şeker dökülür. Normal kaide ve pirinç süzülür, safran dökülür, deme bırakılır ve kazmakla süslenir. Kasede ayrıca eritilmiş tereyağla servis yapılır.

Malzemeler:

- 200 gr. pilinç, 200 gr. pirinç, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. çekirdeksiz kızılçak, 20 gr. yeşil soğan, 20 gr. kever, 20 gr. kişniş, 30 gr. yoğurt kazmak için, 1/4 yumurta, 0,1 gr. safran, şeker, tuz zevke göre.



ШҮҮҮДПЛОВ

Ягдла гојун этини ири парчалара дограјиб бишириләр. Үзәрина бир алаз баш соған, алча туршусу, дуз, истиот алава едирләр. Шүүдү тәмизләйир, јујур, дограјиб плокуи дүјүсү бишән заман газана тоқуб гарындырыб, 5-6 дәгитә бишликлән сонра сүзүрләр. Плову дәмә гојан заман бишмиш эти газмаган сонра гојуб, јагда говрулмуш кишмиш алава едиб, үстүнү чухур нимчә илә өртүрләр. Газан дүјүнү үзәринә тоқуб зафаран чиләјиб дәмә гојурлар.

Плов һазыр олдуғда нимчалара чәкир, үзәринә биширилән гојун этинлән тојур, ајрыча јанында әринмиш гајнар јағ тоқуб вериләр.

Әрзәт:

- 150 г гојун эти, 50 г шүүдә, 30 г кишмиш, 150 г дүјү, 10 г тәзә алча туршусу, 30 г гаты, 1/4 әдәл јумурта, 0,1 г зафаран, тама корә дуз.

ПЛОВ С УКРОПОМ

Жириую, нарезанную крупными кусками и сваренную баранину заправляют репчатым луком, кислой алычой, солью, перцем. Очищенный, промытый и измелченный укроп сыпают в кастрюлю во время варки плова, перемешивают. Через 5-6 минут рис откидывают в дуршлаг. Затем в кастрюлю накладывают сваренное мясо поверху корочки поджаренного риса, добавив поджаренного в масле изюма, и накрывают глубокой тарелкой; рис сыпают поверху, сдабривают шафранной водой и томят на малом огне.

Готовый плов раскладывают в тарелки, поверху добавляя вареное мясо и прилагая кипящее масло.

Продукты:

- 150 г баранины, 50 г укропа, 30 г изюма (кишмиша), 150 г риса, 10 г свежей алычовой кислоты, 30 г гаты, 1/4 яйца, 0,1 г шафрана, соль по вкусу.

SHUYUD PILAFF

Cut fat pieces of mutton. Add onions, alycha acid, pepper and salt. Wash and finely shred the dill. Sprinkle the boiling rice with dill, cook for 5-6 minutes and strain. Ready meat pieces are put on the bottom. Add early roasted sultana and cover with a plate. Spray with saffron infusion and simmer.

Serve ready pilaff on plates, put mutton pieces aside, serve melted butter separately.

- 150 gr mutton, 50 gr dill, 30 gr sultana, 150 gr rice, 10 gr fresh alycha acid, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 0,1 gr saffron, salt.

ŞÜYÜTLÜ (dereotu) PILAV

Yağlı koyun eti iri parçalara doğranıp haşlanır. Üzerine bir tane kuru soğan, erik kuru, tuz ve karabiber katılır. Dereotu temizlenip doğranır. Pilavın pirinci piştiğinde tencereye döküp, karıştırılır ve 5-6 dakika piştikten sonra süzülür. Pilav dinlenmekte iken pişmiş et kasmaktan sonra konur, yağda kavrulmuş kuru üzüm eklenir, üstü derin tabak kapatılır. Artık katan pirinci üzerine döküp safran serperek pişirilir.

Pilav hazır olduğunda, üzerine pişirilmiş koyun etinden koyar, yanında erimiş kaynar yağ dökülerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. koyun eti, 50 gr. dereotu, 30 gr. kuru üzüm, 150 gr. pirinç, 10 gr. taze erik kuru, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, 0,1 gr. safran, tuz zevke göre.

ПАХЛАПЛОВ

Пахланын үст габыгыны чыхарыб тумларыны порадән тәмизләйир, ашын дүјүсүнү бишмәсиңә 5-6 дәгитә галымш газана һәм пахланы, һәм до габагчадан јујүдү дограмыш шүүдү алава едирләр.

Јујүсү еркәк эти ири парчалара туршулу, дузлу сәкә биширилр. Плову дәмә гојан заман этин үзәринә истиот сәиб зафаран чиләјиб дәмә гојурлар. Плов 1,5 саат дәмә галыр. Һазыр плову ири нимчалара чәкиб үзәринә бишмиш гојун эти, гүјүрт, газма дүзүб, јанларыны гуру мејвә илә бәзәјиләр. Үзәринә әринмиш карә јагы тоқурлар.

Плов сүфрајә верилән заман јанында гарачијәр зәмәси вә зиринч мүрәббәси верилр.

Әрзәт:

- 150 г гојун эти гүјүрла, 150 г дүјү, 30 г әринмиш јағ, 30 г пахла, 20 г шүүдә, 30 г гәјсә вә ја хурма, 0,5 г ларчин, 0,1 г зафаран, 30 г гаты, 1/4 әдәл јумурта, тама корә дуз, истиот.

КҮКҮПЛОВ

Көјәртини тәмизләйиб јудулан сонра хырда-хырда дограјиб азачыг јагда говруб, дуз, истиот алава едирләр. Сонра јарымчыг говрулмуш көјәртини сојудуб үзәринә јумурта чалараг јахшыча гарышдырыб, һазыр күтләнн гызмыш тавада, әринмиш јагда һәр ики үзүнү гызардылар. Газанда али усулла зафаранлы плов һазырлајырлар. Плову нимчалара чәкиб үзәринә пахлава формасында дограмыш кукү вә газма гојуб, әринмиш јағ тоқурлар. Сүфрајә верилән заман јанында ајрыча гатыг верилр.

Әрзәт:

- 150 г дүјү, 2 әдәл јумурта, 50 г әринмиш јағ, 100 г мұхталиф көјәртиләр, тама корә дуз, истиот.

ПЛОВ С БОБАМИ

С бобов срезают кожу, ядрышки высвобождают из перепонки: за 5-6 минут до завершения варки плова в кастрюлю сыпают бобы, а также загодя промытый и искрошенный укроп. Одновременно в подсоленной и подкисленной воде варится баранина с курдючным жиром.

Прежде чем томить плов на малом огне, мясо подперчивают, обрызгивают шафранной водой и кладут на дно кастрюли, сверху покрывают тарелкой, затем насыпают рис, обрызгав шафраном, и томят на огне. Это длится 1,5 часа. Готовый плов подают в больших блюдах, "увенчивая" вареной бараниной, курдючным жиром, поджаренной корочкой ("газмагом") и обкладывая сушеными плодами. Поверху обливают маслом.

Еще одно приложение к плову - отбивная печенка и барбарисовое варенье.

Продукты:

- 150 г баранины с курдючным жиром, 150 г риса, 30 г топленого масла, 30 г бобов, 20 г укропа, 30 г урюка или хурмы, 0,5 г корицы, 0,1 г шафрана, 30 г гаты, 1/4 яйца, соль, перец - по вкусу.

КЮКҮ-ПЛОВ

Очищенную, промытую и мелко накрошенную зелень обваривают в небольшом количестве масла, солят, перчат, затем, остудив, заливают взбитым сырым яйцом и полученную массу обжаривают в раскаленной сковороде с обеих сторон.

В кастрюле обычным способом готовят плов с шафраном и, подавая на стол, обкладывают его нарезанным в ромбовидной форме кюкю (подобие омлета вперемешку с зеленью) и корочками поджаренного риса. Не забудьте залить плов топленным маслом и приложить к плову гаты.

Продукты:

- 150 г риса, 2 яйца, 50 г топленого масла, 100 г разнородной зелени, соль, перец - по вкусу.

PAKLHA PILAFF

Shell the beans, take pods out and add to the rice before it is ready. Add finely shredded dill.

Boil the mutton with sheep fat in salted water. Season with pepper and spray with saffron infusion when simmering. Put the meat pieces on the bottom, cover with a plate, then pour on the rice. Spray with saffron infusion and stew.

Simmer for 1,5 hour. Ready pilaff is served on plates. Dress with meat pieces, gazmag and dried fruit. Pour on melted butter.

When serving pilaff, place liver azma and barberry jam aside.

- 150 gr mutton with sheep fat, 150 gr rice, 30 gr melted butter, 30 gr beans, 20 gr dill, 30 gr apricots or persimmon, 0,5 gr cinnamon, 0,1 saffron, 30 gr sour milk, 1/4 egg, pepper, salt.

KUKU PILAFF

Shred herbs finely and roast in butter. Add pepper and salt. Cool half-roasted herbs, mix with beaten up eggs thoroughly and fry in butter. Cook pilaff with saffron infusion.

Place cooked pilaff on a plate with kuku cut into diamond-shaped pieces. Pour on melted butter. Sour milk is served separately.

- 150 gr rice, 2 eggs, 50 gr melted butter, 100 gr greens, pepper, salt.

BAKLA PILAV

Baklanın üst kabuğu çıkarılarak çekirdekleri temizlenip pirincin pişmesine 5-6 dakika kala kazana hem bakla, hem de önceden yıkayıp doğranmış dereotu dökülür.

Kuyruklu koç eti büyük parçalar halinde ekşili, tuzlu suda pişirilir. Pilavı deme koyarken etin üzerine karabiber dökülür, safran serpilir. Kazanın dibine konur, üstü çorba tabağı ile kapatılır, pirinci katılır, safranı serperek deme bırakılır.

Pilav 1,5 saat demde kalır. Hazır pilav üzerine pişmiş koyun eti, kuyruk, kazmak dizilir ve yanlarına kuru meyve ile süslenir. Üzerine erimiş tereyağ dökülür.

Pilav sofraya yanında karaciğer ezmesi ve zirinc reçeli ile de servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. koyun eti kuyrukla, 150 gr. pirinç, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. bakla, 20 gr. dereotu, 30 gr. kaysı veya hurma, 0,5 gr. tarçın, 0,1 gr. safran, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, tuz ve karabiber zevke göre.

KÜKÜ PILAV

Sebzе temizlenir yıkadıktan sonra küçük küçük doğranır, biraz yağda kavurur, tuz ve biber dökülür. Sonra yarı kavurulmuş yeşillіği soğutup üzerine yumurta ilіce çırpılarak katılır ve hazır kitlenin sıcak tavada eritilmiş tereyağda her iki yüzünü kızartılır. Tencerede normal usulle safranlı pilav hazırlanır. Pilav üzerine paklava biçiminde doğranmış kükü ve kazmak konur ve eritilmiş tereyağ dökülür. Ayrıca yanında yoğurt da servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 2 tane yumurta, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 100 gr. çeşitli yeşillikler, tuz, karabiber zevke göre.





ЛОБЯПЛОВ

Хырда лобяны тәмизләйиб га- багчадан суда исалдырлар. Сонра ону дуусуз суда жары бишириләр. Дуз вуруб сүзүр, сүзүнү атырлар. Га- занда дүзүнү биширан заман ону үзөрүнә жарыбимшиш лобяны ала- во едир ва хазыр олунча бишири- ләр. Ади гада ила сүзарак, газма- во жаху лаваш дузалдиб үзөрүнә за'фаран тоқуб дама гојулар.

Корпо гојун әтнин жүзү, тика- ларә дограйиб, дуз, истют вуруб, та- вала тызардырлар. Үзөрүнә жагда говрулмуш баш соған, дарчың га- та- раг агзыны галатда өртүб, хазыр олунча вам ода бишириләр.

Сүфрәжә вериләндә пловун үз- өринә газмаг, хазырланмыш эт гоју- дур ва азачыг дарчың сәкиләр.

Өрзат:

- 150 г тикә гојун әти, 160 г дүзү, 50 г хырда лобја, 40 г әримшиш јат, 30 г баш соған, 30 г гатыг, 1/4 әдәд јумурта, 0,1 г за'фа- ран, 0,2 г дарчың, тама көрә дуз, истют.

ГИҖМӘПЛОВ

Гојун әтнин тикәтәрини жүзү, хырда-хырда дограйиб, дуз, истют ва баш соған алаво едиб приколзү эт машиньыдан кечириләр. Ба- зыр әти гыгмыш тавала жагда гову- рурлар. Үзөрүнә тәмизланмыш, ју- јутмуш кишиш ва зогал гурусу алаво едиләр. Сонра шабалды дузу суда бишириб табыгдан та- мизләйиб, хырда дограйиб, гызар- дылмыш гијмәни үзөрүнә алаво едиб, за'фаран ва дарчың вурурлар. Јахшыча гарышдырыб, газаның га- пагыны өртүб, 5-6 дагитә вамла би- шириләр. Плов сүфрәжә вериләр- кәш нимчајә тәпәчк шәклиндә јы- гылып, үзөрүнә газмаг гојулар ва гијмә өз ширәси ила үстүнә току- дур. Азачыг әримшиш көрә јагы алаво едиләр. Гијмә ба'зән сүфрәжә ајрыча чхур нимчалардә вериләр.

Өрзат:

- 200 г јумшаг гојун әти, 150 г дүзү, 50 г әримшиш јат, 20 г кишиш, 20 г зогал (ахта), 40 г соған, 30 г шабалды, 30 г га- тыг, 1/4 әдәд јумурта, 0,2 г дар- чың, 0,1 г за'фаран, тама көрә дуз, истют.

ПЛОВ С ФАСОЛЬЮ

Мелкую очищенную фасоль, за- моченную заблаговременно, доводят до полусваренного состояния в несо- леной воде над огнем. Затем солят, откидывают на дуршлаг и потом до- баклюют в рис во время варки плова в кастрюлю. Сваренный рис отки- дывают на дуршлаг, поджаривают корочку из риса или из тонкого хле- ба-лаваша. Затем заправленный шафраном сваренный рис томят на малом огне.

Тем временем надо заняться и мясной приправой - нарезанную на куски ягнятину поджарить с добав- лением соли и перца, в сковороде, затем примешать поджаренный в масле репчатый лук, горчицу, за- крыть крышкой сковородку и оста- вить на небольшом огне.

Плов готов. Остается увенчать его хрустящей корочкой, приправить мясом и чуть присыпать корицей.

Продукты:

- 150 г баранины, 160 г риса, 50 г мелкой фасоли, 40 г топлено- го масла, 30 г репчатого лука, 30 г гатыка, 1/4 яйца, 0,1 г шафрана, 0,2 г корицы, соль, перец - по вкусу.

ПЛОВ С ГИҖМЕ (ПОДЖАРЕННЫМ ФАРШЕМ)

Мелко нарезанную баранину, с добавлением соли, перца, репчатого лука, провернуть в мясорубке с крупным фильтром; фарш поджа- рить в масле на раскаленной сковоро- де. Затем обсыпать изюмом и су- шеным кизилом, затем - сваренным в подсоленной воде, очищенным от кожуры и мелко нарезанным каш- таном, приправить шафраном, ко- рицей, тщательно перемешать.

Эта приправа присоединяется к плову в кастрюле. Крышку закрыва- ют и томят плов на огне 5-6 минут. Подавая на стол, плов укладывают горочкой в блюдо, мажут при- крывающей корочкой и всю горку осы- пают приправой - гијме с собствен- ным соком. Вдобавок - топленое сливочное масло. Заметим, что мя- сная приправа - гијме иногда прила- гается отдельно в глубоких тарел- ках.

Продукты:

- 200 г мятой баранины, 150 г риса, 50 г топленого масла, 20 г изюма (кшмшиш), 20 г кизила (без косточек), 40 г репчатого лука, 30 г каштанов, 30 г гатыка, 1/4 яйца, 0,2 г корицы, 0,1 г шафрана, соль, перец - по вку- су.

LOBYA PILAFF

Soak kidney beans before. Cook in salted water. Add salt and filter. Cook rice, add half ready kidney beans and stew. Strain, cook, gazmag, spray with saffron infusion and sim- mer.

Cut lamb into pieces, season with pepper and salt, brown in pan. Add roasted onions, sprinkle with cinna- mon, cover and stew. When serving, place gazmag and meat pieces beside, sprinkle with cinnamon.

- 150 gr mutton, 160 gr rice, 50 gr kidney beans, 40 gr melted but- ter, 30 gr onion, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 0,1 saffron, 0,2 gr cin- namon, pepper, salt.

GIYMA PILAFF

Cut the mutton into pieces, sea- son with pepper, salt and mince with onions. Brown the mutton force- meat in butter. Add sultana and dried corneals. Boil chestnuts in salted water, peel and cut into pieces, mix with force-meat and season with saffron and cinnamon. Mix thor- oughly, cover and stew for 5-6 min- utes. Pile pilaff on a plate, place giyma and gazmag on rice, pour on its own sauce.

Add melted butter. Sometimes giyma is served in deep plates separately.

- 200 gr mutton flesh, 150 gr rice, 50 gr melted butter, 20 gr sul- tana, 20 gr corneals (without bones), 40 gr onions, 30 gr chest- nuts, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 0,2 cinnamon, 0,1 gr saffron. Pepper, salt to taste.

FASULYELİ PILAV

Küçük fasulyeler temizlerin önceden suda ıslatılır. Sonra tuz- suz suda pişirilir. Tuz konur süzü- lür ve suyu atılır. Tencerede pirin- çet pişirirken üzerine yarım pişmiş fasulye dökülür ve pişirilir. Nor- mal kaide ile süzerek, kazmak ve- ya lavaş (yufka) kazmağı düzeltilip üzerine safran katılır ve hafif hafif pişirilir.

Kuzu kuşbaşıна tuz ve kara- biber dökülerek tavada kızartılır. Üzerine yağda kavrulmuş kuru soğan, tarçın katılarak ağız ka- pakla kapanıp hazır oluncaya ka- dar yavaşça pişirilir.

Pilavın üzerine kazmak, ha- zırlanmış et konulur ve biraz tar- çin serpilir.

Malzemeler:

- 150 gr. tike kuzu eti, 160 gr. pirinç, 50 gr. küçük fasulye, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. kuru soğan, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, 0,1 gr. safran, 0,2 gr. tarçın, tuz, karabiber zev- ke göre.

KIYMA PILAV

Koyun eti, tuz, karabiber ve kuru soğanla kıyma makinesiden geçirilir. Hazır kıyma sıcak yağda kavrulur. Üzerine temizlenmiş, yı- kanmış kuru üzüm ve kızılca kuru- rusu dökülür. Sonra kestane tuzlu kıymanın üzerine dökülür, safran ve tarçın serpilir, iyice karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılarak 5- 6 dakika yavaş yavaş pişirilir.

Pilav sofraya üzerine kazmak konulur ve kıyma kendi suyu ile üzerine dökülerek verilir. Biraz erimiş tereyağı da ilave edilir.

Kıyma bazen sofraya ayrı ta- baklarda servis yapılır.

Malzemeler:

- 200 gr. yumuşak koyun eti, 150 gr. pirinç, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. kuru üzüm, 20 gr. ahta (çekirdeksiz) kı- zılca, 40 gr. soğan, 30 gr. kestane, 30 gr. yoğurt, 1/4 yu- murta, 0,2 gr. tarçın, 0,1 gr. safran, tuz ve karabiber zev- ke göre.

ТУРШУГОВУРМАЛЫ ПЛОВ

Гојун әтнин 20-25 грамлыг пар- чалара дограйырлар. Үзөрүнә дуз, истют алаво едиб азачыг әримшиш јагда дајаз газанда говурулар. Сон- ра үзөрүнә бир гәдәр будјон ва ја- худ гајнар су тоқуб вамла бишири- ләр. Ајрыча говрулмуш баш соған алаво едиб, гарышдырыб бир му- дот да бишириләр. Бишәнә бир аз галмыш үзөрүнә јујулмуш кавалы, алча гурусу, азачыг зәңчафил алаво едиләр. Хуруш хазыр оландан сон- ра нимчалара плов чәкиб, үзөрүнә газмагдә бәзәјирләр. Ајрыча чхур габда исә туршуговурма хурушуну вериләр.

Өрзат:

- 200 г гојун әти, 50 г баш соған, 50 г әримшиш јат, 15 г кавалы ва ја алча гурусу, 200 г дүзү, 0,1 г за'фаран, 0,1 г дарчың, 1/4 әдәд јумурта, 30 г гатыг, 0,5 г думу дузу, тама көрә дуз, истют.

ПЛОВ С ТУРШУ-ГОВУРМОЙ

Изготовление плова читателю уже известно. Речь идет о новой комбинации плова с приправой - с "туршу-говурмой". Баранину, разре- занную на куски по 20-25 граммов и приправленную солью и перцем, обжа- ривают в топленом масле в неглубокой кастрюле, затем, залив бульо- ном или кипятком, тушат. Добавив поджаренный репчатый лук, еще некоторое время томят на огне. На- последок к мясу добавляют сливу, сушеную алычу, немного имбиря.

Эта приправа сопровождается в отдельной посуде подаваемыми на стол и "увенчанный" корочками плов.

Продукты:

- 200 г баранины, 50 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 15 г сливы или сушеной алычи, 200 г риса, 0,1 г шафрана, 0,1 г кори- цы, 1/4 куриного яйца, 30 г гатыка, 0,5 г лимонной кисло- ты, соль, перец - по вкусу.

TURSHU-GOVURMALI PILAFF

Cut the mutton into 20-25 gr pieces. Salt, pepper and fry in thin- bottomed pan. Add broth, or hot water and simmer. Then add roast- ed onions, mix thoroughly and cook. Before it is ready, add plums, dried alycha and ginger. When the garnish is ready, pilaff is served on plates. Dress with gazmag. Turshu-govurma garnish is served separately.

- 200 gr mutton, 50 gr onion, 50 gr melted butter, 15 gr plum and dried alycha, 200 gr rice, 0,1 gr ginger, 0,1 gr cinnamon, 1/4 egg, 30 gr sour milk, 0,5 gr citric acid, pepper, salt.

TURSHUKAVURMALI PILAV

Koyun eti 20-25 gramlik par- çalara doğranır, üzerine tuz, ka- rabiber konur biraz eritilmiş tere- yağda tencerede kavrulur. Sonra üzerine bir kadar (et suyu) veya sıcak su dökülür yavaş yavaş pişi- rilir. Ayrıca kavrulmuş kuru so-ğan döküp, karıştırın bir süre da- ha pişirilir. Pişmesine az kala üze- rine yıkanmış erik, siyah erik ku- rusu, biraz zencefil dökülür. Hu- ruşu* hazır olduktan sonra ta- baklara çekip üzeri kazmakla do- natılır. Ayrıca turşukavurma pi- lav servisi yapılır.

Malzemeler:

- 200 gr. koyun eti, 50 gr. kuru soğan, 50 gr. eritilmiş tere- yağ, 15 gr. erik veya siyah erik kuruu, 200 gr. pirinç, 0,1 gr. safran, 0,1 gr. tarçın, 1/4 yumurta, 30 gr. yoğurt, 0,5 gr. limon tuzu, tuz ve ka- rabiber zevke göre.

* Huruş-pila la yimek için et, kestane, soğan, kuru üzüm vb. te- re yağla kavrulmuş biçim.





БАДЫМЧАНПЛОВ

Көрпә бадымчанлары сечиб, габыгыны сүзүб, дузлајыб, 20-30 догга сахлајырлар. Софра сојут сула јујуб сыхырлар. Узунна бир неча јеро бөлүб тавада јагла гызардырлар.

Тикә гојун этини 20-30 граммыг парчалара дограјыб, дуз, истют вуруб тавада говурурлар. Дограгымш соганы алава елиб саралымчаја гадэр гызардырлар. Узунна алча гурусу алава едирлер. Софра азачыг су төкүб таганын гапагыны өртөрөк эт јумшатынчаја гадэр вясла биширирлер. Гызардыгымш бадымчанлары алава елиб гарышдырлар. Ајрыча дүјүнү сүзүб, зафранлы плов дома гојурлар. Базыр плову нымчалара чөкиб үстүнә ва ја ајрыча нымчалә бадымчанлы говурма гојдур. Газмаг ва бир неча бадымчан пловун атрафна дүзүлүр.

Өрзаг:

- 150 г тикә гојун эти, 150 г дүјү, 40 г әринмиш јар, 100 г бадымчан, 50 г баш соган, 5 г алча гурусу, 0,1 г зафран, тама көрә дуз, истют.

АЛИ МУСӘМБӘЛИПЛОВ

Чаван гојун этини без һисса-синдән 25-30 граммыг парчалара дограјырлар, дуз, истют вуруб га-занда говурурлар. Софра догра-гымш соган гатыб, узунна азачыг су төкүб албухара (гуру кавалы) алава едөрөк, гарышдыра-гарышдыра сују чөкиләнә гадэр агзыны өртөрөк биширирлер. Ахыра јакын дојумуш дарчын алава едирлер. Га-занда али гадә илә дүјү сүзүб, зафранлы плов һазырлајыб дәмә гојурлар.

Һазыр плову нымчалара чөкиб үстүндән ва ја башга табла али му-сәмма гојурлар ва гажнар әринмиш јар төкүрләр.

Өрзаг:

- 160 г гојун эти, 150 г дүјү, 40 г әринмиш јар, 30 г баш соган, 25 г албухара, 0,5 г дарчын, 30 г гаты, 1/4 алад јумурта, 0,1 г зафран, тама көрә дуз, истют.

ПЛОВ С БАКЛАЖАНАМИ

Отобрав мелкие баклажаны, снять кожицу, посылить и, выдержав их 20-30 минут, промыть в холодной воде, выжать. Разрезать на продольные куски, обжарить в масле на сковороде.

Баранину, разрезанную на куски по 20-30 граммов и приправленную солью и перцем, обжарить на сковороде и, добавив репчатый лук, положить, пока лук дожарится до желтизны. Затем добавить сушеную алычу, подлить немного воды и, закрыв крышкой сковороду, томить мясо на малом огне. Перемешать мясо с обжаренным баклажаном.

Наряду с этими кулинарными хлопотами, идет варка плова. Сваренный и пропущенный через дуршлаг рис томить на малом огне. Готовый плов подается на стол в сопровождении поджаренного баклажана с мясом в отдельной тарелке. Плов обкладывают коронкой и еще несколькими дольками баклажана.

Продукты:

- 150 г баранины (без костей), 150 г риса, 40 г топленого масла, 100 г баклажанов, 50 г репчатого лука, 5 г сушеной алычи, 0,1 г шафрана, соль, перец - по вкусу.

ПЛОВ С
“АЛИ МУСӘММА”

Спинную часть молодой баранины, разрезанную на куски по 25-30 граммов, подсоленную и поперченную, поджаривают в кастрioле, затем, добавив нарезанный лук, албухара (сушеную сливу) и, плеснув водой, помещивают, тушат до выпаривания излишней влаги. Напоследок приправляют молотой корицей.

Тем временем главная едль - плов с шафраном варится обычным, уже известным читателю способом и томится на малом огне.

Готовый плов подается вместе с приправой - “али мусамма”, или же приправа сопутствует плову в отдельной посуде. Не забудьте приправить плов кийишим маслом.

Продукты:

- 160 г баранины, 150 г риса, 40 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 25 г албухара (сушеных слив), 0,5 г молотой корицы, 30 г гатыка, 1/4 яйца, 0,1 г шафранного экстракта, соль, перец - по вкусу.

EGG-PLANT PILAFF

Peel small egg-plants, salt and keep for 20-30 minutes. Then wash in cold water and squeeze. Cut into slices and fry.

Cut the mutton flesh into 20-30 pieces, pepper, salt and brown. Add cut onions and brown again. Add dried alycha. Pour a little water, cover and stew. Add cooked egg-plants and mix thoroughly. Strain the rice on a plate, put qovurma with egg-plants beside. Dress pilaff with gazmag and egg-plants.

- 150 gr mutton, 150 gr rice, 40 gr melted butter, 100 gr egg-plants, 50 gr onion, 5 gr dried alycha, 0,1 gr saffron. Pepper, salt to taste.

ALI MUSAMBALY PILAFF

Cut mutton into 25-30 gr pieces, pepper, salt and brown. Add cut onions, dried plums, some water, cover and stew. Before it is ready, sprinkle with cinnamon.

Cook saffron pilaff until ready. When serving, put the rice on a plate, place ali-musamba beside it, separately pour on melted butter.

- 160 gr mutton, 150 gr rice, 40 gr melted butter, 30 gr onion, 25 gr dried plums, 0,5 gr cinnamon, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 0,1 saffron, salt, pepper.

PATLICAN PILAV

Körpe patlicanlar seçilir, kabuğu soyularak tuzlanılır ve 20-30 dakika tutulur. Sonra soğuk suda yıkanır sıkılır. Uzununa birkaç kısma bölüp yağda kızartılır.

Koyun etinden kuşbaşıya tuz, karabiber dökülerek tavada kavrulur. Doğranmış soğanı döküp sararıncaya kadar kızartılır. Üzerine erik kurusu ilave edip, biraz su dökerek tavanın kapağı kapatılır ve et yumuşayıncaya kadar yavaş yavaş pişirilir. Kızartılmış patlicanlar dökülüp karıştırılır. Ayrıca pirinci süzüp safranlı pilavı deme bırakılır. Hazır pilavın üstüne veya ayrı tabakta patlicanlı kavurma konur. Kazmak ve bir kaç patlican, pilavın etrafına dizilir.

Malzemeler:

- 150 gr. koyun kuşbaşı, 150 gr. pirinç, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 100 gr. patlican, 50 gr. kuru soğan, 5 gr. erik kurusu, 0,1 gr. safran, tuz, karabiber zevke göre.

ALİ MÜSEMBE PILAV

Erkek kuzu kuşbaşıya tuz ve karabiber ilave etmekle yağda kavrulur. Üzerine biraz su veya et suyu dökülerek pişirilir. Sonra üzerine yağla karıştırılmış soğan, erik kurusu ilave olunur ve suyu bitinceye kadar ağzı kapatılmakla pişirilir. Sonra üzerine safran ve tarçın ilave edilir.

Ayrıca bir tencerede safranlı pilav hazırlanır. Pilav tabağa koyularak üstüne veya diğer bir kapta Ali müsembe servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. kuzu kuşbaşı, 150 gr. pirinç, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 40 gr. soğan, 30 gr. kuru erik, 0,2 gr safran, tuz, karabiber ve tarçın yemeyin tadına uygun.

МЕЈВӘПЛОВ

Мејвә плов әвалик чидо кимн һазырланыр. Бир паж дүјүә ики паж су көтүрүлүр. Али гадә илә чөкмә плов биширилер, дәмә гојдурлар. Гажсы, албухара, кишмиш, хурма тавада јагда говрулур. Узунна кулаб сују ва дарчын сөсилер. Плову суф-роја вердикдә узунна јагда говрулмуш мејвә хурушу, јашларына газмаг гојдур ва әринмиш карә јагы төкүлүр. Ајрыча шөкәр тозу верилер.

Өрзаг:

- 150 г дүјү, 40 г әринмиш јар, 20 г гажсы, 20 г албухара, 20 г кишмиш, 20 г хурма ва ја башга гуру мејвә, 10 г кулаб, 0,1 г зафран, 30 г гаты, 1/4 алад јумурта, тама көрә дуз ва дарчын.

ПЛОВ С СУШЕНЫМИ
ПЛОДАМИ

Для точности скажем, что плов с сушеными плодами (“мейве-плов”) включает в себя еще один, ягодный компонент - кишмиш (изюм).

Рис заливают водой, в пропорции одна доля к двум. Обычным способом сваренный рис томить на малом огне, тем временем надо заняться и приправой - поджарить в масле на сковороде урюк, сушеную сливу (албухара), изюм, хурму, оплеснуть розовой водой, посыпать молотой корицей. Эта приправа венчается подаваемым на стол плов, сложенный топленным маслом и обложенный корочками. Отдельно подается сахарная пудра.

Продукты:

- 150 г риса, 40 г топленого масла, 20 г урюка, 20 г сушеной сливы (албухара), 20 г изюма, 20 г хурмы и иные сухофрукты, 10 г голаба (розового экстракта), 0,1 г шафрана, 30 г гатыка, 1/4 яйца, соль и корица - по вкусу.

FRUIT PILAFF

Make as avarik chilaff. 1 glass of rice per 2 glasses of water. Cook usual chekme pilaff, stew. Roast apricots, dried plums, sultana, quince. Spray with rose water and sprinkle with cinnamon. Serve with fruit garnish, pieces of gazmag and spray with melted butter. Serve castor sugar separately.

- 150 gr rice, 40 gr melted butter, 20 gr apricots, 20 gr dried plums, 20 gr sultana, 20 gr persimmon or other dried fruits, 10 gr rose water, 0,1 gr saffron, 30 gr sour milk, 1/4 egg, cinnamon, salt to taste.

MEYVA PILAV

Meyva pilav “Evelik çilov” gibi hazırlanır. Bir misli pirinç, iki misli su alınır. Normal kaide ile çekme pilav pişirilir, deme bırakılır. Kaysı, erik, kuru üzüm, hurma yağda kavrulur. Üzerine gül suyu ve tarçın serpilir. Pilav servisdan önce üzerine yağda kavrulmuş meyva huruşu, yanlarına da kazmak konur ve eritilmiş tereyağı dökülür. Ayrıca tozşeker servisi yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. kaysı, 20 gr. erik (albuvara), 20 gr. kuru üzüm, 20 gr. hurma veya başka kuru meyva, 10 gr. gül suyu, 0,1 gr. safran.





АТБАЛЫПЛОВ

Гојун этнин хырда-хырда доғрајыб дуз, истют вуруб азачы су илэ биширлэр. Сонра узэрине јагда говурлмуш баш соған, дарчыш алава едирлэр. Бишнэ јахын узэринэ тумлары чыхарылмыш албалы алава едлб, базыр алава гэдэр биширлэр.

Алрча дүжү бишириб сүзнэ јахын албалынын жарымына гажна-жап суја алава едлб тарышдырлар ва ашсүзнэ сүзүб адича гажла ала газмаг дүздлб, үстүнэ бир аз дүжү ва базыр ахта гијмессини төкүб чухур нимча илэ өртүлэр. Устүнэ јерлэ галан дүжүнү ва зәфған алава едлб дәмә гојурлар.

Плову сүфрәја верендә дүжүнү төкүб јанында албалыны гијмәни верилэр. Узэринэ газмаг гојуб, үстүнэ гажнар каро јагы төкүлэр. Плов ачыг гирымыз ранкә олур.

Өзгәт:

- 150 г гојун этн, 150 г дүжү, 40 г әринмиш јар, 40 г соған, 50 г албалы, 0,1 г зирә, 0,1 г зәфған, 30 г гатыг, 1/4 әдәл јумурта, тама каро дарчыш, дуз ва истют.

КУЛ-ГӘНД ПЛОВУ

Гәндл өсә гиылыкүлдә бирлик-лә һавәнкләстәдә дојурләр. Әзилмиш күтүнә банкалары јыгыб, га-паста баглајыб күнүн аятында 30-40 күн сахлајырлар. Кул-гәнд белә һазырланыр.

Сонра алрча газанда дүжүнү сүзүб, зәфғанлы плову дәмә гојурлар. Кишмиш говуруб узэринә күл-ләб сәпирләр. Плову сүфрәја верендә дүжү тәзичик шәклиндә немчәја чәклир, јанында газмаг ва говурлмуш кишмиш, узэринә илэ кул-гәнд гојурлар.

Өзгәт:

- 150 г дүжү, 40 г әринмиш јар, 30 г кишмиш, 30 г кул-гәнд, 30 г гатыг, 1/4 әдәл јумурта, 10 г күл-ләб, 0,1 г зәфған, тама каро дуз.

ПЛОВ С ВИШНЕЙ

Мелко нарезанную и приправленную солью и перцем баранину отваривают в малом количестве воды, в ходе варки обсыпая поджаренным речпачым дуком, корицей, ближе к завершению варки добавляют вишенки, очищенные от косточек.

Отваривая рис для плова, незадолго до сыпки в дуриллаге, в закипевшую воду высыпаяют половину ягод вишни; после отжимки риса в дуриллаге обычным способом готовят поджаренную корочку, посыпая нежно риса, затем приправляют с вишенками без косточек и накрывают глубокой тарелкой, а после засыпают остальной частью риса, приправляют шафраном и томят на малом огне.

Подают плов на стол в сопровождении приправы с вишней, а плов накрывается корочками, как обычно, с добавкой топленого масла.

Продукты:

- 150 г баранины, 150 г риса, 40 г топленого масла, 40 г речпачого лука, 50 г вишен, 0,1 г тмина, 0,1 г шафрана, 30 г гатыг, 1/4 яйца, корица, соль, перец - по вкусу.

ПЛОВ С РОЗОВЫМ ЭКСТРАКТОМ ("ГЮЛЬ-ГЕНД ПЛОВ")

Розовые лепестки вперемешку с сахаром толкут в ступе, растопленную массу собирают в банки, закрывают крышкой и хранят 30-40 дней. Таким способом изготавливается "гюль-генд".

Тогда можно приступить к готовке плова. Отваренный и отжатый в дуриллаге рис приправляется шафраном, затем его томят на малом огне, в ходе готовки посыпая поджаренным изюмом и окропая гулабом. Подавая плов на стол, украшают горочкой в тарелки, "орнаментируя" корочкой с изюмом, посыпая макушку гюль-гендом.

Продукты:

- 150 г риса, 40 г топленого масла, 30 г изюма (кишмиша), 30 г гюль-генда, 30 г гатыг, 1/4 яйца, 10 г гулаба, 0,1 г шафрана, соль - по вкусу.

CHERRY PILAFF

Cut the mutton into small pieces, pepper, salt and cook. Add roasted onions, sprinkle with cinnamon. Before it is ready, add cherries without bones and cook.

Cook the rice separately, add half of the cherries into its broth, mix thoroughly and then strain. Cook gazmag, pour on the rice and ready force-meat with cherries. Cover with a plate. Pour on rice, add saffron infusion and stew.

When serving, place the cherry garnish beside. Dress the rice with pieces of gazmag and pour on melted butter. Pilaff turns bright red colour.

- 150 gr mutton, 150 gr rice, 40 gr melted butter, 40 gr onion, 50 gr cherries, 0,1 gr caraway seeds, 0,1 gr saffron, 30 gr sour milk, 1/4 egg, cinnamon. Salt, pepper to taste.

GUL-GAND PILAFF

Pound sugar with rose petals in mortar. Put the mixture into glasses, cover and keep for 30-40 days under the sun. Gul-gand is prepared in this way.

Cook the rice separately and stew adding saffron infusion. Roast sultana, spray with rose water. When serving, pile the rice on a plate, dress with roasted sultana, pieces of gazmag. Place gul-gand on the rice.

- 150 gr rice, 40 gr melted butter, 30 gr sultana, 30 gr gul-gand, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 10 gr rose water, 0,1 gr saffron, salt.

VIŞNE PILAVI

Koyun eti kuşbaşı doğranır, tuz ve karabiber döküp, biraz su ile pişirilir. Sonra üzerine yağda kavrulmuş kuru soğan, tarçın dökülür. Pişmesine yakın üzerine çekirdeksiz vişne döküp pişirilir. Aynı bir tencerede pirinç pişirilir ve pişmesine yakın üzerine vişnenin yarısını da döküb karıştırılır. Sonra pirinç pişme kıvamına gelmeden süzülür. Kazmak yapılır, üstüne süzülen vişneli pirinçin yarısı dökülür ve üzerine hazır çekirdeksiz vişne kıymasını (huruş) dökülerek* geride kalan vişneli pirinç üstüne dökülür ve safran eklenir ağzı kapatılarak, deme konur. Pilavın üzerine kazmak koyularak, sıcak tereyağ dökülür ve yanında vişneli kıyma servis yapılır. Pilav açık kırmızı (kirmizimsi) renkte olur.

Malzemeler:

- 150 gr. koyun kuşbaşı, 150 gr. pirinç, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 40 gr. soğan, 50 gr. vişne, 0,1 gr. zire, 0,1 gr. safran, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, tarçın, tuz, karabiber zevke göre.

* Huruş ik pirinç karışımını diye araya tabak konur.

GÜL-GEND (ŞEKER) PILAVI

Kesme şeker asıl gülle birlikte havanda dövülür. Dövülmüş şeker kavanozlara doldurulur kapakla kapanır güneş altında 30-40 gün tutulur. Gül-şeker işte böyle hazırlanır. Sonra aynı tencerede pirinç süzüp safranlı pilav deme bırakılır. Kuru üzüm kavrulularak üzerine gül suyu serpilir. Pilavı servis yaparken yanında kazmak ve kavurulmuş kuru üzüm üzerine ise gül-şeker konur.

Malzemeleri:

- 150 gr. pirinç, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 30 gr. kuru üzüm, 30 gr. gül-şeker, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, 10 gr. gül suyu, 0,1 gr. safran, tuz zevke göre.

ПАРЧАДӨШӨМӨ ПЛОВ

Баш соғаны хырда доғрајыб јагда гызардырлар. Сонра јүжүмүш кишмиши, албухарины ва тәзә јетимшии зиринчи төкүб соғанла бир јерлэ портүрлэр. Гојун этини јумшаг ва ја бел һиссәсини три (100 грамсыг) парчалара доғрајырлар ва дузду сула биширлэр. Сонра этә дуз, истют, зәфған вурурлар. Дүжүн ади гажлаа бишириб сүзүрлэр. Ади гажлаа газмаг һазырлајырлар. Бишмиш эт парчаларыны газмагын үстүнә дүзүрлэр, узэринә говурлмуш кишмиш, албухара, зиринч, соған тарышмыты јыгырлар. Узэрини чухур нимчә илэ гапајыб, дүжүнү галан һиссәсини төкүрлэр. Дүжүә зәфған тирәси баглајыб зирә сәпирлэр. Галанга гапагыны өртөрәк дәмә гојурлар. Плов дәмә алгандан сонра 15 минут јер дәмә алыр. Базыр хырда нимчаларә дөклиб узэринә хурш ва газмаг гојурлар, әринмиш каро јагы төкүлур.

Өзгәт:

- 200 г гојун этн, 150 г дуз, 30 г баш соған, 50 г әринмиш јар, 15 г кишмиш, 15 г албухара, 15 г зиринч, 0,5 г зирә, 0,5 г зәфған, тама каро дуз, истют.

ПАРЧА-ДОШАМА-ПЛОВ

Полжаренный в масле речпачый лук, перемешанный с албухарой (сушеной сливой) и свежим барбарисом, тушат на огне. Нарезанную крупными кусками (по 100 граммов) мяжку баранину или спинку баранины отваривают в подсоленной воде, приправляют перцем, солью, шафраном.

Варят рис для плова обычным способом, отжав в дуриллаге и приготавливая поджаренную корочку - "газмаг". Ее обкладывают тушеной бараниной, поверху смесь поджаренного изюма, албухари, барбариса, речпачого лука. Все это прикрывают тарелкой и засыпают остальной частью риса. Окропив рис шафранным соком, посыпают тмном. Затем, закрыв кастрюлю крышкой, рис томят на огне, а впоследствии, корочкой, добавлением масла.

Продукты:

- 200 г баранины, 150 г риса, 50 г речпачого лука, 50 г топленого масла, 15 г изюма, 15 г албухари, 15 г барбариса, 0,5 г тмина, столько же шафрана, соль, перец - по мере необходимости.

PARCHADOSHAMA PILAFF

Cut onions and roast in butter. Stew sultana, dried plums and barberry with onions. Cut mutton flesh or brisket into large 100 gr pieces and cook in salted water. Season the meat with pepper, salt and saffron. Cook the rice in the usual way, strain and cook gazmag. Place the meat pieces over the gazmag, pour roasted sultana, dried plums, barberry and roasted onions. Cover with a plate, then pour the rice. Spray with saffron infusion, sprinkle with caraway-seeds. Cover and stew for 15 minutes. When serving, dress the rice with garnish and gazmag. Pour on melted butter.

- 200 gr mutton, 150 gr rice, 50 gr onion, 50 gr melted butter, 15 gr sultana, 15 gr dried plums, 15 gr barberry, 0,5 caraway-seeds, 0,5 gr saffron, pepper, salt.

PARÇA DÖŞEME PILAV

Kuru soğan küçük kıyılarak yağda kızartılır. Sonra yıkanmış kuru üzümü, erik kurusunu ve taze olgunlaşmış zirinci döküp soğanla bir arada kızartılır. Koyun etinin (yumuşak veya sırt kısmı) büyük (100 gr.) parçaları halinde doğanır ve tuzlu suda pişirilir. Sonra ete tuz, karabiber, safran serpilir. Pirinç pişirip süzülür, kazmak hazırlanır. Pişmiş et parçaları kazmağın üzerine dizilir, üstüne kavurulmuş kuru üzüm, erik kuruşu, zirinc, soğan katılır. Üzerine pirinç dökülür. Üzerine safran serpi zire dökülür. Tencenin kapağını kapayarak deme bırakılır. Pilav dem aldıktan sonra 15 dakika yerde (zaten kenarda) bekletilir.

Hazır yemek üzerine huruş ve kazmak konular, eriniş tereyağı dökülür.

Malzemeleri:

- 200 gr. koyun eti, 150 gr. pirinç, 50 gr. kuru soğan, 50 gr. eritilmiş tereyağı, 15 gr. kuru üzüm, 15 gr. erik kuruşu, 15 gr. zirinc, 0,5 gr. zire, 0,5 gr. safran, tuz, karabiber zevke göre.





MƏRÇİPİLOV

Мәрчини тәмизләјиб, сојут сула јујур ва 3-4 сатт мүддәтиндә сула исләдирләр. Сонра азамыг дуз вурулмуш гәјнар сула бишириләр. Ајрыча биширилмиш ва сүзлүмш дүјүнү ва мәрчини гарышдырырлар. Ончәдән газана јаг тоқуб, уңдан јумурта илә барк хамир јоғуруб јайырлар, газанда газмаг дүздәдирләр. Мәрчи гарышыг дүјүнү газана газмагыг үстүндән тоқурлар. Устүна эәфран кәздирир, гапалыны өртүб дәмә тојурлар.

Мәрчиллов һазыр оландан сонра ону нимчаләрә чәкиб јаньна газмаг дүзир, устүна илә әринмиш кәрә јагы тоқурлар. Мәрчилловун јаньнда тојун әтиндән һазырланьмыш һәнов хурус вермок олар. Бу плов ан чоқ Ленкеран зонасында бишириләр.

Өзгәг:

- 100 г дүјү, 50 г мәрчи, 30 г әринмиш јаг, 20 г бутә уну, 1/4 әдәл јумурта, 0,1 г эәфран ва тама көрә дуз.

ПЛОВ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Чечевицу, очищенную и промытую, часа 3-4 замачивают в воде, затем отваривают в подсоленной кипящей воде и смешивают со сваренным в отдельной посуде и отжатым рисом. Преварительно из круто замешанного, с добавкой сырого яйца и масла, затем раскатанного теста поджаривают в кастриоле корочку, засыпают вареным рисом, приправленным чечевицей и обрызганным шафранной водой, затем рис томят на малом огне.

Плов с чечевицей - "марджиплов" подают на стол с корочкой и долей топленого масла. Можно приложить и различную приправу из баранины.

Продукты:

- 100 г риса, 50 г чечевицы, 30 г топленого масла, 20 г пшеничной муки, 1/4 яйца, 0,1 г шафрана, соль - по вкусу.

LENTIL PILAFF

Peel lentil, wash in cold water and drench in cold water for 3-4 hours. Cook in salted boiled water. Mix separately cooked rice and lentil. Before preparing lentil pilaff, make gazmag (crust) from dough, fill in the stew-pan with rice-mixed lentil on crust, cover the stew-pan.

Coat the surface with saffron. The ready lentil pilaff is served on a plate with crust and melted butter on it. One can serve all sorts of garnish with lentil pilaff. This kind of pilaff is mainly prepared in Astara - Lankaran areas.

- 100 gr rice, 50 gr lentil, 30 gr melted butter, 20 gr wheat flour, 1/4 egg, 0,1 gr saffron and salt to taste

MERCİMEK PİLAV

Mercimek, temizlenerek soğuk suda yıkanır ve 3-4 saat suda bekletilir. Sonra mercimek, biraz tuz dökmüş kaynar suda pişirilir. Pişirilmiş ve süzülüş pirinci mercimekle karıştırılır. Önceden bir tencerenin dibine yağ dökülerek un ve yumurta ile katı hamur (kazmak) hazırlanır. Mercimek karıştırılan pirinç üzerine dökülür, safran ilave edilir ve ağız kapatılarak buharıyla pişirilir.

Mercimek pilav üzerine tencere dibi kazmak konur, üstüne eritilmiş tereyağı dökülür. Yanında koyun etinden hazırlanan çeşitli yemek garnitürüyle servis yapılır. Bu pilav en çok Lenkeran bölgesinde pişirilir.

Malzemeler:

- 100 gr. pirinç, 50 gr. mercimek, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. buğday unu, 1/4 yumurta 0,1 gr. safran ve tadına uygun tuz.

ШЫРФЫЛЛЫ АШ

При туру лобжаны арыдыб, ахшамдај сојут сула исләдир гәзанда аз сула һәдл бишириләр. Онү өз сүјүндә тахта гашыла әзиб ашечәндән кечириләр. Узәринә дојулмуш гоз ләпәси әлава елиб, дуз, истют, дарчыг, азамыг јаг вуруб бир аз гәјнадырлар. Али усула дүјү сүзүб эәфранлы плов дәмә тојурлар. Ашы нимчәјә чәкиб јанларына газмаг тојуб һазыр шырфиллы онун үстүндән тоқурлар.

Буна бәзән башдан бурахды аш дәјириләр.

Өзгәг:

- 150 г дүјү, 100 г лобја, 50 г гоз ләпәси, 30 г әринмиш јаг, 0,5 г дарчыг, 0,1 г эәфран, 30 г гатыг, 1/4 әдәл јумурта, тама көрә дуз, истют.

АЈРАНЧИЛОВ

Дүјүнү тәмизләјиб, илыг дузду сула исләдир, сонра јујурлар. Ајрыча газанда ајраны гәјнадыб (су әвазиңә), дуз атыб дүјүнү бишириләр. Ајран чиллов чәкмә пловлар кими бишириләр, али гәјдада дәмә тојурлар. Һәр пәја ики әдәл көзлүк (нүмрү гәјтанар) јумурта бишириләр. Плову сүфрәјә верәндә, онун үзәринә тојурлар. Јаньнда ајрыча нимчәлә јарым пәј дүлә кабаб верилләр. Чилловун үстүна әринмиш кәрә јагы тоқурлар.

Өзгәг:

- 150 г дүјү, 50 г әринмиш јаг, 2 әдәл јумурта, 500 г ајран, 30 г гатыг, 0,1 г эәфран, тама көрә дуз.

ПЛОВ С ФАСОЛЬЮ

У нас в народе это блюдо известно под названием "шырфиллы-аш". Своеобразие его в приправе: "шырфиллы" накануне с вечера отмачивают в холодной воде, затем отваривают в малом количестве воды, растирают деревянной ложкой и отжимают в дуршлаг. В эту кашичу примешивают толченую мякоть грецкого ореха, приправляют солью, перцем, корицей, маслом и тушат на огне. Главный компонент блюда - рис отваривают обычным способом, приправляют шафраном, томят на малом огне и, подавая на стол, заливают "шырфиллом" - кашичей фасолью со специями.

Продукты:

- 150 г риса, 100 г фасоли, 50 г мякоти грецкого ореха, 30 г топленого масла, 0,5 г корицы, 0,1 г шафрана, 30 г гатыка (простокваша), 1/4 яйца, соль, перец - по вкусу.

ПЛОВ НА АЙРАНЕ

Как явствует из названия блюда (по-азербайджански "айран-чиллов"), в этом случае рис для плова варится не в воде, а в айране.

Очищенный, замоченный в теплой подсоленной воде рис затем промывают и отваривают в кастриоле с доведением до кипения айраном (вместо воды), с добавлением соли.

Способ варки плова здесь - обычный, на каждую порцию надо сварить яичницу-глазунью (из двух яиц), которая присоединяется к подаваемому на стол плову, в отдельной тарелке прилагается полпорция люля-кебаба.

Продукты:

- 150 г риса, 50 г топленого масла, 2 яйца, 500 г айрана, 30 г гатыка, 0,1 г шафрана, соль - по вкусу.

SHYRFYLLY ASH

Soak kidney beans in cold water from the evening. Cook in cold water. Mash and filter through colander. Add ground walnut kernels, salt, pepper, cinnamon, butter and cook. Cook saffron pilaff. When serving, pile the rice on a plate, decorate with pieces of gazmag. Pour on ready shyryfl.

This is sometimes called "bash-dan burakhdy" ash.

- 150 gr rice, 100 gr kidney beans, 50 gr walnut kernels, 30 gr melted butter, 0,5 cinnamon, 0,1 gr saffron, 30 gr sour milk, 1/4 egg, pepper, salt.

AYRAN CHILAFF

Soak the rice in warm salted water. Wash thoroughly. Boil ayran (buttermilk), salt and cook the rice in ayran. Ayran chilaff is made in the same way like chekme pilaff.

Two eggs are cooked per a helping. When serving the pilaff, place the fried eggs on the top of the rice. Lulu-kabab is served beside it. Pour on melted butter.

- 150 gr rice, 50 gr melted butter, 2 eggs, 500 gr ayran (buttermilk), 30 gr sour milk, 0,1 gr saffron, salt.

ŞİRFİLLİ AŞ

İri kuru fasulye akşamdan soğuk suda ıslatılır sonra az suda iyice pişirilir. Kendi suyunda tah-ta kaşıkla ezilir süzgeçten geçirilir. Üzerine dövülmüş ceviz içi döküp, tuz, karabiber, tarçın, biraz yağ koyarak kaynatılır. Pirinci sü-züp safranlı pilav deme konulur. Aşı tabağına döküp yanlarına kazmak konur, hazır şıfıllı onun üstünden dökülür.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 100 gr. fasulye, 50 gr. ceviz içi, 30 gr. eritilmiş tereyağ, 0,5 gr. tarçın, 0,1 gr. safran, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, tuz, karabiber zeyke göre.

AYRAN ÇİLOV

Pirinç ılık, tuzlu suda ıslatılır. Sonra yıkanır. Ayrı tencerede ay-ranı kaynatıp (su yerine), tuz döküp pirinç pişirilir. Ayran çilov diğer pilavlar gibi pişirilir, deme brakılır. Kişi başına ikişer tane yumurta pişirilir. Yanında ayrıca tabakta yarım lüle kebab servis yapılır. Çilovun üstüne erimiş tereyağı dökülür.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 2 adet yumurta, 500 gr. ayran, 30 gr. yoğurt, 0,1 gr. safran, tuz zeyke göre.



ГАБАГЛЫ АШ

Балтабагы габгыны соџуб, ичнини тэмизлајырлар. Софра узун-узун кәсиб доракчы формада 3-4 см галымлыгында наик габгадлар доғрајырлар. Узерино бир аз соџу су тәкүб бишириләр. Балтабаг оз сџуну да бурхыр. Бишини балтабагы ашсәндә сүзүрләр, һәмни балтабаг сџуна дузу су алаво етмакә ашын дџусуну бишириләр. Ајрыча тавала дџүлмүш гоз дәпәсини әринмиш јагда говурлурлар. Ичнә габгаддан исләдџлмиш бишини дџба гатырлар. Плову дәмә гојар заман балтабагы узерино дәрчын сәбиб, газмадан софра ашын алтына доғрајырлар. Софра бир аз дџу тәкүб гоз дәпәсини дџба илә бирликлә сәпа-сәпа гат-гат дџуну тоқурлар. Беләкликлә, ашын дәмә гојурлар.

Плову сџүфрә верон заман нимчә чәкиб, јанинда шәкәр тозу верилир.

Әрзәт:

- 100 г балтабаг, 150 г дџу, 50 г әринмиш јаг, 50 г гоз дәпәси, 30 г дџба, 1/4 әдә јумурта, 0,5 г дәрчын, тама корә дуз.

ПЛОВ С ТЫКВОЙ

Тыква, срезав шкуру, очищают изнутри, нарезают на продольные ломты, которые дробят на четырехугольные куски толщиной по 3-4 см. Затем, залив дольки водой, отваривают. Тыква выделяет и собственный сок. Отваренные куски откидывают в дуршлаг. Добавив в тыквенный отвар подсоленную воду, сюда же сыпают рис и варят на огне.

Толченую мякоть грецкого ореха, поджаренную в масле на сковороде, перемешивают с заранее замороженной и отваренной фасолью. Прежде чем томить плов на огне, на дно кастрюли кладут корочку, а поверх нее - отваренные дольки тыквы, припаленные корочки, чуть обсыпав их рисом, добавляют фасоль с ореховой мякотью, отваренную сыздаю остывшую массу риса. Теперь можно томить плов на огне.

Подают плов на стол с приправленным сахарной дузы.

Продукты:

- 100 г тыквы, 150 г риса, 50 г топленого масла, 50 г ореховой мякоти, 30 г фасоли, 1/4 яйца, 0,5 г корицы, соль - по вкусу.

GABAGLY ASH

Peel the pumpkin and clean inside. Cut into 3-4 cm long thin pieces. Add on cold water and cook. Pumpkin boils in its own sauce. Strain boiled pumpkin, add salted water to its sauce and cook the rice in this broth. Roast pounded walnut kernels separately. Mix with early soaked beans.

Sprinkle the pumpkin with cinnamon and place its pieces on the bottom under the rice. Pour on rice, then walnut kernels with beans, pile in layers. Then simmer.

Castor sugar is served separately.

- 100 gr pumpkin, 150 gr rice, 50 gr melted butter, 50 gr walnut kernels, 30 gr beans, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 0,5 gr cinnamon, salt.

KABAKLI AŞ (pilav)

Balkabağın kabuğu soyulur içi temizlenir. Sonra uzun uzun kesip dörtgen biçimde 3-4 cm. kalınlığında ince tabaklara doğranır. Üzerine biraz soğuk su döküp pişirilir. Balkabak kendi suyunu da bırakır. Pişmiş balkabağı süzgeçte süzülür. Balkabağın suyunu tuz ve su dökmeyle pilavın pirinci pişirilir. Ayrıca tavada çalınmış ceviz içini eritilmiş yağda kavuturur, içine önceden salımlı pişmiş fasulye dökülür. Pilavı dinletmeye koyulur. Zaman balkabağı üzerine tarçın döküp kasmaktan sonra aşın tabanına döşenir. Sonra biraz pirinç döküp ceviz içini fasulye ile birlikte dökme dökme kat kat pirinci dökülür. Sonra aşı dinlenmeye bırakılır.

Pilavı tozşekerle servis yapılır.

Malzemeler:

- 100 gr. balkabak, 150 gr. pirinç, 50 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. ceviz içi, 30 gr. fasulye, 30 gr. şeker, 1/4 yumurta, 0,5 gr. tarçın, tuz zevke göre.

СҮДЛҮ АШ

Дџуну тэмизлајиб јујурлар. Бир стәкан дџујо ики стәкан суд һесабында котурб, дџуну гайнајан судда бишириләр. Узерино азачыг дуз алаво едирләр. Софра зәфран тоқуб гаримдлары-гаримдлары кудә алаво едирләр. Ашын суду гатылдан заман узерино дәм гагагы әртүр, гагагын устуна 3-4 гат галын досмал гојур во јарым саат газаны ғырагда сахлајырлар.

Софра газанда бишини дџуну банта габа чәкиб, газаны тәмиз јујурлар. Газанын дџибнә азачыг әринмиш јаг тәкүб, ади гајдала дџуло јахул јуха газмагы һазырланыр. Кишини, хурманы тәмиз јујуб, јагда бир аз говурб газмагын устуна тоқурлар. Софра узерино чухур нимчә гојуб, бишини дџуну кофе кирлә сәпа-сәпа онун устуна алаво едирләр ки, дџуләр бир-бирина јапышмасын. Аш сџүфрә верилон заман нимчалә чәкиб узерино газмаг гојарат, јанларыны туру мејва илә базәјир, узерино гайнар корә јагы тоқурлар. Шәкәр тозу ајрыча верилир.

Гейл: Ашын јанинда ајрыча дџула-кабаб во ја һеса верилитиб, јахул бутла биширилмиш кутум балыгы да верилә биләр.

Әрзәт:

- 200 г дџу, 400 г суд, 40 г корә јагы, 30 г кишини, 1/4 әдә јумурта, 0,5 г зәфран, тама корә дуз.

ƏVƏLİK ÇİLOV

Бу плов етсиз биширилр. Əvəlik чило чәкиб пловлар киши бишинир. 1 стәкан дџујо 2 стәкан суд тоқулур. Туру əvəlik тәмиз јујулур, хырда-хырда доғранылар, ғырага гојулур. Дџуну тәмизлајиб, дџујо дузу суд бишириләр. Узерино доғранмыш əvəlik алаво едирләр. Тез-тез гаримштырылыб вәдә гајнадылар. Дџу бишәндә су чәкилр, сүдлү плов киши дәмә гојулур. Дәм алмага аз газмыш устуна әринмиш корә јагы тоқурлар. Сџүфрә верилон заман чило нимчә чәкилиб узерино газмаг гојулур. Јанинда газмы верилр.

Әрзәт:

- 150 г дџу, 50 г əvəlik, 30 г корә јагы, 30 г гаты, 1/4 әдә јумурта, тама корә дуз.

СҮДЛҮ-АШ

Сюдлу-аш означает "молочный плов" или "плов на молоке".

Отчищенный и промытый рис сыпают в кипящее молоко (и пропорции: один стакан риса на два стакана молока). Чуть подсолив и добавив шафран, перемешивая, доводят еще и гюлаб (розовый экстракт). Когда молочная смесь густеет, кастрюлю закрывают крышкой, а сверху накладывают в три-четыре слоя плотное полотенце и в течение полчаса держат в таком состоянии.

Сваренный рис перекладывают в другую посуду и дочищают промывавшей кастрюлей; затем, подлив в нее топленое масло, поджаривают корочку из риса или тонко раскатанного мучного теста. Корочку покрывают поджаренными в масле изюмом, хурмой, накрывают глубокой тарелкой (миской) и сыпают душистыми специями к тому, чтобы зерна риса не слипались друг с другом.

Подавая плов на стол, его макушку "вечную" корочкой и украшают "свитой" из сухофруктов. Разумеется, и топленным маслом кашки, т.е. плова не испортишь. Отдельно подается сахарный песок.

Заметим, что плов может подаваться и "компания" с лџула-кабабом, копченым кутумом или же дџуном, приготовленным на шур.

Продукты:

- 200 г риса, 400 г молока, 40 г сливочного масла, 30 г изюма, 1/4 яйца, 0,5 г шафрана, соль - по вкусу.

ПЛОВ С ШАВЕИЕМ

Этот вид плова обходится без мясной приправы. Пропорция риса и воды - один стакан риса на два стакана воды.

Сутеный шавель, тщательно промытый и мелко накрошенный, "вступает в действие", когда варится рис для плова, - крошечным шавелем посыпают рис и, перемешивая, продолжают варку до выпаривания воды, затем рис томят на медленном огне, перед завершением готовки добавляя топленое масло. Плов с шавелем появляется на столе с поджаренной корочкой на макушке и с приложенным гатыка (простокваша).

Продукты:

- 150 г риса, 50 г шавеля, 30 г сливочного масла, 30 г гатыка, 1/4 яйца, соль - по вкусу.

SUDLU ASH

Wash the rice and cook in boiling milk (a glass of rice per two glasses of milk). Add some salt. Pour on saffron infusion and rose water stirring continuously. When milk gets thick, cover, wrap into 3-4 layers of cloth and keep for half an hour.

Place the ready rice into another plate. Wash the pan thoroughly. Pour on melted butter into the pan and make rice or flour gazmag. Add previously roasted sultana and quince. Cover with a plate, then pile the rice with a skimmer to prevent sticking. When serving the ash, decorate with dried fruits, pour on melted butter. Serve castor sugar separately.

Note: Lula-kabab or smoked kutum can be served as a garnish, too.

- 200 gr rice, 400 gr milk, 40 gr butter, 30 gr sultana, 1/4 egg, 0,5 gr saffron, salt.

AVALIK CHILAFF

This pilaff is cooked without meat garnish. 1 glass of rice per 2 glasses of water. Avalik chillov is cooked like çekme pilaff.

Wash sorrel, shred finely. Wash rice and cook in salted water. Add shredded sorrel, stew stirring continuously. When water is absorbed, simmer rice in the same way like şiddli pilaff. Before rice is ready, pour on melted butter.

When serving, dress avalik chilaff with gazmag. Serve sour milk separately.

- 150 gr rice, 50 gr sorrel, 30 gr butter, 30 gr sour milk, 1/4 egg, salt.

SÜTLÜ AŞ

Pirinç ayıttıların yikanır. Bir bardak pirinç iki bardak süt oranında pirinç kaynayan sütle pişirilir. Üzerine biraz tuz katılır. Aşın süti katıldığında üzerine dem kapağı konur. Kapak 3-4 kat kalın bezle sarılır ve yarım saat tencere kenarda bekletilir.

Sonra tencereden pişmiş pirinci diğer bir kaba döküp tencere temiz yikanır. Tencerenin dibine biraz eritilmiş tereyağ döküp normal biçimde pirinç veya yufka kazmağı yapılır. Kuru üzüm ve hurma temiz yikanır üstüne az kavurup kazmağın üstüne dökülür. Sonra üzerine derin tabak konur pişmiş pirinç üstüne dökülür ki, pirinler bir birine yapışmasın. Aş servisi yapılırken üzerine kazmak konur yanlarını kuru meyva ile süsler, üzerine sıcak tereyağı dökülür, tozşeker ayrıca servis yapılır.

Note: Aş yanında ayrıca lüle-kepap veya pişirilmiş balık verilebilir.

Malzemeler:

- 200 gr. pirinç, 400 gr. süt, 40 gr. tereyağı, 30 gr. kuru üzüm, hurma, 1/4 yumurta, 0,5 gr. safran, tuz zevke göre.

EVELİK ÇİLOV

Bu pilav etsiz pişirilir. Evelik çilov çekme pilavlar gibi pişirilir. 1 bardak pirinç 2 bardak su dökülür.

Kuru evelik temiz yikanır, küçük küçük doğranılır, kenara konulur. Pirinci ayıtlayıp, yikanır şuda pişirilir. Üzerine doğranmış evelik dökülür. Sık sık karıştırıp yavaş yavaş kaynatılır. Pirinç piştikten sonra suyu çekilir, sütlü pilav gibi dema konur. Dem almaya az kalmış üzerine eritilmiş tereyağı dökülür. Evelik çilovun üzerine kazmak konulur ve yanında yoğurtla servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 50 gr. evelik, 30 gr. tereyağı, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, tuz zevke göre.



ГАТЫГЛЫ АШ

Тәмизләнмиш бутланы јујуб һаванкдастада дојурлар, газанда сојут суда биширләр. Бишәно јакһин бир азда јујуб алава едирләр. Сонра аш бишиб сујуну чәкәно јакһин, үзәринә әринмиш кәрәјагы төкүб дәмә гојурлар. Ајрыча габда гатыгы чалыб, пчарисина хырла доғранмыш шүјүд, нана, сарымсаг алава едиб гарышдырылар. Һазыр ашын үстүнә чалынмыш гатыгы төкүб јејирләр.

Хөрәк сүфрајә чухур нимчәлә вә ја касаларда верилр.

Әрзәг:

- 100 г бутла, 20 г јујуб, 30 г јар, 100 г гатыг, 20 г шүјүд, 20 г нана, 5 г сарымсаг, тама кәрә дуз.

ТУТЛУ АШ

Дујуб бишән газана саплагла-ры тәмизләнмиш тут алава едиб, гарышдырыб сузурләр. Ади гәјлә илә зә'франца дәмә гојурлар. Ајрыча тавала кишиш, гәјсы говурлар. Плову сүфрајә верәркән үзәринә говурумш туру мейвә вә газмаг гојурлар, үзәринә кәрәјагы төкүрләр. Шәкәр тозу ајрыча верилр.

Әрзәг:

- 150 г јујуб, 30 г кәрәјагы, 50 г тут, 25 г гәјсы, 25 г кишиш, 20 г шәкәр тозу, 30 г гатыг, 1/4 алад јумурта, 0,1 г зә'фран, тама кәрә дуз.

ПЛОВ С ГАТЫКОМ (ПРОСТОКВАШЕЙ)

Очищенную, промытую и истолченную пшеницу варят в воде, под конец добавляя немного риса. Перед тем, как рис впитает всю влагу, в него добавляют топленое масло и томят на малом огне. В отдельной посуде взбитую простоквашу (гатык) перемешивают с крошечным укропом, сушеной мятой, растертым чесноком.

Готовый плов приправляют этой простоквашей.

Продукты:

- 100 г пшеницы, 20 г риса, 30 г масла, 100 г гатыка (простокваши), 20 г укропа, 20 г мяты, 5 г чеснока, соль - по вкусу.

ПЛОВ С ТУТОВЫМИ ЯГОДАМИ

В кастрюлю с отваренным рисом добавляют тутовые ягоды, очищенные от черенков, перемешивают, варено отжимают в дуршлаг и томят на малом огне, приправив шафраном. В отдельной сковороде поджаривают в масле изюм и урюк.

Подавая плов на стол, обкладывают сушеными плодами и поджаренной корочкой, как обычно, добавляя масло. Отдельно прила-гают сахарный песок.

Продукты:

- 150 г риса, 30 г сливочного масла, 50 г тутовых ягод, 25 г урюка, 25 г изюма, 20 г сахарной пудры, 30 г гатыка (простокваши), 1/4 яйца, 0,1 г шафрана, соль - по вкусу.

GATYGLY ASH

Pound the wheat in mortar, cook in cold water. Add rice before it is ready. When ash is ready, pour on melted butter and stew. Beat up sour milk separately, add finely shredded dill, mint, garlic and mix thoroughly. Pour on sour milk on ready ash.

Serve on plates, or bowls.

- 100 gr wheat, 20 gr rice, 30 gr butter, 100 gr sour milk, 20 gr dill, 20 gr mint, 5 gr garlic, salt

TUTLU ASH

Add mulberries into the boiling rice, mix thoroughly, then strain.

Cook saffron pilaff. Roast sultana and apricots separately.

When serving, pile the rice on a plate, dress with roasted fruit and pieces of gazmag. Pour on melted butter. Castor sugar is served separately.

- 150 gr rice, 30 gr butter, 50 gr mulberry, 25 gr apricot, 25 gr sultana, 20 gr castor sugar, 30 gr sour milk, 1/4 egg, 0,1 gr saffron, salt.

YOĞURTLU AŞ

Temizlenmiş buğday havanda dövülür, üzerine soğuk su dökerek pişirilir. Pişmeyece doğru biraz pirinç ilave edilir. Sonra aş pişip suyunu çekene az kalmış üzerine eritilmiş tereyağı döktürp deme konulur. Ayrı kapta yoğurtu karıştırılır. Hazır aş, üstüne karıştırılmış yoğurt dökülerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 100 gr. buğday, 20 gr. pirinç, 30 gr. yağ, 100 gr. yoğurt, 20 gr. dereotu, 20 gr. nane, 5 gr. sarımsak, tuz zevke göre.

DUTLU AŞ (PİLAV)

Pirinç pişen tencereye sapları temizlenmiş dut dökülüp karıştırılır ve süzülür. Normal kaidyle safranla deme bırakılır. Ayrıca tavada kuru üzüm, kayısı kavrulur. Pilav sofraya konulurken üzerine kavrulmuş kuru meyva ve kazzmak katılır, üzerine tereyağı dökülür. Tozşeker ayrıca servis yapılır.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 30 gr. tereyağı, 50 gr. dut, 25 gr. kayısı, 25 gr. kuru üzüm, 20 gr. tozşeker, 30 gr. yoğurt, 1/4 yumurta, 0,1 gr. safran, tuz zevke göre.

ШИЛӘПЛОВ

Гојун әтинин гатырга вә бел һиссәсини 30-35 грамыг тикәләре доғрајыр вә кәфини јыгмагла јары-бишәнадақ гәјнадыб сујуну дуру шәффәк олмасы үчүн сузурләр. Тәмизләнмиш вә јујулмуш јујуну вә јарыбишмиш әти гәјнар бујона то-кур, дуз, истиот вуруб бир даһа би-ширләр. Сонра үзәринә говрул-муш соған төкүб тамам јумшаланә гәдәр биширләр. Там һазыр ол-дудан сонра үзәринә зә'фран сују вә хырла доғранмыш шүјүд вурур-лар.

Һазыр шиләплов гаты сыјы-кими олур вә чох ләззәтли пәһриз хөрәји һесаб едирлр.

Әрзәг:

- 160 г гојун әти, 70 г јујуб, 20 г әринмиш јар, 20 г соған, 0,2 г зә'фран, 16 г шүјүд вә тама кәрә дуз, истиот.

ШИЛЯ-ПЛОВ

Реберную и спинную часть баранины, разрезав на 30-35-грамм-ные кусочки, варят в воде, снимая нахвост, доводя до полусваренного состояния. Бульон процеживают сквозь марлю или сито, чтобы он стал прозрачным. Затем, доведя бульон до кипения, кладут в него полусваренное мясо с очищенным и промытым рисом, приправляют солью, перцем и отваривают. Затем, добавив нарезанный репчатый лук, плов тушат на огне. Когда он сварится, добавляют шафранную воду и крошево укропа. Готовый шил-плов представляет собой густую кашу и считается вкусным диетическим блюдом.

Продукты:

- 160 г баранины, 70 г риса, 20 г топленого масла, 20 г лука, 0,2 г шафрана, 16 г укропа, соль, перец - по вкусу.

SHILA PILAFF

Cut vertebral or spinal part of the mutton into 30-35 gr pieces, boil until half-stewed, remove the appeared scum and sift. Then pile the cleaned, washed rice, half-stewed mutton into the boiled broth and restew by adding salt, pepper. Add shredded onions and cook until full softening.

When fully ready, dress with saffron infusion and shredded dill. Ready shilapilaff looks like a thick dish of cooked grain or groats, and is considered to be one of the dietary meals.

- 160 gr mutton, 70 gr rice, 20 gr melted butter, 20 gr onion, 0,2 gr saffron, 16 gr dill, and salt, pepper to taste

ŞİLE PİLAV

Koyun etinin kaburga ve sırt kısmından 30-35 gramlık parçalar doğranır ve köpüğü alınarak az pişene kadar kaynatılır. Sonra et suyunun şeffaf olması için süzülür. Sonra temizlenmiş, yıkanmış pirinç ve yarı pişmiş et kaynar et suyuna dökülür. Üzerine tuz ve karabiber ilave edilerek pişmesine yakın sonra üzerine kavrulmuş soğan eklenerek tam yumşayınca ya kadar pişirilir. Üzerine safran suyu ve nazik kıyılmış dere otu dökülür.

Şilepilav katı sütlaç gibi olur ve çok nefis pehriz yemeği sayılır.

Malzemeler:

- 160 gr. koyun eti, 70 gr. pirinç, 20 gr. eritilmiş tereyağ, 20 gr. soğan, 0,2 gr. safran, 16 gr. dere otu ve tadına uygun tuz, karabiber.





ТӨРЧІЛӨВ

Арытанып жуудуш дүңү дузду суда гайнадым сүзүрләр. Кишимини төмнеләп жүрүм арытанып жатса гөүрүрләр. Жагын бир виссасини газана тоқурлар. Гөүрүдүш кишимини газанын ортасына жылгай, бишимини өзүздүмш дүңү газаны тоқуб, тапалыны кил ортарақ бир саатыга дама гојулар. Плов дам астында үстүнә чадымынш жүмүрта, дуз ва зафран вүрүб бишимиләр. Плову гәдәр одун үстүндә саклајырлар. Плову сүфрәгә верөркөн нимчәләр чәкиб үстүнә кишимини өз жүмүрта гојулар.

Өрзаг:

- 150 г дүңү, 40 г кишимини, 2 алаз жүмүрта, 40 г арытанып жаг, 0,2 г зафран ва тама көрә дуз.

ӘРИШТӨЧІЛӨВ

Әла нов бутла үнүндан дуз ала-ва етмакла, алачә бәрк хәмәр жојур, сонра күндәләп нәзик һәжә жајыр, алачәг ири тава үзүрүндә гурудулар. Сонра охловла дүрмә шәклиндә букарак нәзик әриштә доғрајырлар.

Дүңү арытлајыб, илыг суда жујурлар ва дуз вүрүлүшү суда жарым-бишимини одунчага гәдәр гәйнадырлар. Сонра әриштәни һәмән газана тоқуб 5-6 дәқиқә гәйнадырлар. Бу заман елә сымәз даымдыр ки, дүңү өз әриштә бишпәб өтмәсин өз әзімләсин. Сонра дүңү әриштәни ашыңдә сүзүр, жапымасын дејә, үзүрүнгә гәйнар су кәзирирлар. Газана жаг тоқуб гызырдырлар. Газмаг үчүн жүмүрталы хәмири газанын дибинә сәрир, үстүнә зафран ва чира куруб, сонра дүңү әриштәни тоқуб газанын агзыны ортарақ дама гојурлар. Һазыр хәројн сүфрәгә верәндә нимчәләрә чәкиб үстүнә бишимини тојут ва газмаг гојулар.

Өрзаг:

- 50 г әла бутла уну, 100 г дүңү, 250 г тојут, 30 г арытанып жаг, 1/2 алаз жүмүрта, 0,5 г чира ва тама көрә дуз.

ТӨР-ЧИЛОВ

В этом блюде главным компонентом приправы для плова является изюм (кишимини). Очищенный, промытый, отваренный в подсоленной воде рис откидывают на дуршлаг. Очищенный и промытый изюм (кишимини) отдельно поджаривают в масле; часть масла переливают в кастрюлю, поджаренный изюм сыпают туда же, затем высыпают отжатый в дуршлаг рис, заправляют взбитым яйцом, приправляют солью и шафраном, надухо закрывают крышку и томят на малом огне в течение одного часа.

Половая плов на стол, к нему приправивают изюм и обкладывают яичницей.

Продукты:

- 150 г риса, 40 г изюма (кишимини), 2 яйца, 40 г топленого масла, 0,2 г шафрана и соль по вкусу.

АРИШТА-ЧИЛОВ

Это блюдо можно считать своеобразной комбинацией аришты (рецепт см. в этой книге) и плова, правда, аришта участвует в этом сочетании только мучным компонентом (без бульона).

Из высококалорийной оппешной муки, с добавлением соли, замешивают крутое тесто, разделяют на катышки, тонко раскатывают скалкой, затем эти листы сушат на большой сковороде. Потом их сворачивают в рулоны и нарезают тонкие полоски - "ариста".

Очищенный, промытый в теплой воде рис в подсоленной воде на огне доводят до полуваренного состояния; в эту же кастрюлю высыпают заготовки из мучного теста - "аристу" и варят минут 5-6, следя за тем, чтобы рис и аришта не разваривались и не спрессовались. Затем рис вместе с ариштой отжимают в дуршлаг во избежание слипания массы, окатывая кипятком.

Теперь надо заняться корочкой - в кастрюле нагревают масло, затем дно устилают раскатанным тестом, заправленным сырым яйцом, добавляют шафран и тмин, сверху засыпают рис с ариштой, закрывают крышку и томят на малом огне.

Готовую смесь подают в тарелке с вареной курятиной и с поджаренной корочкой.

Продукты:

- 50 г отличной пшеничной муки, 100 г риса, 250 г курятины, 30 г топленого масла, 1/2 яйца, 0,5 г тмина и соль - по вкусу.

TAR CHILAFF

Boil cleaned and washed rice in salted water and sift through the colander. Clean, wash and then stew sultana in the melted butter. Pour a part of melted butter into casserole. Pile the stewed sultana in the middle of the casserole. Pile the stewed and sifted rice in the casserole.

Simmer under cover for an hour. After chilaff has been simmered, coat the surface with eggs, salt, saffron and keep on fire until readiness. Tar chilaff is served on plates with sultana and fried eggs on top.

- 150 gr rice, 40 gr sultana, 2 eggs, 40 gr melted butter, 0,2 gr saffron and salt to taste

ARISHTA CHILAFF

Knead dough adding some salt. Roll out the dough thin and dry on a large frying-pan. Make rolls with a rolling pin, cut thin arishta. Pick out the rice separately, wash in warm water and boil in salted water until half-stewed. Then pour arishta into the casserole and boil for 5-6 minutes. One must do so, that rice and arishta should not be mixed and broken. Further sift the rice and arishta through the colander. Pour some cold water over the surface to prevent sticking.

Heat some butter in the casserole, spread egg-kneaded dough on the bottom of the casserole for gazmag, sprinkle with saffron and caraway, then pile the rice and arishta in and simmer under the cover.

When serving, pile the ready dish on plates, put gazmag and browned chicken on.

- 50 gr best grade wheat flour, 100 gr rice, 250 gr chicken, 30 gr melted butter, 1/2 egg, 0.5 gr caraway and salt to taste

TERÇİLOV (TERPİLAV)

Temizlenerek yıkanmış pirinç tuzlu suda kaynatılır süzülür. Kuru üzüm yıkanır ve eritilmiş yağda kavrulur. Yağın bir kısmı kazana dökülür. Kavrulmuş kuru üzüm tencerenin ortasına yayılarak pişmiş ve süzülmuş pirinç tencereye dökülür ve ağız iyice kapatılır. Bir sürede kendi buharında pişirilir. Pilav kendi buharında pişince üzerine karıştırılmış yumurta, tuz, safran dökülür ve pişinceye kadar ateş üzerinde bekletilir. Pilav servis yapılırken üzerine kuru üzüm ve yumurta dökülür.

Malzemeler:

- 150 gr. pirinç, 40 gr. kuru üzüm, 2 tane yumurta, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 0,2 gr. safran ve tadına uygun tuz.

ERİŞTE PİLAVI

Kaliteli buğday unundan tuz ilave edilir. Kan hamur yoğrulur, sonra toplanarak ince şekilde yayılır. İri tepsi üzerinde biraz kurutulur ve dürüm şeklinde bükülerek ince erişte kesilir.

Pirinç temizlenerek ilk suyla yıkanılır ve tuzlu suda biraz pişinceye kadar kaynatılır. Sonra erişteyi su buharından tencereye dökülür ve 5-6 dakika kaynatılır. Sonra böyle yapmak gerekir ki, pirinç ve eriştenin hamuru pişip karışmasın veya ezilmesin. Sonra pirinçli erişte süzgeçte süzülür ve karışmasını önlemek için üzerine kaynar su dökülür.

Tencereye yağ dökülerek ısıtılır. Tencere dibini için yumurtalı hamuru (kazmak) tencerenin dibine yayarak üzerine safran ve kimyon serpilir ve sonra pirinçli erişteyi dökülerek tencerenin ağız kapatılır. Kendi buharıyla hafif ateşle pişirilir.

Hazır yemek servisi yapılırken üzerine pişmiş tavuk ve tencere dibini konur.

Malzemeler:

- 50 gr kaliteli buğday unu, 100 gr pirinç, 250 gr tavuk, 30 gr eritilmiş tereyağ, 1/2 tane yumurta, 0,5 kimyon ve tadına uygun tuz.

JARMACHİLOV

Дуз вүрүлүшү суда бутла жармасын гәйнадырлар. Жарма жарым-бишимини һадла оландә үзүрүнгә жуудуб исалдымыш дүңү тоқурлар. Дүңү бир аз бишдикдә өзү сүзү чәкилдә газанын агзыны ортүб зәиф одда дама гојулар. Елә етмәк даымдыр ки, Һазыр жармачилов донә-вәр олсун.

Гуру күтүм балыгыны бухарда бишириб, сонра дәрисини өз сүмүкләрини чыхарырлар. Һазыр жармачилову нимчәгә чәкәндан сонра үстүнә әрдидимш көрә жагы тоқуб, јанына бир фәл балыг гојулар.

Өрзаг:

- 100 г бутла жармасы, 60 г дүңү, 100 г гуру балыг, 40 г көрә жагы ва тама көрә дуз.

JARMA-CHİLOV

Это блюдо из вареной пшеники (по-азербайджански "бутла жармасы") с добавлением риса, причем необходимой приправой является рыба на пару (кутум).

Пшенику отваривают в подсоленной воде, в середине варки подсыпают замоченный рис, после выпаривания излишней влаги закрывают крышку кастрюли и томят на слабом огне. Надо стремиться к тому, чтобы готовый жарма-чилов имел зернистую фактуру.

Сушеный кутум варят на пару, затем очищают чешую, отдают кости и подают на стол вместе с жарма-чиловом (прилагая кусок рыбы).

Продукты:

- 100 г пшеники, 60 г риса, 100 г сушеной (или вяленой) рыбы, 40 г топленого масла, соль - по вкусу.

YARMA CHILAFF

Boil wheat cereals in the salted water. When half boiled, pile washed and soaked rice on. When rice is half-stewed, simmer to readiness. One should simmer it so, that yarma chilaff be grainy. Stew kutum over steam, then remove its skin and bones.

Serve the ready dish on a plate, pour on melted butter, put a piece of fish beside it.

- 100 gr wheat cereals, 60 gr rice, 100 gr dry kutum fish, 40 gr butter and salt to taste.

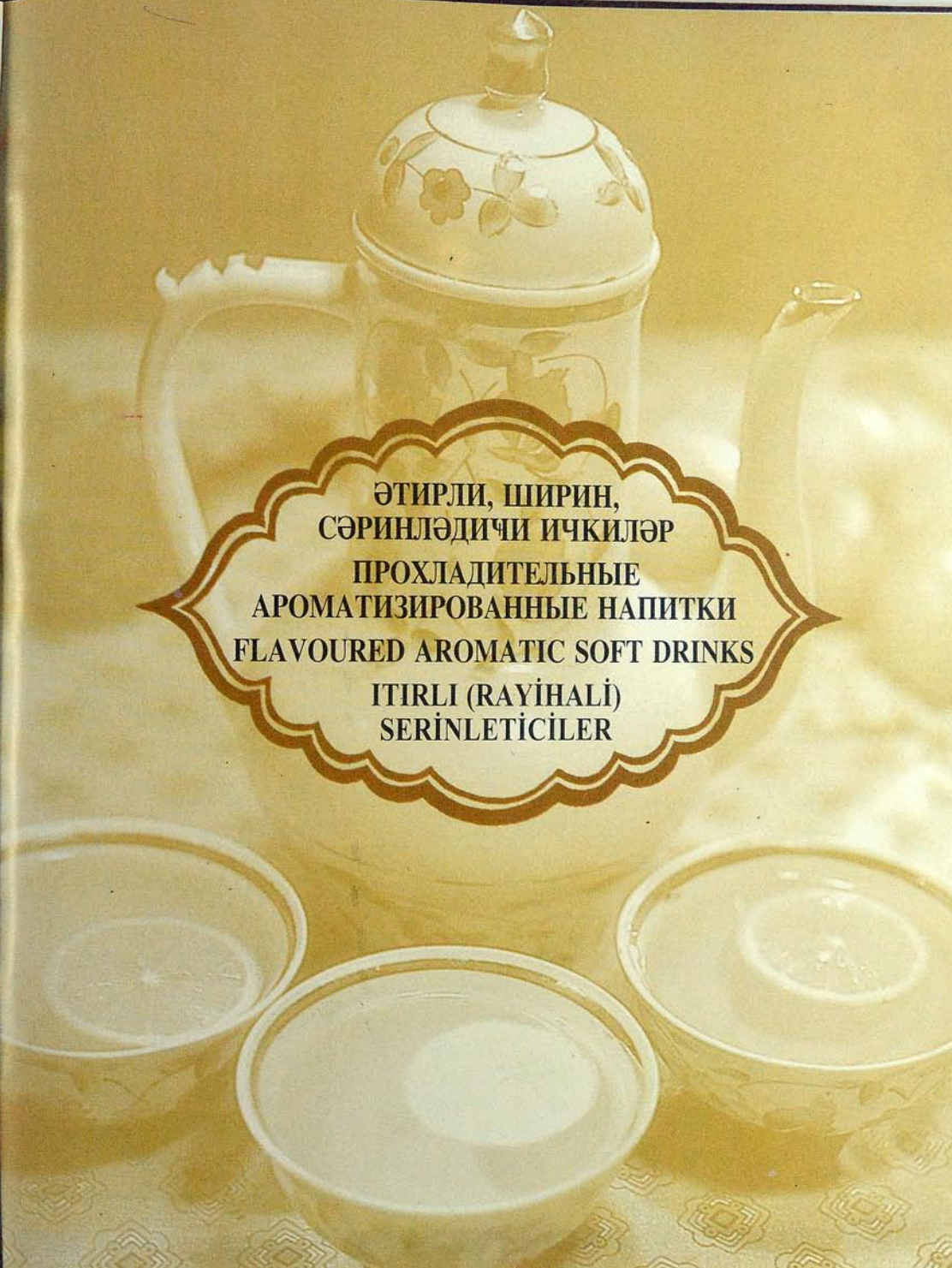
BULGUR PİLAVI

Tuzlu suda bulgur kaynatılır. Bulgur yarı pişmiş halde iken üzerine ıslatılan pirinç ilave edilir. Pirinç biraz pişince ve suyu buharlanınca tencerenin ağız kapatılır ve hafif ateşle pişirilir. Öyle yapmak gerekir ki, pişmiş bulgurun taneleri halini kaybetmesin.

Kurutulmuş kütüm balığı harda pişirilerek kabuğu ve kemikleri çıkarılır. Hazırlanmış bulgur aşının üzerine eritilmiş tereyağı dökülür ve yanına da balık konulur.

Malzemeler:

- 100 gr. bulgur, 60 gr. pirinç, 100 gr. kuru balık, 40 gr. tereyağı ve tadına uygun tuz.



ӘТИРЛИ, ШИРИН,
СӘРИНЛӘДИЧИ ИЧКИЛӘР
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ
АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ
FLAVOURED AROMATIC SOFT DRINKS
ITIRLI (RAYİHALİ)
SERİNLETİCİLER



Azərbaycan meyvə, kisləmejə və tərəvəzlə zəngindir. Onlardan hazırlanan şirələr isə insan orqanizminə lazım olan, qidанын həzm olınmasıна komək edən vitaminlər, mineral duzlar və s. mikroelementlərlə zəngindir. Odur ki, Azərbaycan mətbəxinə bu şirələrdən keniş istifadə edilir. Onlardan muxtəlif adla şərbətlər hazırlanır. Bu zaman ilin fəsilələri xüsusilə nəzərə alınır. Məsələn, sərin içkilər adətən, isti və ya qış günləri və pəyız aylarında verilir. Ətirli şirinin sərinlədici içkilər hansılardır və necə hazırlanır?

ОВШАРА

Gəlinər suya şəkər əlavə edib gəlinəzlər, üzərinə qul suyu və qulaq əlavə edib qarışdırırlar. Sonra soyudurlar. Bəzələrdə toqurək, üzərinə bir neçə ədəd qızıl-qul ləçəyi əlavə edib süfrəyə verirlər. Bu şərbət plov yanında verilir.

Ərzaq:

- 25 g şəkər, 25 g qul suyu, 30 g qulaq, 150 g gəlinəyş su, 3-4 ədəd qul ləçəyi.

Azərbaycan tradisionio bogat plodami, yagodami i ovo-shami. Soqi, izgotovlenные iz nix, soderzhat neobxodимые i полезные чeloveчesкому opганизму, способствующие пишеварению витаминны, минеральные соли и др. микроэлементы. Поэтому в национальной кухне широко используются напитки из плодово-ягодных соков; из них изготавливаются всевозможные шербеты с учетом сезона года. Например, прохладительные напитки входят в рацион в жаркие летние дни и осенние месяцы.

ОВШАРА

В нагретую воду добавляют сахарный песок и доводят до кипения; затем добавляют розовую воду и розовый экстракт (гюлаб) и перемешивают. Смесь остужают. Разливают в фужеры и, добавив по несколько розовых лепестков, подают на стол.

Продукты:

- 25 g сахарного песка, 25 g розовой воды, 30 g гюлаба, 150 g кипяченой воды, 3-4 розовых лепестка.

Azerbaijan is rich in fruit, vegetables and berries. Juices made of them are rich in vitamins, mineral salts and other microelements necessary for the human organism. Therefore, these juices are widely used in the Azerbaijanian cuisine. Various types of sharbats are made of them. Soft drinks are usually served in summer and autumn months.

Which drinks are considered aromatic and soft and how are they made?

OVSHARA

Boil some water, add sugar, rose water and flower water. Mix thoroughly and cool. When serving, add petals of darkred roses.

- 25 gr sugar, 25 gr water, 30 gr rose water, 150 gr boiled water, 3-4 petals of rose

OVŞARA

Kaynar suya şeker döküp qaynatılır. Üzerine gül suyu və gül şurubu dökərək qarışdırılır. Sonra soğutulub bardaklara dökərək üzərinə bir neçə gül yaprağı eklenip sofraya servis yapılır.

Malzemeler:

- 25 gr. şeker, 25 gr. gül suyu, 30 gr. gül şurubu və 150 gr. sıcak su, 3-4 tane gül yaprağı.

КУЛ-НАР ШƏРБƏТИ

Етишимли кўловшə нары сы-хыб, тəнзифлən сузуб, узəринə гəнд тозу алава едиб қарышдырылар. Сонра гəлнəнмыш су вə бир қашық кўлаб алава едилər. Соудуб сто-канларə тоқурлэр.

Сүфрəжə тикə кабаб вə лүлə ка-бабла верилir.

Ərzaq:

- 100 g nar suyu, 20 g gənd tozu, 10 g qulaq, 1/2 stəkan su.

РОЗОВО-ГРАНАТОВЫЙ ШЕРБЕТ

Выжав сок из спелого граната сорта "Гюлейша" и процедив сквозь марлю, добавляют сахарный песок и размешивают. Затем сок разбавляют кипяток с добавлением одной ложки гюлаба. Охладив, можно подавать на стол. Обычно этот шербет сопутствует тикя-кебабу и люля-кебабу.

Продукты:

- 100 g гранатового сока, 20 g сахарного песка, 10 g гюлаба, 1/2 стакана воды.

GUL-NAR SHARBAT

Squeeze the juice out of a pomegranate, filter, add castor sugar. Mix thoroughly. Add boiled water and a spoonful of rose water. Cool and pour into glasses.

It is served with tika-kebab and lula-kebab.

- 100 gr pomegranate juice, 20 gr castor sugar, 10 gr rose water, 1/2 glass of water

GÜL-NAR ŞƏRBETİ

Olgunlaşmış gülvəşə narı sıkıp, tülpentən süzüp üzərinə tozşeker döküp qarışdırılır. Sonra sıcak su və bir kaşık gül şurubu dökülür. Soğutulub bardaklara dökülür.

Sofraya tike kebab və lüle kebabla servis yapılır.

Malzemeler:

- 100 gr. nar suyu, 20 gr. tozşeker, 10 gr. gül şurubu, 1-2 bardak su.





НАНӘ ШӘРБӘТІ

Сүү гайнадыб үзәрина шәкәр алава едир, тәзә нанәни тәмизләјир, јујур, лограјыб гайнар суја тоқурлар. Сонра гарышдырыб үзәрина азычым лимон дузу алава едирлар. Сојудуб тәнизфәлан сүзүр, стаканлара тоқуб сүфрәјә вериләр.

Әрзәг:

- 20 г тәзә нанә, 25 г шәкәр, 1 г лимон дузу, 150 г су.

РЕЈҖАН ШӘРБӘТІ

Сүү гайнадыб, тәзә рејҖан коју-нү тәмизләјиб, коқларини кәсиб, сојут сула јудуб бутәв һалда гайнар суја салырлар. Азычым лимон дузу алава едиб, бир мүддәт сахладыглан сонра сүзүб сојудурлар. Һазыр шәрбәт сүфрәјә бада вә стаканда вериләр.

Әрзәг:

- 30 г тәзә рејҖан, 30 г шәкәр, 1 г лимон дузу, 150 г су.

СУМАҖ ШӘРБӘТІ

Тәзә сумаҖын үзәрина су алава едиб гайнајана гәдәр ғыздырылар. Сонра шәкәр алава едиб сојудурлар. Тәнизфәлан сүзәрәк сојут һалда сүфрәјә әт хәрәкәтләрилә бирликлә вериләр.

Әрзәг:

- 25 г сумаҖ, 30 г шәкәр, 200 г су.

МЯТНЫЙ ШЕРБЕТ

Кипяток подслащают сахаром, добавляют крошево мяты, перемешивают, подсыпают немного лимонной кислоты. Охладив, шербет процеживают сквозь марлю, и можно подавать на стол.

Продукты:

- 20 г свежей мяты, 25 г сахарного песка, 1 г лимонной кислоты, 150 г воды.

ШЕРБЕТ ИЗ БАЗИЛИКА

В подслащенную кипяченую воду сыпают очищенный, промытый в холодной воде базилик (корешки надо срезать). Подсыпать немного порошка лимонной кислоты, дать отстояться, процедить и охладить. Шербет подается в фужерах или в стаканах.

Продукты:

- 30 г свежего базилика, 30 г сахарного песка, 1 г лимонной кислоты, 150 г воды.

ШЕРБЕТ ИЗ СУМАХА

Залив свежий сумах водой, нагреть до кипения, добавить сахарный песок и, охладив, профильтровать. Этот шербет сопровождает мясные блюда.

Продукты:

- 25 г сумаха, 30 г сахарного песка, 200 г воды.

MINT SHARBAT

Boil water, add sugar. Cut small fresh mint and pour into boiling water. Mix and add citric acid. Cool, filter and serve in glasses.

- 20 gr fresh mint, 25 gr sugar, 1 gr citric acid, 150 gr water

BASIL SHARBAT

Boil the water. Wash basil in cold water and put into boiling water. Add citric acid and leave to draw. Then filter and cool.

Ready sharbat is served in cups and glasses.

- 30 gr fresh basil, 30 gr sugar, 1 gr citric acid, 150 gr water

BARBERRIES SHARBAT

Add hot water to barberries and boil. Add sugar and cool. Then filter it and serve cold with meat dishes.

- 25 gr barberries, 30 gr sugar, 200 gr water

NANE ŞERBETİ

Su kaynatılıp üzerine şeker dökülür. Taze nane temizlenip, yıkanır doğranarak sıcak suya dökülür. Sonra karıştırıp üzerine biraz limon tuzu dökülür, soğutulur tülbentten süzerek, bardaklara dökülür ve sofraya servis yapılır.

Malzemeler:

- 20 gr. taze nane, 25 gr. şeker, 1 gr. limon tuzu, 150 gr su.

REYHAN ŞERBETİ

Suyu kaynatıp taze reyhan temizlenir köklerini kesip, soğuk suya yıkanır bütün halde kaynar suya salınır. Biraz limon tuzu döküp bir süre sakladıktan sonra süzüp soğutulur.

Hazır şerbet sofraya kase ve bardakta servis yapılır.

Malzemeler:

- 30 gr. taze reyhan, 30 gr. şeker, 1 gr. limon tuzu, 150 ml. su.

SUMAK ŞERBETİ

Taze sumağın üzerine su eklenerek kaynatılır. Şeker ilave edilerek soğutulur. Bez ile süzülerek soğuk halde sofraya et yemekleriyle beraber sunulur.

Malzemeler:

- 20 gr. sumak, 30 gr. şeker, 200 ml su

ЛИМОН ШӘРБӘТІ

Сојут суја шәкәр тоқуб гайнадырлар. Гайнајана јахын кешиниш тохуму во јахуа бир-ики әдәл бутәв һил, зәфран алава едиб, бир мүддәт сахладыглан сонра сүзүб, үзәрина лимон ширәси алава едирлар.

Сүфрәјә вериләркән үзәрина назик ғабытла доғранмыш лимон салырлар. Бу шәрбәт плов јанында вериләр.

Җеја: Шәрбәт буз илә дә верилә биләр.

Әрзәг:

- 1/4 әдәл лимон, 30 г шәкәр, 1 г кешиниш тохуму вә ја һил, 150 г су.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ

Растворив сахар в воде, кипятят, незадолго до закипаниясыпают семена кинзы или два-три целых кардамона, шафран и, дав смеси отстояться, процеживают и добавляют лимонный сок. Подавая на стол, в шербет бросают по тонкой дольке лимона. Этот шербет "ассирирует" плову.

Шербет можно подавать и со льдом.

Продукты:

- 1/4 лимона, 30 г сахарного песка, 1 г семян кинзы или кардамона, 150 г воды.

LEMON SHARBAT

Boil sugar in water. Before it boils, add Card. or coriander or cardamom, saffron. Leave it to draw. Then filter and add lemon juice.

When serving, decorate sharbat with slices of lemon. This sharbat is served with pilafis.

Note: Sharbat can be served with food-ice.

- 1/4 pieces of lemon, 30 gr sugar, 1 gr coriander or cardamom seeds, 150 gr water

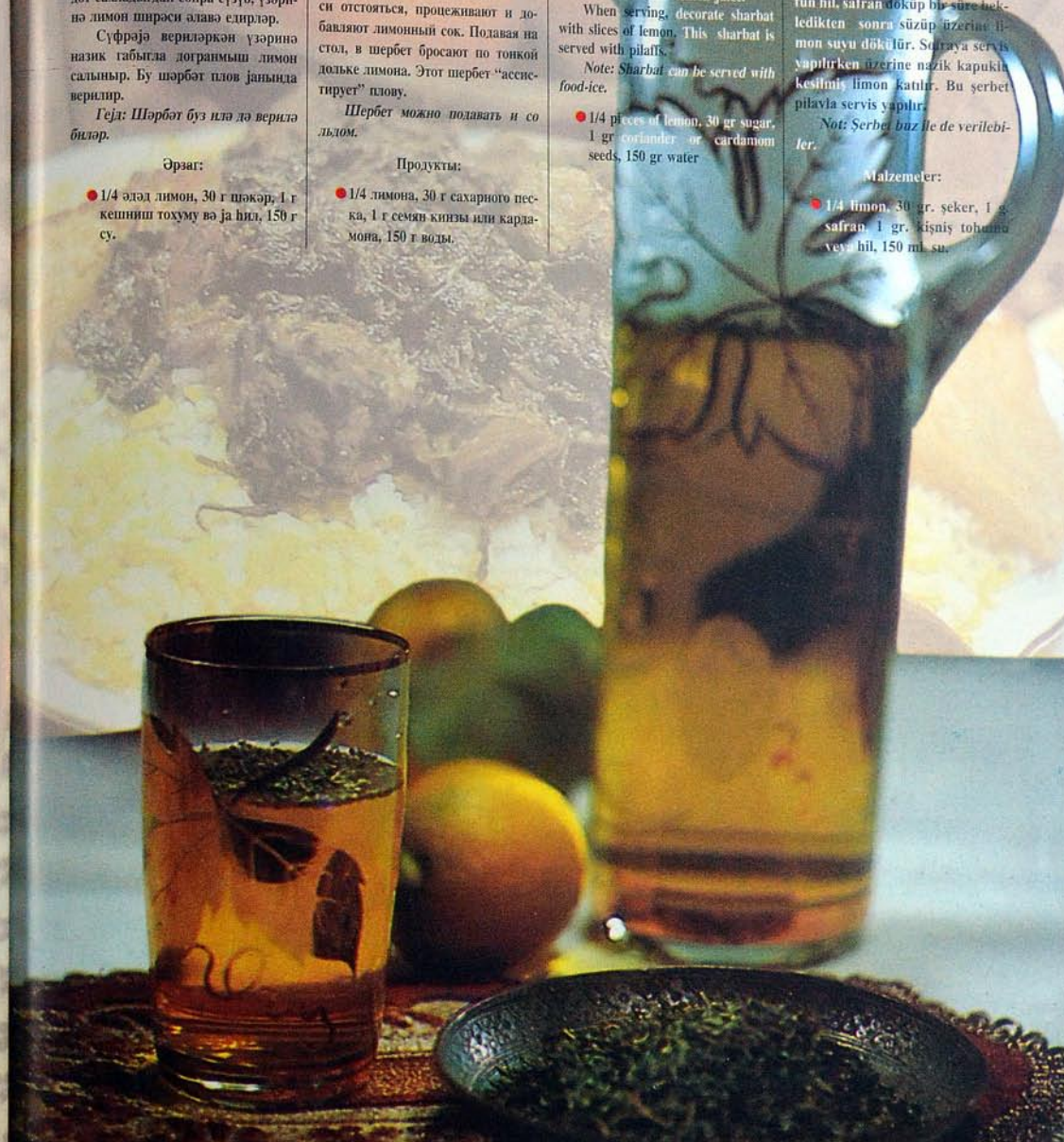
LİMON ŞERBETİ

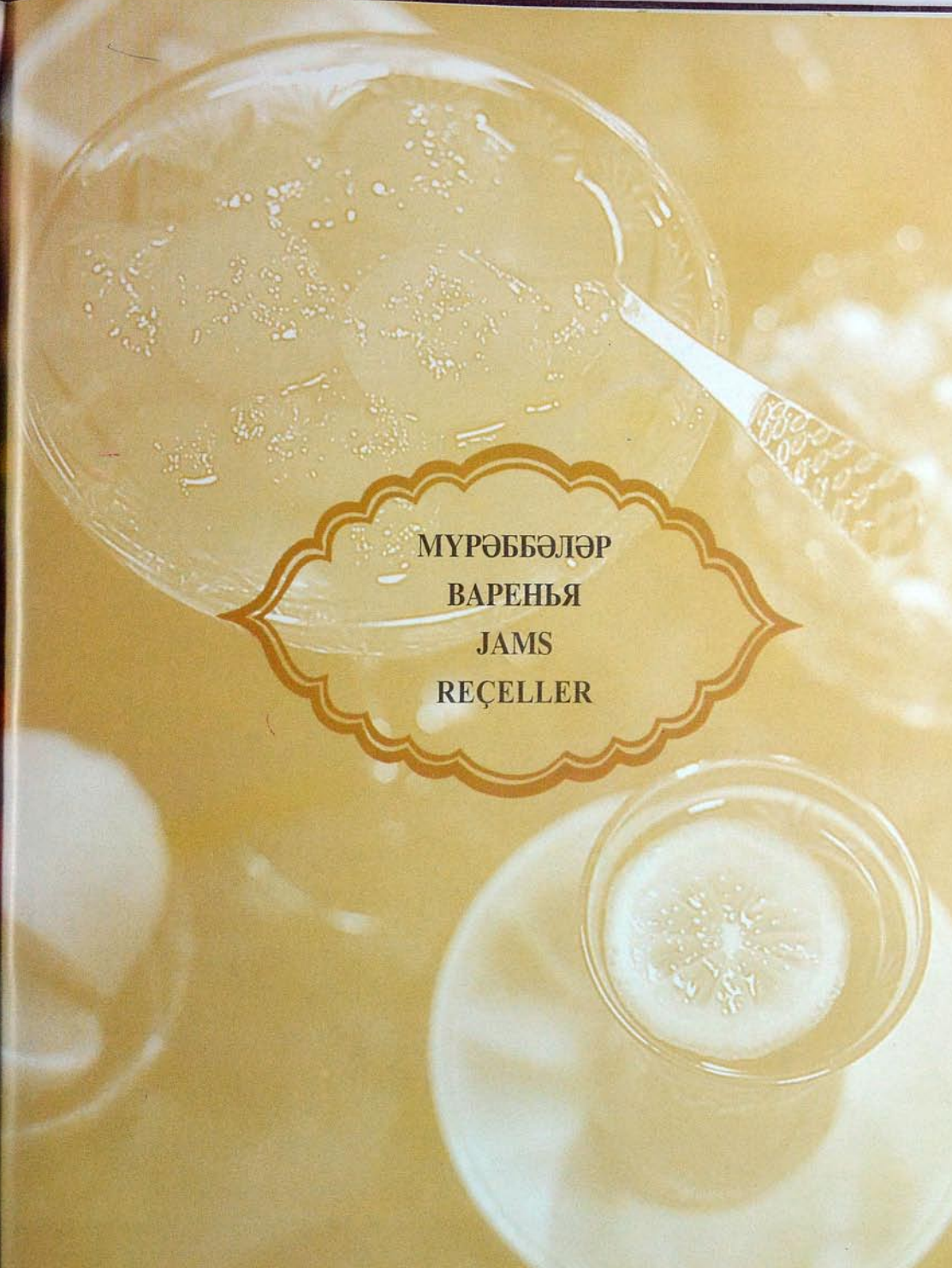
Soğuk suya şeker döküp kaynatılır. Kaynatılmasına az kala kişniş tohumu veya bir-iki tane bütün hil, safran döküp bir süre bekledikten sonra süzüp üzerine limon suyu dökülür. Sofraya servis yapılırken üzerine nazik kapukla doğranmış limon katılır. Bu şerbet pilavla servis yapılır.

Not: Şerbet buz ile de verilebilir.

Malzemeler:

- 1/4 limon, 30 gr. şeker, 1 g. safran, 1 gr. kişniş tohumu veya hil, 150 ml. su.





МҮРӘББӘЛӘР
ВАРЕНЬЯ
JAMS
RECELLER



KILAS MÜRƏBBƏSİ

Аг, ири хусуси нов мурəббə киласыны саплагыны тəмизлəйиб јурлар. Тумуну хусуси чəхрəк чыхарандə во јə сапчалта чəхырлар.

Шəкəри суја токарəк од узəриндə гарышдырыб дуру мəт һазырларлар. Мəт харланмамалыдыр. Сонра киласлары мəтə токуб еһмалча гарышдырылар. Мурəббəни зəиф од узəриндə 10 дəгитə гəјнадылар. Гəјнадыгча кəфкирдə кəфини јыгылар. Бир кун гырагдə сахлајарат, јендəн од узəриндə гəјнадылар. Сонра михəк, һил токуб мəт гатылашпаначан биширирлэр. Һазыр олəнə јəхын азычыг лимон туршусу əлəвə єлрлэр.

Һазыр мурəббəни сојудуб, тəмиз гуру банкəлара долдуруб, агзыны баглајыр, сəрин јердə сахлајарлар.

Əрəг:

- 1 кг аг килас, 1 кг шəкəр, 2 г һил, 2 г михəк, 1 г лимон туршусу, 200 г су.

АХТА ЗОФАЛ МҮРƏББƏSİ

Бəрк, јетишмиш, ири гырмызы зəгалын чəрəјини чыхарат ахта балына салырлар. Ајрыча гəбдə шəкəрə су əлəвə єлиб гəјнадылар. Ахтаны Һəмин гəбдə токуб зəиф од узəриндə 20 дəгитə гəјнадылар. Сонра кəнарə чəкиб бир мудəт сахлајырлар. Јендəн зəиф од узəриндə таваны тəрпəдə-тəрпəдə гəјнадылар. Узуну кəфини јыгылар. Бишəнə јəхын узəринə азычыг кулаб вə бир нєчə əлəд əтиришəн јарпагы əлəвə єлиб 5-6 дəгитə гəјнадылар.

Мурəббəни сојут һалдə банкəларə токуб сəрин јердə сахлајырлар.

Əрəг:

- 1 кг зəгал, 1,2 кг шəкəр, 20 г кулаб, 2-3 əлəд əтиришəн јарпагы, 150 г су.

ЧЕРЕШНЕВООЕ ВАРЕНЬЕ

Для изготовления используется особый сорт, так называемая белая черешня. Ягоды очищают от косточек, отделяют черенки, промывают.

Высыпают сахарный песок в воду, ставят на огонь и, помешивая, изготавливают негустой сироп. Затем в сироп высыпают очищенную черешню и осторожно перемешивают.

Эту смесь варят на слабом огне в течение 10 минут, по мере закипания снимают шумовую ложку. Продержав полуфабрикат один день, вновь варят на огне, затем добавляют гвоздику, кардамон и продолжают варку до загустения массы. Перед завершением добавляют немного лимонной кислоты.

Готовое варенье остужают, разливают в чистые сухие банки, закрывают крышкой и хранят в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг белой черешни, 1 кг сахарного песка, 2 г кардамона, 2 г гвоздики, 1 г лимонной кислоты, 200 г воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОГО СПЕЛОГО КИЗИЛА

Крупные спелые ягоды красного кизила, очищенные от косточек, высыпают в подогреваемый раствор сахарного песка с водой и варят на слабом огне 20 минут. Затем варенье надо отставить, выдержать определенное время и возобновить варку, покачивая посуду и снимая накипь, за 5-6 минут до завершения варки в смесь добавляют немного гюлаба и несколько листочков герани.

Охлажденное варенье разливают в банки и хранят в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг кизила, 1,2 кг сахарного песка, 20 г гюлаба, 2-3 листочка герани, 150 г воды.

WHITE CHERRY JAM

Take fresh white sweet cherries, wash and pip.

Pour sugar into water and make syrup. The syrup should not become sugared. Then pour the cherries into the syrup and mix thoroughly.

Simmer for 10 minutes skimming off the foam. Leave it for 24 hours. Then simmer again. Add clove, cardamom and simmer. Before it is ready, add citric acid.

Cool the ready jam, fill into glasses, cover and keep cool.

- 1 kg white cherry, 1 kg sugar, 2 gr cardamom, 2 gr clove, 1 gr citric acid, 200 gr water

CORNELIAN CHERRY JAM

Pip ripe red cornelian cherries. Add sugar in water and boil. Then pour cornelian cherries into the syrup and boil for 10-15 minutes. Leave it for some time. Simmer again, skimming off the foam. Add rose water and 2 or 3 leaves of geranium. Keep 5-6 minutes in syrup. Pour the jam into a jar and keep in a cold place.

- 1 kg cornelian cherries, 1,2 kg sugar, 20 gr rose water, 2-3 geranium leaves, 150 gr water

KIRAZ REÇELİ

Безы киразин сапы айланыр ве yıkandır. Çekideği özel çekirdek çıkarılır.

Şekeri suya döküp ateş üzerinde karıştırarak duru şerbet hazırlanır. Şurup katlaşmamalı. Sonra kirazları şuruba döküp yavaşça karıştırılır. Hafif ateş üzerinde 10 dakika kaynatılır. Kaynadıkça kaşıkla köpüğü yığılmalı. Bir gün kenarda tutarak yeniden ateş üzerinde kaynatılır. Sonra karanfil, hil döküp şerbet katlaşana kadar pişirilir. Kıvamına gelince biraz limon tuzu dökülür.

Hazır reçeli soğutup temiz kuru kavanozlara doldurup, ağzı kapatılır, serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. ak kiraz, 1 kg şeker, 2 gr. karanfil, 1 gr. limon tuzu, 200 ml. su.

ÇEKİRDEKSİZ KIZILCIK REÇELİ

Sert, olgunlaşmış, büyük kıvılcığının çekirdeği çıkarılır. Ayrıca kapta şeker su döküp kaynatılır. Kıvılcığı aynı kapta hafif ateş üzerinde 20 dakika kaynatılır. Sonra aynı kapta bir süre bekletilir. Yeniden hafif ateş üzerinde tencere sallanarak kaynatılır. Yüzünün kefi alınmalıdır. Pişmesine doğru üzerine biraz gül şurubu ve birkaç meyhoş yaprağı döküp 5-6 dakika kaynatılır. Reçeli soğuk durumda kavanozlara doldurulur serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. kıvılcık, 1,2 kg. şeker, 20 gr. gül şurubu, 2-3 adet meyhoş yaprağı, 150 ml. su.

AF ZOFAL MÜRƏBBƏSİ

Там јетишмəмиш аг зəгалы тəмизлəйиб јурлар. Сонра 1,2 кг шəкəрə 1 стакан су токуб мəт һазырларлар. Һазыр зəгаллары мəтин ичинə токарəк гарышдыра-гарышдыра 10-15 дəгитə биширирлэр. Сонра 5-6 саат мəздə сахлајырлар ки, зəгаллар оңə һопсун. Јендəн зəиф од узəриндə бир саат мудəттиндə узуну кəфини јыгырас биширирлэр. Бишəнə јəхын узəринə 2-3 əтиришəн јарпагы салыныр. Мурəббəни сојудуб гуру бəриклəрə (банкəларə) јыгыр, агзыны баглајыб сəрин јердə сахлајырлар.

Ғəј: Аг зəгал мурəббəсини чəх гəјнатмаг олмəз, оңə кəрə ки, рəнки гызарыр. Һазыр бишмиш мурəббəни гəбдə сојут суја гəјуб тєз сојудурлар.

Əрəг:

- 1 кг зəгал, 1,2 кг шəкəр, 200 г су.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОГО НЕДОЗРЕЛОГО КИЗИЛА

Недозрелый белый кизил очистить и промыть. Приготовить сироп из раствора сахарного песка с водой - 1 кг песка на стакан воды. Ягоды кизила, переминая с сиропом, варить 10-15 минут. Затем продержать 5-6 часов, чтобы смесь пропиталась кизильным соком. Возобновить варку на слабом огне, снимая накипь. Перед завершением в варенье бросить два-три листочка герани.

Учтите, что варенье из белого кизила нельзя передерживать на огне - оно может приобрести красноватый цвет.

Готовое варенье охлаждают, погружая вместе с кастиролей в холодную воду.

Продукты:

- 1 кг кизила, 1,2 кг сахарного песка, 200 г воды.

WHITE CORNELIAN CHERRY JAM

Wash unripe white cornelian cherries. Add 1,2 kg sugar per 1 glass of water and make syrup. Pour the cornelian cherries into the syrup and boil for 10-15 minutes mixing thoroughly. Leave for 5-6 hours to stand. Then simmer for 1 hour skimming off the foam. Before it is ready, add 2-3 leaves of geranium. Cool and pour into jam-pots, cover and keep in a cold place.

Note: Don't simmer the jam for a long time, the cherries can redden.

- 1 kg cornelian cherries, 1,2 kg sugar, 200 gr water

BEYAZ KIZILCIK REÇELİ

Tam olgunlaşmış ak kıvılcık temizlenip yıkandır. Sonra 1,2 kg şeker 1 bardak su döküp met (şerbet) hazırlanır. Hafif ateş üzerinde 10-15 dakika pişirilir. Sonra 5-6 saat şurubun içerisinde saklarlar ki kıvılcıklar ona karışsın. Yeniden hafif ateş üzerinde bir saat süresinde yüzünün köpüğünü yıgarak pişirilir. Pişmesine doğru üzerine 2-3 tane meyhoş yaprağı dökülür. Reçeli soğutup kuru kavanozlara doldurulur, ağzı kapayıp serin yere kaldırılır.

Not: Ak kıvılcık reçeli çok kaynatmak olmaz, çünkü kızartır. Hazır pişmiş reçeli kapla soğuk suya konur çabuk soğutulur.

Malzemeler:

- 1 kg. kıvılcık, 1,2 kg. şeker, 200 ml. su.





ГЫРМЫЗЫ ЗОФАЛ МҮРӘББӘСИ

Јетимшиш гырмазы зогаллары јујуб ашсузәә јыгырлар. Ајрыча емадды габада шөкәрдә суду җарышдырып гаты мөт биширләр. Сонра зогаллары төкүб әнф од үзәриндә 1 саат мүдәттәдә биширләр. Тез-тез кәфини јыгырлар. Сонра гырмада сојудуб 5-6 саат сахлајыр, јенидән әнф од үзәриндә емадча җарышдырып, кәфини јытмагга јарым саат биширләр. Ызыр олава јахын бир чимдик һил вә ја бир нечә әтиршаһ јарпагы атырлар. Сонра сојудуб гуру банкаларә төкүб сәрин јердә сахлајырлар.

Өзәг:

- 1 кг зогал, 1,2 кг шөкәр, 1 стакан су, 3 г һил, 2-3 әдәд әтиршаһ јарпагы.

АЛБАЛЫ МҮРӘББӘСИ

При, сағлам, әзилмәмиш албалылары јујур, сапларыны тәмиздәјирләр. Ајрыча тавада су илә шөкәри җарышдырып мөт һазырлајырлар. Үзәринә албалы алава едиб јаваш-јаваш җајнадыр, кәфини алырлар. Бир нечә саат гырмада сахлајырлар. Јенидән әнф од үзәриндә җајнадырлар. Албалы мејваләри парылдадыгга, ширәси мәтләшәндә, үзәринә әтиршаһ јарпагы вә јахуд 2-3 әдәд һил атырлар. Ызыр мүрәббәни тәмиз гуру банкаларә төкүб сәрин јердә сахлајырлар.

Өзәг:

- 1 кг албалы, 1 кг шөкәр, 150 г су, 2-3 дәвә әтиршаһ јарпагы вә јахуд һил.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОГО НЕДОЗРЕЛОГО КИЗИЛА

Ягоды промывают и ссыпают в дуршлаг. В отдельной эмалированной посуде готовят густой сироп. Перемешав кизил с сиропом, варят на слабом огне в течение часа, снимая накипь. Убрав с огня, выдерживают пяти-шестичасовую паузу, затем возобновляют варку в обычном порядке в течение получаса.

Перед завершением варки добавляют шепотку толченого кардамона или несколько листочков герани. Дальнейшее ясно: охладить, разлить в банки и хранить в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг кизила, 1,2 кг сахарного песка, 1 стакан воды, 3 г кардамона, 2-3 листочка герани.

ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ

Крупные, непомятые вишенки промыть, отделить черенки. Приготовить сироп из раствора сахарного песка, добавить ягоды вишни и варить на малом огне, снимая накипь. Затем продержать несколько часов и возобновить варку. Когда вишенки приобретут блеск и сок загустеет, добавить несколько листочков герани или два-три кардамона. Готовое варенье охладить, разлить в посуду и хранить в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг вишни, 1 кг сахарного песка, 150 г воды, 2-3 листочка герани или кардамона.

RED CORNELIAN CHERRY JAM

Wash ripe red cornelian cherries. Dissolve sugar in water and make a thick syrup. Then pour the cornelian cherries and cook on a slow fire for 1 hour. Skim off the foam. Cool and leave for 5-6 hours. Then simmer again for half an hour, stirring it thoroughly. Before it is ready, add cardamom or a few leaves of geranium. Then cool, pour into glasses, cover and keep in a cold place.

- 1 kg cornelian cherry, 1,2 kg sugar, 1 glass of water, 3 g cardamom

CHERRY JAM

Wash ripe whole cherries. Add sugar in water and make syrup. Pour cherries and simmer. Skim off foam. Leave it for several hours. Simmer again. Before it is ready, add leaves of geranium or 2-3 seeds of cardamom. Cool the ready jam, pour into jar and keep in a cold place.

- 1 kg cherry, 1 kg sugar, 150 g water, 2-3 cardamom seeds or geranium leaves

KIRMIZI KIZILCIK REÇELİ

Tam olgunlaşmış kırmızı kızılcık yıkanır süzgece dökülür. Aynı tencerede şeker suyla karıştırılarak katı şerbet pişirilir. Sonra kızılcık döküp hafif ateş üzerinde bir saat kadar pişirilir. Sık sık köpüğü alınır. Sonra kenarda soğutulup 5-6 saat bekletilir, yeniden hafif ateş üzerinde yavaşça karıştırılır, köpüğünü alarak yarım saat pişirilir. Hazır olmasına yakın bir az vanilili veya birkaç meyhoş yaprağı ilave edilir. Sonra soğutur kuru kavanozlara döker, serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. kızılcık, 1,2 kg. şeker, 1 bardak su, 3 gr. hil, 2-3 meyhoş yaprak.

VIŞNE REÇELİ

İri, sağlam ezilmemiş vişne yıkanır, sapı temizlenir. Su ile şeker yavaş yavaş kaynatılır, köpüğü alınır. Bir kaç saat kenarda bekletilir. Yeniden hafif ateş üzerinde kaynatılır. Vişne parladığında suyu katılmışı üzerine meyhoş yaprağı veya 2-3 tane hil atılır. Hazır reçel temiz, kuru kavanozlara doldurulur, serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. vişne, 1 kg. şeker, 150 gr. su, meyhoş yaprağı veya 2-3 tane hil.

ЧӘННӘТ АЛМАСЫ МҮРӘББӘСИ

Хырда мүрәббәлик алма саплагы илә бирликлә јујудур вә һәр тәрәфиндән тахта чопла дешиләр. Шөкәрә су төкүб җајнадыр, ширә һазырлајырлар. Алмалары бу ширәјә төкүрләр. Јаваш-јаваш җајнадыр узунун кәфини јыгырлар. Ырдән бир алмалары кәфирәдә ченириб үзәринә кулаб алава едирләр. Алмаларын сәтһи парылдадыгга мәти јохланьлыр. Әкәр мөт гатылашыбса, мүрәббә һазыр олур.

Мүрәббәни сојудуб гуру банкаларә төкүр, сәрин јердә сахлајырлар.

Өзәг:

- 1 кг алма, 1 кг шөкәр, 300 г су, 50 г кулаб.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК

Промытые (вместе с черенком) яблоки протыкают шепочкой со всех сторон, затем варят в заранее приготовленном сахарном растворе на малом огне, снимая накипь, и время от времени преворачивая яблоки дуршлагом, окропляют их поверхность гюлабом. Когда яблоки приобретут сочный блеск, проверяют сочную массу, - если она загустела, значит, варенье готово.

Охлажденное варенье переливают в банки и хранят в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг яблок, 1 кг сахарного песка, 300 г воды, 50 г гюлаба.

PARADISE APPLE JAM

Wash apple whole with pedicle. Needle them in several spots. Add sugar in water, make syrup. Pour on apples into the syrup. Simmer on a slow fire. Skim off the foam. Turn apples over with a skimmer and add rose water. When the apples change their colour and the syrup gets thick, jam is ready.

Pour the jam into pots and keep in a cold place.

- 1 kg paradise apples, 1 kg sugar, 300 gr water, 50 gr rose water

KIRMIZI ELMA REÇELİ

Küçük kırmızı elma sapı ile beraber yıkanır ve her tarafına kürdanla delinir. Şekere su döküp kaynatarak, şerbet hazırlanır. Elmalar bu şerbete dökülerek, yavaş yavaş kaynatarak köpüğü alınır. Ara sıra elmalar çevrilir üzerine gül şerbeti dökülür. Elmalar parladığında katılaşmışa reçel hazır sayılır.

Reçel soğutulup kuru kavanozlara doldurulur, serin yerde kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. elma, 1 kg. şeker, 300 ml. su, 50 gr. gül şerbeti.



ЭРИК МҮРӘББӘСИ

Орта буюкдукда жетишимш ағ эрикәлери сечиб јујурлар, чәрдәјини еһмадча җаһарларлар. Чаһарлар-мыш чәрдәкләр ғырылар, тумун габыдлары тәмизләһәр, бир-бир әрин иһәрисини тојулар, сонра су илә шәкәрәди һазырланмыш шираја тоқулур. Эрик гәјнадыл су, верәндә уәринә бир гәдәр дә шәкәр тозу тоқулур. Јарым саат вәмчә гәјназыл-дан сонра мурәббә биһирилән ләјәни (габы) дүшүрүб иһи саат јердә сахлајырлар.

Сонра јәнә дә од уәринә тојуб јаваш-јаваш гәјнадырлар. Мурәббә биһиркән еһмадча ғырышдырыб кофеһи азырлар. Уәринә 1-2 алаа һил атырлар. Эрикәләр парылдазыл-да, шира исо сарымтыл мөт һалына дүшүклә оддан котурлар, сојудур вә гуру банкаларә дөддүрләр.

Әрзаг:

- 1 кг эрик, 1 кг шәкәр, 150 г су, 2 алаа һил.

АЛЧА МҮРӘББӘСИ

Алча мурәббәсини биһирмак үчүн иһи сары алча нөләри котурлар. Јетишимш алчаларын габыһы сојурлар. Бәркимак үчүн 1-2 саат дуру әһәнк мәһдудунда сахлајырлар. Сонра сојут су илә јујуб, бир нечә јердән тахта чолу илә деширлар. Ајрыча һазырланмыш шәкәр шәрбәтини алчаларын уәринә тоқулур. 5-6 саат мәтәдә сахлајырлар ки, мәтә өзүнә чәкһин. Сонра шәһф од уәринә јарым саат биһириләр.

Безалһисә, алча мурәббәсини 2-3 дәфә сојудуб јендән гәјнатмак ләһәм кәһир. Һазыр мурәббәни сојудуб банкаларә тоқулур.

Әрзаг:

- 1 кг алча, 1,1 кг шәкәр, 200 г су.

АБРИКОСОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Используются средней величины спелые плоды белого абрикоса. Из плодов аккуратно извлекаются косточки, затем из раздробленных косточек достают семечки, очищают кожу и начинают ими обрабатывать сахарный песок и ставят на огонь. При закипании, когда абрикос начинает выделять сок, добавляют сахарную пудру. После получасовой варки на малом огне газик - посуду, в которой готовится варенье, снимают с огня и оставляют на два часа. Затем возобновляют варку, доводя смесь до кипения. При этом ее надо помешивать и снимать накипь. Добавляют 1-2 штучки кардамона. Когда абрикосы начинают донситься, а сок доходит до состояния желтоватой массы, варенье снимается с огня. Его охлаждают и разливают в банки.

Продукты:

- 1 кг абрикосов, 1 кг сахарного песка, 150 г воды, 2 плода кардамона.

АЛЫЧОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Используются крупные спелые плоды желтой алычи. С них снимают кожуру и для закрепления продерживают 1-2 часа в слабом известковом растворе. Затем, промыв холодной водой, протирают деревянными колотками в нескольких местах, заливают отдельно приготовленным сахарным шербетом (сиропом) и держат 5-6 часов, чтобы плоды пропитались им. Потом полчаса варят на слабом огне.

Таким образом алычовое варенье два-три раза остужают и возобновляют варку. Готовое варенье охлаждают и разливают в банки.

Продукты:

- 1 кг алычи, 1,1 кг сахарного песка, 200 г воды.

APRICOT JAM

Wash ripe white apricots and pip. Skin stones, put pips inside apricots. Pour the apricots into the ready syrup. Boil the apricots for some time, then add castor sugar. Simmer for half an hour and keep for 2 hours.

After that, simmer again. Skim off the foam while boiling. Add 1-2 seeds of cardamom. When the apricots change their colour and the syrup turns yellowish, take it away, cool and fill into glasses.

- 1 kg apricots, 1 kg sugar, 150 g water, 2 seeds of cardamom

ALYCHA JAM

Select large yellow alycha to make jam. Skin alycha, soak in lime water for 1-2 hours, rinse thoroughly. Then needle them in several spots and pour into sugar sharbat. Keep for 5-6 hours in syrup. Then boil for half an hour on slow fire.

So, alycha jam is simmered 2 or 3 times with intervals. The ready jam is cooled and kept in jars.

- 1 kg alycha, 1,1 kg sugar, 200 g water

KAYISI REÇELİ

Orta büyüklükte olgunlaşmış ak kayısılar seçilir ve yavaşca çekirdekleri kırıp içi kayısıların içerisine konur. Sonra su ile şekerden hazırlanmış şerbete dökülür. Kayısı kaynar, üzerine biraz daha tozşeker dökülür. Yarım saat yavaş yavaş kaynadıktan sonra reçel pişirilen kabı indirip, iki saat kadar yerde bekletilir. Sonra yine de ateş üzerine konur yavaş yavaş kaynatılır. Reçel pişerken yavaşca karıştırıp köpüğü alınır. Üzerine bir iki tane hil atılır. Kayısılar parlar ve ateş üzerinden alınır, soğutulur ve kuru kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

- 1 kg, kayısı, 1 kg, şeker, 150 ml. su, 2 adet hil.

ERİK REÇELİ

Erik reçelini pişirmek için iri sarı erik alınır. Olgunlaşmış eriklerin kabuğu soyulur. Sertleşmesi için 1-2 saat duru kireçli suda bekletilir. Sonra soğuk su ile yıkanır ve birkaç yerinden kürdan ile delinir. Ayrıca hazırlanmış şeker şerbeti eriklerin üzerine dökülür. 5-6 saat şerbette bekletilir ki, suyu çeksin. Sonra hafif ateş üzerinde yarım saat pişirilir.

Böylelikle, erik reçeli 2-3 defa soğutulur, yeniden kaynatılır. Hazır reçel soğutulur kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

- 1 kg, erik, 1 kg şeker, 200 ml. su.

ГОЗ МҮРӘББӘСИ

Сүтүд, јашыл тозун габыгы наик сојудур, сојут суја салыныр. Ајрыча әһәнк мәһдуду һазырлар. Гоз әһәнкәи судә тағрибон 1 ајадәк сахлаылыр. Сонра әһәнк тәмиз кедәһә гәдәр сојут су аттында бир нечә дәфә јујудур. Јујудуш гоз гарәрындә олур. Гозлар бир нечә јердән чәһәк илә дешиләр. Сонра 1-2 дәфә гәјнадылыб сују атылыр.

Гоз һазырланмыш шәкәрәди мәтә тоқулур. Ону јарым саат гәјнадыб 4-5 күн сәрин јердә сахлајырлар. Јендән гәјнадыб, уәринә кулаб вә михәк тоқулур. Гозун һәммыс шүһә кими парылдазыда гоздан бирини котурб гаһыла кәһирләр. Әкәр гоз јүһмәһәсә вә иһәрисинә мөт кәһибә, гоз мурәббәси биһиш һесаб олунур. Һазыр мурәббәнин мәтә шәһфәф рәһкәдә олмалдыр.

Мурәббә сојудуб банкаларә јытылыр.

Ғәјә: Тәмизләһиш јашыл гоз дуру әһәнк мәһдудунда бир ај мәдәтиндә гәһмәһәсәр вә һәр күн әл илә ғырышдырымалдыр.

Әрзаг:

- 1 кг гоз, 2 кг шәкәр, 2 стәкән су, 4-5 алаа михәк.

ОРЕХОВОЕ ВАРЕНЬЕ

С кожи молодого (недозрелого) грецкого ореха снимают тонкий слой; орехи погружают в холодную воду, затем около месяца их держат в известковом растворе; после этого тщательно промывают в холодной воде, чтобы исчез известковый налет. Промытый грецкий орех приобретает черный цвет. Орехи прокалывают вилкой в нескольких местах и затем варят в воде 1-2 раза; воду сливают.

Следующая стадия - варка орехов в сахарном растворе (сиропе) в течение получаса, после чего их надо продержать 4-5 дней в прохладном месте и возобновить варку с добавлением глюкозы и глюкозы. Когда все орехи приобретут светлый блеск, для пробы надо отобрать один орех и разломить ложкой, - если он размягчился и пропитался соком, то варенье готово. Его цвет должен быть прозрачным. Варенье охлаждается и разливается в банки.

Заметим, что при обработке орехов известковым раствором (в течение месяца) их надо ежедневно перемешивать руками.

Продукты:

- 1 кг грецких орехов, 2 кг сахарного песка, 2 стакана воды, 4-5 штучки гвоздики.

WALNUT JAM

Skin milk-stage ripen walnuts and soak in cold water. Then keep the walnuts in lime water for some time. Then rinse walnuts in cold water to eliminate lime excesses. Rinsed walnuts turn black. Needle them in several spots; then blanch in boiling water 1-2 times.

Pour the walnuts into ready syrup. Boil for half an hour, then keep for 4-5 days in a cold place. Then simmer them again. Add rose water and clove. When walnuts shine, take one walnut with a spoon and cut it. If it is soft and syrup is inside, walnut jam is considered to be ready. Ready jam is cooled. Pour it into jam-pots and keep in a cold place.

Note: Skinned green walnuts are kept in lime water for a month and stirred with a hand every day.

- 1 kg walnuts, 2 kg sugar, 2 glasses of water

CEVİZ REÇELİ

Tam olgunlaşmamış yeşil cevizin kabuğu nazik soyulur. Soğuk suya konulur. Ayrıca kireçli su hazırlanır. Ceviz kireçli suda bekletilir, sonra kireci temizlenene kadar soğuk su altında birkaç defa yıkanır. Yıkanmış ceviz siyah renkte olur. Cevizler birkaç yerden çatalla delinir. Bir iki defa kaynatılır suyu süzülür. Ceviz önceden hazırlanmış şerbete dökülür. Yarım saat kaynatıp 4-5 gün serin yerde bekletilir. Yeniden kaynatıp üzerine gül şerbeti ve kuru karanfil dökülür. Cevizin hepsi cam gibi parladığında cevizlerden biri alınıp kaşıkla kesilir. Eğer ceviz yumuşamışsa ve içerisine müt geçmişse reçel pişmiş sayılır. Hazır reçel berrak renkte olmalıdır. Reçel soğutulur kavanozlara doldurulur.

Note: Temizlenmiş yeşil ceviz duru kireçli suda bir ay süreince bekletilir ve her gün karıştırılmalıdır.

Malzemeler:

- 1 kg, ceviz, 2 kg, şeker, 2 bardak su, 4-5 tane karanfil.





КУЛ МҮРƏББƏСІ

Кул мурəббəсини халис ғызыл кул лəчəклəриндэн бишirməк лəзимдир. Ғызыл кулду лəчəклəри сəпəлдэн аҗрылып, јујулур, ширəјə тəкјулдр. Ғажнадыҗа узуну кəфи јыҗылып, тез-тез җарышырылып, һəрдəв бир лəјини агзыны ортмəк лəзим кəлип. Мурəббə ачыҗ михəји ранҗ алыб, кул лəчəклəри бир-бириндэн араландыҗла, ширəси там мəзлəшдиклə лимон дузу вуруб җарышдырылып.

Һазыр мурəббə банҗалара јыҗылып.

Өрзəг:

- 1 кг кул, 6 кг шəкəр, 4 л су, 10 г лимон дузу.

РОЗОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Изготəвливается из лепестков розы. Лепестки, отделенные от венчика, промывают, погружают в сироп и отваривают, помешивая и снимая накипь; временами приходится накрывать тазик.

Когда варенье приобретет светло-коричневый оттенок, лепестки отделяются друг от друга, и сок загустеет, в него добавляют лимонную кислоту и перемешивают. Затем перетирают в банки.

Продукты:

- 1 кг розовых лепестков, 6 кг сахарного песка, 4 л воды, 10 г лимонной кислоты.

ROSE JAM

This jam is made of pure rose petals. Separate rose petals from pedicels, wash and pour into syrup. Skim off foam while boiling. Stir continuously and cover periodically.

When the jam turns pinkish and the syrup gets thick, add citric acid and mix.

Pour the ready jam into pots and keep in a cold place.

- 1 kg rose petals, 6 kg sugar, 4 liter water, 10 kg citric acid

GÜL REÇELİ

Gül reçeli katkısız kızıl gül yapraklarından pişirilir. Güllün yaprakları saplardan ayrılır, yıkanır, şerbete dökülür. Kaynadıkça yüzünün köpüğü alınır, sık sık karıştırılır, ara sıra kabin ağzını kapamak gerek. Reçel açık kestane rengi alır gül yaprakları bir birinden ayrılıp, şerbet tam kıvamda geldiğinde içine limon tuzu dökülerek karıştırılır.

Hazır reçel kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

- 1 kg. gül, 6 kg. şeker, 4 litre su, 10 gr. limon tuzu.

КАВАЛЫ МҮРƏББƏСІ

Кавалы мурəббəсини бишirməк үчүн сечидиши при кавалылар јујулур, ики јерə бəлунүб чəрдəји чыхарылып. Ики саат мудəттиндə сүзүлүш əһəнкли суда сəклəнилып. Əһəнкли судан чыхарылып кавалылар бир нечə дəфə сојут суда јујулуб ашүзəнə јыҗылып. Һазыр лəнан мəт җајнаҗа дүшөлдə, кавалылар ичнə тəкүб 10-15 дəгитə бишири вə узуну кəфини јыҗырылып.

5-6 саат сəхладыҗдан сонра мурəббə јенидэн 10-15 дəгитə җајналылып. Бир мудəт җыраҗла сəхландыҗдан сонра үчүнчү дəфə вəм од узəриндə җарышдырыларҗа 10 дəгитə җајналылып. Мурəббəни ичəрсинə 2-3 əдəд һил тəкүлдр.

Кавалы мурəббəсини мəти бир аз дуру олмалыдыр. Һазыр мурəббə сојудулур вə банҗалара тəкүлдр.

Өрзəг:

- 1 кг кавалы, 1 кг шəкəр, 300 г су, 2-3 əдəд һил.

ҒАРПЫЗ МҮРƏББƏСІ

Ғалын җабыҗлы җарпызы сојуб тəхминен 15 мм җапылыҗында фигурлу татлы бычҗаҗла доҗрајырлар. Əһəнк мəһлудундə вə ја чəј солəсы илə дуз җарышдырылып суда бир күн сəхлајырлар. Сонра тəмиз јујуб, јанларыны чəнқал илə депир вə Һазырланмыш җајнар ширəјə тəкүрлэр. 15 дəгитə җајнадыҗдан сонра јенидэн бир сутҗа сəхлајырлар. Узəринə лимон дузу, кулаб тəкүб 10-15 дəгитə биширирлар. Һазыр мурəббəни ранҗи шəффəф олмалыдыр. Сојудуб җаҗлара тəкүрлэр.

Өрзəг:

- 1 кг җарпыз җабыҗы, 2 кг шəкəр, 500 г су, 10 г лимон дузу, 1 г михəк, 1 хорəк җашыҗы кулаб.

СЛИВОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Из крупных промытых слив, разломив на две половины, извлекают косточки, погружают в известковый раствор на два часа. Затем несколько раз кряду их промывают, откидывая в дуршлаг. Тем временем притопавливают сахарный сироп, и когда он загустеет, в него высыпают сливы и варят 10-15 минут, снимая накипь.

Отставив варенье на 5-6 часов, продолжают варку вновь 10-15 минут. Затем после перерыва варят в третий раз на малом огне в течение 10 минут. В варенье добавляют 2-3 штуки кардамона.

Сок сливового варенья должен быть полупрозрачным. Охладить и перелить в банки.

Продукты:

- 1 кг слив, 1 кг сахарного песка, 300 г воды, 2-3 плода кардамона.

АРБУЗНОЕ ВАРЕНЬЕ

Отбирается арбуз с толстой коркой. Сняв кожуру, недру арбуз разрезают на дольки толщиной в 15 мм фигурным ножом. Дольки надо продержать один день в известковом растворе или растворе чайной соды с поваренной солью. Затем дочиста промыть, проколоть вилкой грани и опустить в приготовленный закипающий сахарный сироп. После 15-минутного кипячения готовку следует снова продержать сутки. Затем, присыпав лимонной кислотой, добавив җолаб, варят еще 10-15 минут. Готовое варенье - прозрачная масса. Охладив, его переливают в посуду для хранения.

Продукты:

- 1 кг арбузной цедры, 2 кг сахарного песка, 500 г воды, 10 г лимонной кислоты, 1 г гвоздики, 1 столовая ложка җолаба.

PLUM JAM

Wash big plums, cut into halves and pip. Soak for 2 hours in lime water. Then rinse thoroughly in cold water and put into colander. When syrup boils, pour plums into syrup and simmer for 10-15 minutes, skim off foam.

Keep for 5-6 hours, then simmer for 10-15 minutes. Then keep for some time again. Simmer for 10 minutes on slow fire. Add 2-3 seeds of cardamom.

Syrup of plum jam should be thinish.

Cool ready jam, pour into jars and keep in a cold place.

- 1 kg plums, 1 kg sugar, 300 gr water

WATER MELON JAM

Choose thick peel water melons. Remove the green layer and cut into 15 mm rectangles, or cubes. Soak in lime water, or cooking soda dissolved with salted water for 24 hours. Then rinse, needle and pour into hot syrup. Simmer for 15 minutes, then keep for 24 hours. Add citric acid, rose water and boil for 10-15 minutes. The colour of ready jam must be transparent. Cool and fill into jam-pots.

- 1 kg water-melon peel, 2 kg sugar, 500 gr water, 10 gr citric acid, 1 gr clove, a spoonful of rose water

KARA ERİK REÇELİ

Kara erik reçelini pişirmek için seçilmiş iri erikler yıkanır, ikiye bölünür çekirdeği çıkarılır. İki saat ki-reçel suda bekletilir. Kireçli sudan çıkarılmış erikler birkaç defa soğuk suda yıkanır süzülür. Hazırlanan şerbet kaynamaya başladığında erikleri içine döküp pişirilir ve kö-püğü alınır. 5-6 saat sonra reçel ye-niden 10-15 dakika kaynatılır. Bir süre kenarda bekletildikten sonra üçüncü defa hafif yanan ateş üzerin-de karıştırılarak 10 dakika kaynatılır. Reçelin içine 2-3 tane hil dökülür.

Erik reçelinin şerbeti bir az sıvı olmalıdır. Hazır reçel soğutulur ve kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

- 1 kg. kara erik, 1 kg. şeker, 300 ml. su.

КАРПУЗ REÇELİ

Kalın kabuklu karpuz soyulup tahminen 15 mm. kalnlığında özel biçimde kesilir. Kireçli suda veya karbonat ile tuz karıştırılmış suda bir gün bekletilir. Sonra temiz yıkanır yanlarını çatal ile delerek, hazırlanmış sıcak şerbet dökülür. 15 dakika kayandıktan sonra yeniden bir gün bekletilir. Üzerine limon tuzu, gül şerbeti döküp 10-15 dakika pişirilir. Hazır-reçelin rengi berrak olmalıdır. Soğutup kaplara dökülür.

Malzemeler:

- 1 kg. karpuz kabuğu, 2 kg. şeker, 500 gr, su, 10 gr. limon tuzu, 1 gr. kuru karanfil, 1 yemek kaşığı gül şerbeti.



ƏNÇİR MÜRƏBBƏSİ

Бир бəјүклүкдə јетимшиш аг ва ја гара энчирин габыгы назик сојулур. Емаллы лəјəнə ва ја таваја токулур. Үстүнə һазырланмыш дуру мəт токулур. Сəһərə гəдэр энчирлэр мəтлə сахланылыр. Сонра вам оддə јаваш-јаваш гəјинадылыр. Кəф амалə кəдликчə јыгылыр. Кəфкирлə аста-аста гарышдырылыр ки, энчирлэр эзилмəсин. Бу заман ширəсинин гəтылыгы јохланылыр. 5-6 саат сахладыгдан сонра јенидən гəјнадылыр. Үзəринə лимон дузу алава едилыр. Əкэр энчирлэр парлаглашыб, мəт гəтылашыбсə, мурəббə бишмиш һесаб едилыр.

Əрзəг:

● 1 кг энчир, 1 кг шəкэр, 200 г су.

ИНЖИРОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Выберите плоды белого или черного инжира одинаковой величины, снимите тонкую кожицу, переложите плоды в эмалированный тазик или сковороду. Сверху залейте их густым сиропом и продержите с вечера до утра. Затем варите на малом огне, снимая накипь. Перемешивайте вареное дуришлагом осторожно, чтобы инжировые плоды не повмялись, проверьте густоту сока.

Затем, после перерыва на 5-6 часов, доведите варку до конца, добавив лимонной кислоты. Когда плоды инжира заблестят, и сок достаточно загустеет, варенье считается готовым.

Продукты:

● 1 кг инжира, 1 кг сахарного песка, 200 г воды.

FIG JAM

Peel ripe white, or black figs. Pour on ready syrup and keep figs in syrup for several hours. Simmer and stir carefully. Then make an interval for 5-6 hours. Simmer for the second time. Add citric acid. If figs turn bright and the syrup gets thick, the jam is considered to be ready.

● 1 kg fig, 1 kg sugar, 200 gr water

İNCİR REÇELİ

Aynı büyüklükte olgunlaşmış beyaz veya siyah incirin kabuğu nazik soyulur. Üstüne hazırlanmış duru şerbet dökülür. Sabaha kadar incir şerbetin içerisinde bekletilir, sonra hafif ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Köpük meydana gelince alınır. Yavaş yavaş karıştırılır ki, incirler ezilmesin. Sonra şerbetin katılığına bakılır, 5-6 saat beklettikten sonra yeniden kaynatılır. Üzerine limon tuzu dökülür. İncirler parlak, şerbet ise katlaşmışa reçel pişmiş sayılır.

Malzemeler:

● 1 kg. incir, 1 kg şeker, 200 ml. su

БƏЈҮРТКƏН МҮРƏББƏSİ

Гара бəтəв дəнəвəр бəјүрткəнин сојуг сула јујур, ашсүзəндə сүјүнү сүзүб лəј-лəј лəјəнə јыгырлар. Үзəринə шəкэр тозу сəпиб јенə дə бəјүрткəн јыгырлар. Бир күн сахладыгдан сонра вам од үзəринə гəјүб, лəјəни тəрпəдэрək биширирлар, үзүнчү кəфини јыгырлар. Моруг ва бəјүрткəнин өзүнəмəхсүс дады, кəскин ва хош атри оддугуна кəрə мурəббəјə бəшгə əдвигјə вурулмур. Һазыр мурəббə сојудуб банкаларə токулур.

Əрзəг:

● 1 кг бəјүрткəн, 1 кг шəкэр.

ЧИЈƏЛƏК МҮРƏББƏSİ

Орта бəјүклүкдə гырмызы чийлəклэр јујудуб саплаглардан тəмизлəнир. Сонра мурəббə бишəчək габын дибинə габагчадан шəкэр тозу сəпилир, үзəринə гəт-гəт чийлəк јыгылыр, шəкэр тозу сəпилир. Бир сутка сахланылыр. Чийлəк өзүндən су бурахыр. Сонра вам од үзəринə гəјинадылыр, тез-тез үзүнчү кəфи алыныр. Чийлəк парлаглашдыгда, мəти гəтылашанда мурəббə Һазыр олур. Сојудуб банкаларə токулур.

Əрзəг:

● 1 кг чийлəк, 1 кг шəкэр тозу.

ЕЖЕВИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Спелые ягоды ежевики промойте в холодной воде, насыпьте в дуришлаг, чтобы отойшла лишняя влага, пересыпьте в медный тазик. Припорошите сахарной пудрой и вновь насыпьте поверху ягод. Продержите один сутки. И можно приступать к варке обычным способом, - как в предыдущей рекомендации. Ежевичное и малиновое варенье не приправляют пряностями, - у них свой душистый, приятный запах и специфический вкус, и лучше этот "букет" не искажать добавками. Готовое варенье охлаждается и переливается в сухие банки.

Продукты:

● 1 кг ежевики, 1 кг сахарного песка.

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Отберите крупные красные ягоды, отделите черенки. Тазик для предстоящей варки припорошите сахарной пудрой, на эту "подкладку" уложите клубнику, снова "покройте" слоем сахарной пудры и выждите сутки, пока выделится сок. Затем сварите таким же образом, как ежевичное варенье. Когда ягоды полернутятся блестящей медовой пленкой и сок загустеет, - варенье можно снимать с огня. Остудите - и в банки.

Продукты:

● 1 кг клубники, 1 кг сахарной пудры.

BLACKBERRY JAM

Wash big black berries in cold water, strain and pour castor sugar. Then pour blackberries over. Keep for 24 hours, then simmer skimming off foam. Raspberry and blackberry possess inherent flavour and peculiar aroma, therefore no additional spices are used. Cool and pour into jam-jars. Keep in a cold place.

● 1 kg blackberry, 1 kg sugar

STRAWBERRY JAM

Wash average-size strawberries, remove pedicels. Pour on castor sugar, pile the strawberries in layers, sprinkle with castor sugar and keep for 24 hours. Strawberries are kept in their own juice. Then simmer and skim off the foam. When strawberries turn bright colour and the syrup gets thick, the jam is ready. Pour into jars and keep in a cold place.

● 1 kg strawberry, 1 kg sugar

BÖĞÜRTLEN REÇELİ

Böğürtlen çalılardan derlenen böğürtlen soğuk suda yıkar, süzgeçte suyu süzülür. Üzerine şeker tozu serpip yine de böğürtlen dökülür. Bir gün beklendikten sonra hafif ateşe konur ve tencere sallanarak pişirilir. Yüzünün köpüğü alınır. Ahududunun ve böğürtlenin kendilerine özgün tadı, keskin ve hoş olduğuna göre reçeli başka baharatlar dökülmez. Hazır reçel soğutulup kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

● 1 kg. böğürtlen, 1 kg. şeker.

ÇİLEK REÇELİ

Orta büyüklükte kırmızı çilekleri yıkayıp temizlenir. Sonra reçel pişecek kabin dibine önceden tozşeker serpillir, bir gün bekleir. Çilek kendi suyunu bırakır. Sonra hafif ateşe kaynatılır, sık sık köpüğü alınır. Çilek parlaklaştığı, şerbet katılaşmış zaman reçel hazır olur. Soğutulup kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

● 1 kg. çilek, 1 kg. tozşeker.



БЕЛВА МҮРӘББӘСИ

Турша-ширин һејва тәмизләнир, јујулур, бармаг гатылыгында дилмәләрә доғранылар, гәјнар суда 10-15 дәғигә портулур. Сонра һејвалары сүзүб, онун сујуна шәкәр ала-ва етмәклә мәт һазырланыр. Бишмиш һејвалар гәјнар мәтә төкүлүб 10-15 дәғигә биштрислр. Сонра 5-6 саат ғырағда сахланараг вәм од үзәриндә јениән биштрислр, үзүнүн кәфин јыгылыр. Һазыр мурәббә сојудулүб бангалара јыгылыр.

Әрзаг:

- 1 кг һејва, 1 кг шәкәр, 200 г су.

АЙВОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Очистите кисло-сладкие плоды айвы, промойте, нарежьте на дольки толщиной с палец и варите в кипятке 10-15 минут. Затем пропустите айвовый сок через дуршлаг и с добавлением сахарного песка приготовьте сироп. В горячий сироп высыпьте айвовые дольки и варите 10-15 минут. Затем надо выжидать 5-6 часов и возобновить варку, снимая накипь. Готовое варенье охладите и перелейте в банки.

Продукты:

- 1 кг айвы, 1 кг сахарного песка, 200 г воды.

QUINCE JAM

Peel sour-sweet quince, wash, cut into thick sections and blanch in boiling water for 10-15 minutes. Then filter, add sugar to quince water and make syrup. Boiled quince is added to hot syrup. Simmer for 10-15 minutes keep for 5-6 hours, then simmer again. Skim off foam. Ready jam is cooled and poured into jars. Keep in a cold place.

- 1 kg quince, 1 kg sugar, 200 gr water

AYVA REÇELİ

Ekşi-tatlı ayva temizlenir, yıkanır, parmak kalınlığında dilimlere kesilir. Kaynar suda 10-15 dakika kaynatılır. Sonra ayvaları süzüp onun suyuna şeker dökerek şerbet hazırlanır. Pişmiş ayvalar sıcak meste dökülüp 10-15 dakika pişirilir. Sonra 5-6 saat kenarda tutularak hafif ateşte yeniden pişirilir ve köpüğü alınır. Hazır reçel soğutulup kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

- 1 kg. ayva, 1 kg. şeker, 200 ml. su.

КУЛ-ГӘНД МҮРӘББӘСИ

Гәнди ғызылкул илә бирликлә һавәнкдәстәдә дојурләр. Әзилмиш күтләни банкаја јыгыб үзәринә шәкәр сапырләр. Беләликлә, бир нечә лај јыгыб үзәринә шәкәр сәпиб, агзына тәмиз кағыз тојуб, аг парча илә баглајырлар. Бир ај мүддәтиндә ғызмар күнәш алтында сахлајырлар. Беләликлә, күл-гәнд мурәббәси һазыр олур. Сүфрәјә чајын вә ја пловун јанында верилтр.

Тейә: Кул шәкәрлә галдыла сујуну бурахыр.

Әрзаг:

- 1 кг күл, 3 кг шәкәр.

ТУТ МҮРӘББӘСИ

Ади усула су вә шәкәрдән мәт һазырланыр. Сечилмиш при аг тут дәнәләрини сапыла бирликлә мәтнн үзәринә алава едир вә зәиф од үзәриндә 5-10 дәғигә гәјнадыб сонра ғырағда сојудурлар. Мурәббәни јенидән јарым саат биштриб үзүнүн кәфини јыгыр, һазыр олава јахын азачыг лимон дузу алава едирләр. Мурәббәни сојудулүб бангалара јыгырлар. Бу мурәббә сарымтыл рәнклә олур.

Әрзаг:

- 1 кг аг тут, 1 кг шәкәр, 1 г лимон дузу, 150 г су.

ВАРЕНЬЕ. "ГОЛЬ-ГЕНД"

В переводе это название означает "роза с сахаром". Сахар с розовыми лепестками растолчите в ступе, полученную массу переложите в банку, посыпьте сахарным песком; в этой последовательности уложите несколько слоев, прикройте горлышко чистой бумагой и завяжите хлопчатобумажным лоскутом. Банку надо продерживать в течение месяца под жарким солнцем. Солнце заменит вам газовую конфорку - варенье "голь-генд" готово. Оно способствует чай и плов.

Продукты:

- 1 кг розовых лепестков, 3 кг сахарного песка.

ТУТОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Обычным способом, из раствора сахара в воде, приготовьте сироп. Отобрав спелые крупные ягоды белого тута, высыпьте в сироп и, продержав на малом огне 5-10 минут, отставьте в сторону и дайте выделиться соку. Возобновите варку еще на полчаса, снимая накипь и "под занавес" добавьте немного лимонной кислоты. Готовое варенье имеет желтоватый, янтарный цвет.

Продукты:

- 1 кг ягод белого тута, 1 кг сахарного песка, 1 г лимонной кислоты, 150 г воды.

GULGAND JAM

Pound sugar with rose petals in mortar. Pour sugar on mashed mixture. Then, pile in layers, pour sugar powder, cover with cloth and keep for a month in the sun. Thus, gulgand jam is ready. It is served with tea and pilaff.

Note: Rose petals are kept in their own juice with sugar.

- 1 kg rose petals, 3 kg sugar

MULBERRY JAM

Make syrup of water and sugar. Add large mulberries with pedicles in syrup.

Simmer for 5-10 minutes and cool. Simmer the second time for 30 minutes, skim off the foam and add citric acid before it is ready. The jam turns yellowish.

- 1 kg white mulberry, 1 kg sugar, 1 gr citric acid, 150 gr water

GÜLGENT (GÜLŞEKER) REÇELİ

Şeker gül ile beraber havanda dövülür. Kavazonlara döküp şeker serpilir. Böylelikle, birkaç kat yığıp, üzerine şeker serpip ağzına temiz kağıt konur, beyaz bezle bağlanır. Bir ay süresinde sıcak güneş altında tutulur. Bu yolla gülşeker reçeli hazır olur. Sofraya çayın ve pilavın yanında servis yapılır.

Not: Gül şeker içinde kaldığı zaman suyunu bırakır.

Malzemeler:

- 1 kg. gül, 3 kg. şeker.

DUT REÇELİ

Normal usulle su ve şekerden şerbet hazırlanır. Seçilmiş büyük beyaz dut tanelerini sapıyla beraber şerbetin üzerine dökülür ve hafif ateşte 5-10 dakika kaynatılır sonra kenarda soğutulur. Reçeli yeniden yarım saat pişirip köpüğü alınır, pişmesine yakın biraz limon tuzu dökülür. Reçel soğutulup kavanozlara doldurulur. Bu reçel sarımsı renkte olur.

Malzemeler:

- 1 kg. beyaz dut, 1 kg. şeker, 1 gr. limon tuzu, 150 ml. su



ЗИРИНЧ МҮРƏББƏСІ

Зиринч мурəббəсi ири жетишмиш гырмызы килəмєвəдəн хазырланыр. Зиринчи коллардан дорир, сапталгаларыны топарыб сојут суда јудулар. Сонра ајрыча хазырланмыш мотə токур, гайнадыр ва узуну кəфини јыгырлар. 5-6 саат гырада сахладылган сонра јендан эниф ол узєринда гырышдырарат биширилэр. Моти шəффə ва галы олунчаја галэр гайнадырлар. Хазыр мурəббə табла бирликдэ сојут суда сојухулур ва гуру банкалара јыгылыб сахланытыр.

Əрзəт:

- 1 кг зиринч, 1,2 кг шəкəр, 150 г су.

МОРУТ МҮРƏББƏСІ

Бу мурəббəни ири данəвəр морулардан биширилэр. Моруту сапталгаларыны чыхарыб јудур, ашсүзəнə јыгыб сујуну сүзур, мурəббə биширилəчəк лəјəнə токурлар. Узəринə бир гат шəкəр тозу сепирлар. Шəкəрини үстүнə јенə дə морут токурлар. Ахшамдан сəхəрə гəдэр сахланытыр. Бу заман морут сујуну вериб, шəкəри озуна һопдурур. Бу да моруту бир гəдэр бəркєдир.

Сонра вам ол узєринда єһматча биширилэр. Морут эһилмєсин дəјə лəјəни ики ахлє ситкалəјиб гырышдырмаг лəзимдыр. Узуну кəфи єһматча алытыр. Морутларын узєри парлак ва ширєси мəтлəшликдэ, мурəббə бишмиш бєсəб єдилэр. Хазыр мурəббə сојудулуб гуру банкалара токурлар.

Əрзəт:

- 1 кг морут, 1 кг шəкəр.

БАРБЕРИСОВОЕ
ВАРЕНЬЕ

Изготавливается из крупных спелых красных ягод. Ягоды надо промыть в холодной воде (без черенков), затем высушить в приготовленном сиропе, отварить, снимая накипь. Выдержав пяти-шестичасовую паузу, возобновить варку на слабом огне до загустения массы и приобретения прозрачного вида. Охладить, погрузив вместе с посудой в холодную воду. Затем перелить в банки.

Продукты:

- 1 кг барбариса, 1,2 кг сахарного песка, 150 г воды.

МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Изготавливается из крупных, ядреных ягод. Ягоды отделяют от черенков, откидывают в дуршлаг, затем пересыпают в медный тазик, припорошивают слоем сахарной пудры, на слой снова высыпают малину. Теперь надо продержать заготовку с вечера до утра, чтобы малина выделила сок и засахарилась; это укрепляет ягоды.

Затем малина варится на малом огне. Чтобы ягоды не комковались, тазик с варкой надо время от времени встряхивать, а также снимать пенку. Когда ягоды задоснятся и сок загустеет, - варенье готово. Охладите и перелите в банки.

Продукты:

- 1 кг малины, 1 кг сахарного песка.

BARBERRY JAM

Barberry jam is made of big ripe red barberries. Separate big ripe red berries. Wash the barberries in cold water, remove pedicles. Then pour into ready syrup, simmer and skim off the foam. Keep for 5-6 hours, then simmer again by strirring. Boil till the syrup is transparent and thick.

- 1 kg barberry, 1,2 kg sugar, 150 gr water

RASPBERRY JAM

Separate big berries. Cut pedicles, wash the berries and pour on castor sugar. Then pour on raspberries again and let it stand for several hours. Raspberry juice absorbs sugar.

Simmer on slow fire. Shake the pan periodically to prevent raspberries from getting squeezed. Skim off the foam. When the berries turn bright and juice gets thick, jam is considered ready. Ready jam is cooled and filled into jars.

- 1 kg raspberry, 1,2 kg sugar, 150 gr water

ZİRİNÇ REÇELİ

Zirinc (kadin tuzluğu, sarçalı, berberis vulgaris) reçeli büyük olgunlaşmış kırmızı meyvedan hazırlanır. Zirinci fundalardan derip, sapları keserek soğuk suda yıkanır. Sonra hazırlanmış şerbete döküp kaynatılır ve köpüğü alınır. 5-6 saat kenarda tuttukdan sonra yeniden hafif ateşte karıştırarak pişirilir. Sonra şerbet berrak oluncaya ve katılaşınca kadar kaynatılır. Hazır reçel kapla beraber soğuk suda soğutulur. Kuru kavanozlara doldurularak kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. zirinc, 1,2 kg. şeker, 150 ml. su.

AHUDUDU REÇELİ

Bu reçel büyük taneli ahududulardan pişirilir. Ahududunun saplarını çıkarıp yıkar, süzgece yığıp suyu süzülür, reçel pişirilecek tencereye dökülür. Üzerine bir kat tozşeker serpilir. Şekerin üstüne yinede ahududu dökülür. Akşamdan sabaha kadar bekletilir. Sonra ahududu suyunu verip, şekerini kendisine çeker. Bu da ahududuyu biraz sertleştirir. Sonra hafif ateşte yavaşça pişirilir. Ahududu ezilmesin diye leğeni iki elle tutub çalkalamak gerek. Üzerinin köpüğü yavaşça alınır. Ahududular parlak olunca ve şerbet katılaşınca reçel pişmiş sayılır.

Hazır reçel soğutulup kuru kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

- 1 kg. ahududu, 1 kg. şeker.

НАР МҮРƏББƏСІ
(НАРДАША)

Шəкəрдəн мот хазырлајырлар. Там жетишмиш тунд гырмызы нары дəнəлəјиб хазыр сојут шəрбətə токурлар. Сонра вам ол узєриндэ гайнадыб кəфини јыгырлар. Сојудулуб банкалара токурлар.

Əрзəт:

- 1 кг нар, 1,2 кг шəкəр, 150 г су.

ГРАНАТОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Приготовьте сахарный сироп. Выберите зерна спелого густо-красного граната и высыпьте в холодный сироп. Затем приступайте к варке, снимая накипь. Охладив готовое варенье, перелите в банки.

Продукты:

- 1 кг гранатовых зерен, 1,2 кг сахарного песка, 150 г воды.

POMEGRANATE JAM
(NARDASHA)

Make syrup of sugar. Pip ripe dark red pomegranates and pour into ready cold syrup. Simmer, skimming off the foam. Cool and pour into jars. Keep in a cold place.

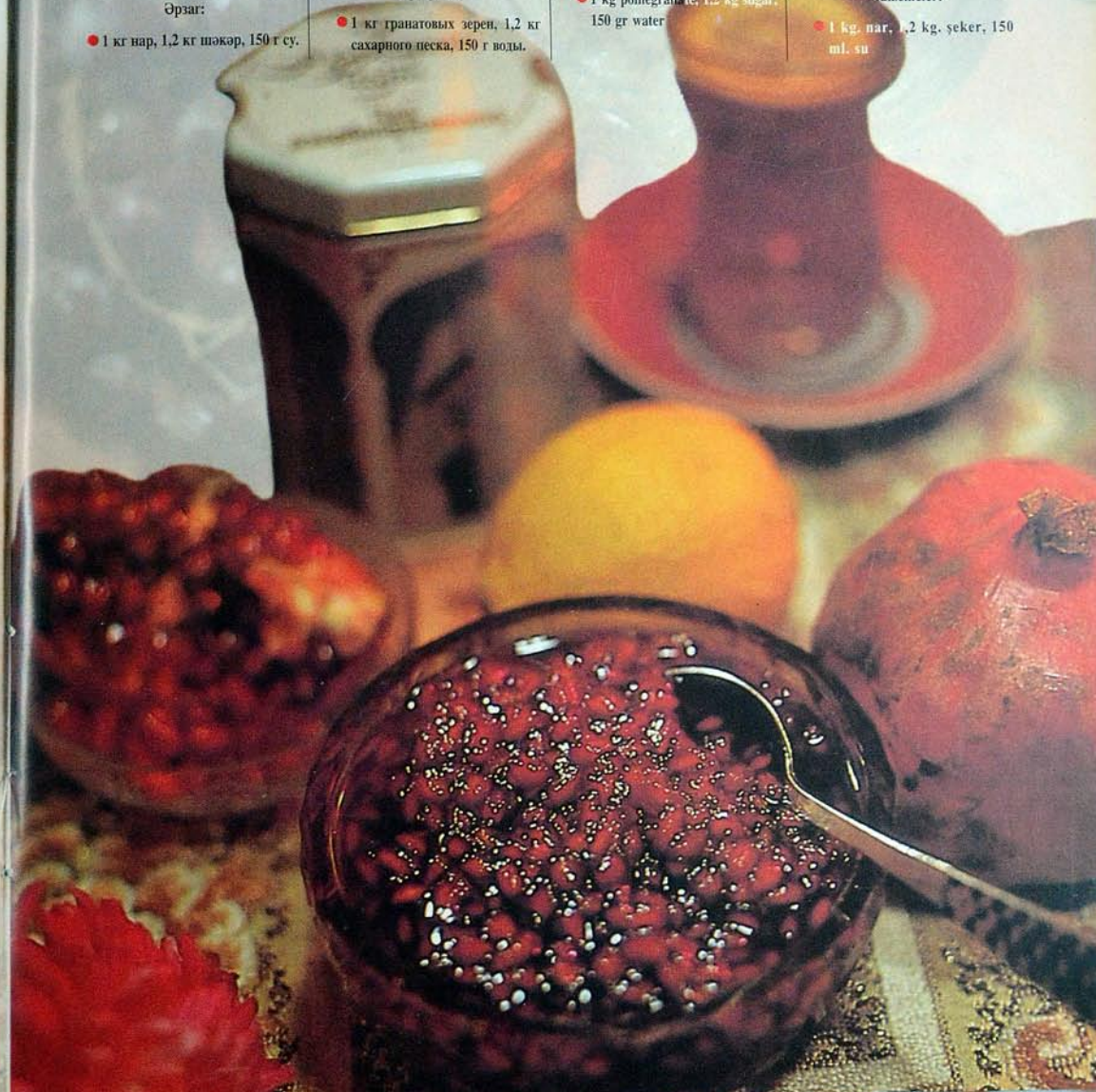
- 1 kg pomegranate, 1,2 kg sugar, 150 gr water

NAR REÇELİ (Nardaşa)

Şekerdən şerbet hazırlanır. Tam yetişmiş koyukırmızı nar tanelenip hazır soğuk şerbete dökülür. Sonra hafif ateş üzerinde kaynatılır, köpüğü alınır ve soğutulup kavanozlara doldurulur.

Malzemeler:

- 1 kg. nar, 1,2 kg. şeker, 150 ml. su





ҮЗҮМ МҮРӘББӘСИ

Шәкидә бу мурәббәни үзүмү "гәлин бармағы" нөвүдән бишириләр. Ири узунсов үзүм киләләрини јүјүб, гәйнајан суда азачыг портүрләр. Узүрине шәкәрдән һа-зырламыш шәрбәт алава елиб 5-6 саат сахлајырлар. Үзүм мурәббәси-ни фасилә илә зәиф од үзүриндә бишириләр. Һазыр олана јахын лимон туршусу ва михәк алава едир-дәр.

Әрзат:

- 1 кг үзүм киләләри, 0,8 кг шәкәр, 1 г лимон туршусу, 2-3 әдәд михәк.

ВИНОГРАДНОЕ ВАРЕНЬЕ

Это варенье изготавливается у нас из сорта винограда, называемо-го "дамскими пальчиками" - с крупными продолговатыми ягодами. Промытые ягоды ошпаривают в кипятке, заливают сахарным сиропом и выдерживают 5-6 часов. Затем, с перерывами, варят на малом огне, перед завершением добавляя лимон-ной кислоты и гвоздику.

Продукты:

- 1 кг виноградных ягод, 0,8 кг сахарного песка, 1 г лимонной кислоты, 1-2 штуки гвоздики.

GRAPE JAM

This jam is made of "gelin bar-maghy" sort of grape. Wash big grapes and blanch in boiling water. Pour on syrup and keep for 5-6 hours. Boil with intervals on slow fire. Add citric acid and clove upon readiness.

- 1 kg grapes, 0,8 kg sugar, 1 gr citric acid, 2-3 pcs of clove

ҮЗҮМ РЕЧЕЛИ

Azerbaycan'da bu reçeli üzümün "gelin parmağı" şerbetinden pişirilir. İri, uzun üzüm taneleri yıkanır kaynayan suda biraz pişirilir, üzerine şerbet döküp 5-6 saat bekletilir. Üzüm reçeli aralıklı olarak hafif ateş üzerinde pişirilir. Hazır olmasına yakın limon tuzu ve kuru karanfil ilave edilir.

Malzemeler:

- 1 kg. üzüm taneleri, 0,8 kg. şeker, 1 gr. limon tuzu, 0,5 gr. kuru karanfil

ШАФТАЛЫ МҮРӘББӘСИ

Ири шафталылары јүјүб габы-гыны сојудутдан сонра јарыја бәтүр-ләр. Шафталынын габыгы асан со-јулсуи дејә ону гәйнар суда азачыг портүрләр. Сонра шәкәрдән мөт һа-зырлајыб зәиф од үзүриндә гәйна-дырлар. Шафталылары 15-20 дәг-гә гәйнадыб, кәфини јыгырлар. Сонра 1-2 саат јердә сахлајырлар. Јенидән од үзүрине гөјүб бишири-ләр. Бишәна јахын 1-2 әдәд михәк, һил атырлар. Шафталылар парлаг-лашыб, ширә мөтләшибсә, од үзү-риндән көтүрүр, сојудутдан сонра габлара долдурурлар.

Әрзат:

- 1 кг шафталы, 1 кг шәкәр, 200 г су, 2 әдәд михәк ва ја һил.

ПЕРСИКОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Крупные персики промывают, снимают кожицу (чтобы кожица снималась легко, плоды можно об-дать кипятком); затем персики расчленяют на две половинки и ва-рят в сахарном сиропе на малом о-гне в течение 15-20 минут, попутно снимая накипь. Затем, выдержав паузу в 1-2 часа, доводят варку до конца, перед завершением добавив 1-2 штуки гвоздики или кардамона. Когда плоды приобретают сочный блеск и сок загустел, - варенье гото-во.

Продукты:

- 1 кг персиков, 1 кг сахарного песка, 200 г воды, 2 штуки гвоздики или кардамона.

PEACH JAM

Wash big peaches, peel and cut into halves. Before peeling, blanch the peaches in hot water. Make syrup and simmer on slow fire. Boil the peaches for 15-20 minutes, skim off the foam. Then keep for 1-2 minutes. Simmer for the second time. Before it is ready, add clove or cardamom. When peach- es turn bright and the syrup gets thick, jam is considered ready. Cool and fill into pots.

- 1 kg peaches, 1 kg sugar, 200 gr water, 2 pcs of clove or car- damom

ŞEFTALİ REÇELİ

İri şeftaliler yıkanıp kabuğu so- yulur sonra ikiye bölünür. Şeftali- nin kabuğu kolay soyulsun diye sı- cak suda biraz bekletilir. Şeftaliler 15-20 dakika kaynatılıp köpüğü ali- nır. Sonra 1-2 saat kenara konur. Yeniden ateş üzerine konur pişirilir. Pişmesine yakın 1-2 tane, hil atılır. Şeftaliler parlak, şerbet ise katıla- şmıssa ateş üzerinden alınır. Soğu- duktan sonra kavanozlara dolduru- lur.

Malzemeler:

- 1 kg, şeftali, 1 kg, şeker, 200 ml. su, 1-2 tane hil.

A warm-toned photograph of a traditional Azerbaijani tea ceremony. It features a silver teapot, a glass of tea on a saucer, a plate of round pastries, and a bowl of rice pudding (shirni) with a spoon. The items are arranged on a checkered tablecloth. A decorative scalloped frame is superimposed over the center of the image, containing the title text.

ЧАЛЛАР
АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ЧАЙ
TEA
ÇAYLAR



КУЛАБЫ ЧАЙ

Чини чайданы гайнар су илэ жа-халайырлар. Гурр ала нов гара чай төкүб, үзөрина самовардан гайнар су алава едилрлар. Чайданы дом алмат үчүн ја исти јеро, ја да самоварын дөмөшинин үстүнө гојурлар. Сонра армуду стакандара агзыначан дол-дурмамаг териле чај сүзүлүр, үзе-рина бир чај ташыкы кулаб алава едилр. Јаынды ајрача гөнд терилр.

Өрзаг:

● 0,75 г гурр чај, 5 г кулаб, 20 г шөкөр, 100 г су.

ЧАЙ С ГОЛАБОМ

Гулаб, как вы помните, это экстракт розовых лепестков. Оплодотворя заварочный чайник кипятком, насыпьте в него сухого чая (разумеется, высшего сорта), залейте кипятком и поставьте на теплую плиту или на верх самовара. Затем чай разливают в стаканы "армуду", причем, не до краев, а оставшая небольшая недобор (по-азербайджански это называется "догайери" - "место для пригубления"), и добавляют чайную ложку гулаба. Прилагается мелко расколотый сахар.

Продукты:

● 0,75 г сухого чая, 5 г гулаба, 20 г сахара, 100 г воды.

TEA WITH GULAB

Gulab, as you know, is made from rose-leaves. Having rinsed the tea-pot with boiling water, put some dry tea into it. Pour on boiling water and infuse for five or six minutes. When the beverage is ready pour it into armudy glasses and add a spoonful of gulab. It is served with loaf sugar.

● 0,75 gr tea, 5 gr gulab, 20 gr sugar, 100 gr water

GÜLAPLI (GÜLSUYULU) ÇAY

Porcelain çaydanlık kaynar su ile yıkanır ve kuru ekstra kara çay dököp üzerine semaverden kaynar su eklenir. Çaydanlık demlenmek için ya sıcak yere, ya da semaverin üstüne bırakılır. Sonra çay bardakları ağzına kadar doldurulur ve üzerine bir çay kaşığı gülâb dökerek, yanında şekerle servis yapılır.

Malzemeler:

● 0,75 gr. kuru çay, 5 gr. gülâb, 20 gr. şeker, 100 ml. su

ДАРЧЫНЫ ЧАЙ

Ади гайла илэ чај дөмләнир, ичине дојулмуш ва ја парча дарчыи тоқулдр. 5-6 дөгитэ очагын тырагында сахланылдр. Стокана гөнд салыныр, үзөрина чај тоқулдр. Дарчыны чајын рөнки түнд нарынчы олур.

Өрзаг:

● 0,5 г чај, 2 г дарчыи, 100 г су.

ЧАЙ С КОРИЦЕЙ

В заваренный чай насыпьте толченую или молотую корицу, снимите чайник с огня и дайте отстояться. Чай с корицей имеет темно-оранжевую окраску. Пьют его с сахаром вприкуску.

Продукты:

● 0,5 г чая, 2 г корицы, 100 г воды.

CINNAMON TEA

Put some finely ground cinnamon into the tea-pot and add best quality tea. Pour on boiling water and put on a low fire. The beverage has an orange colour.

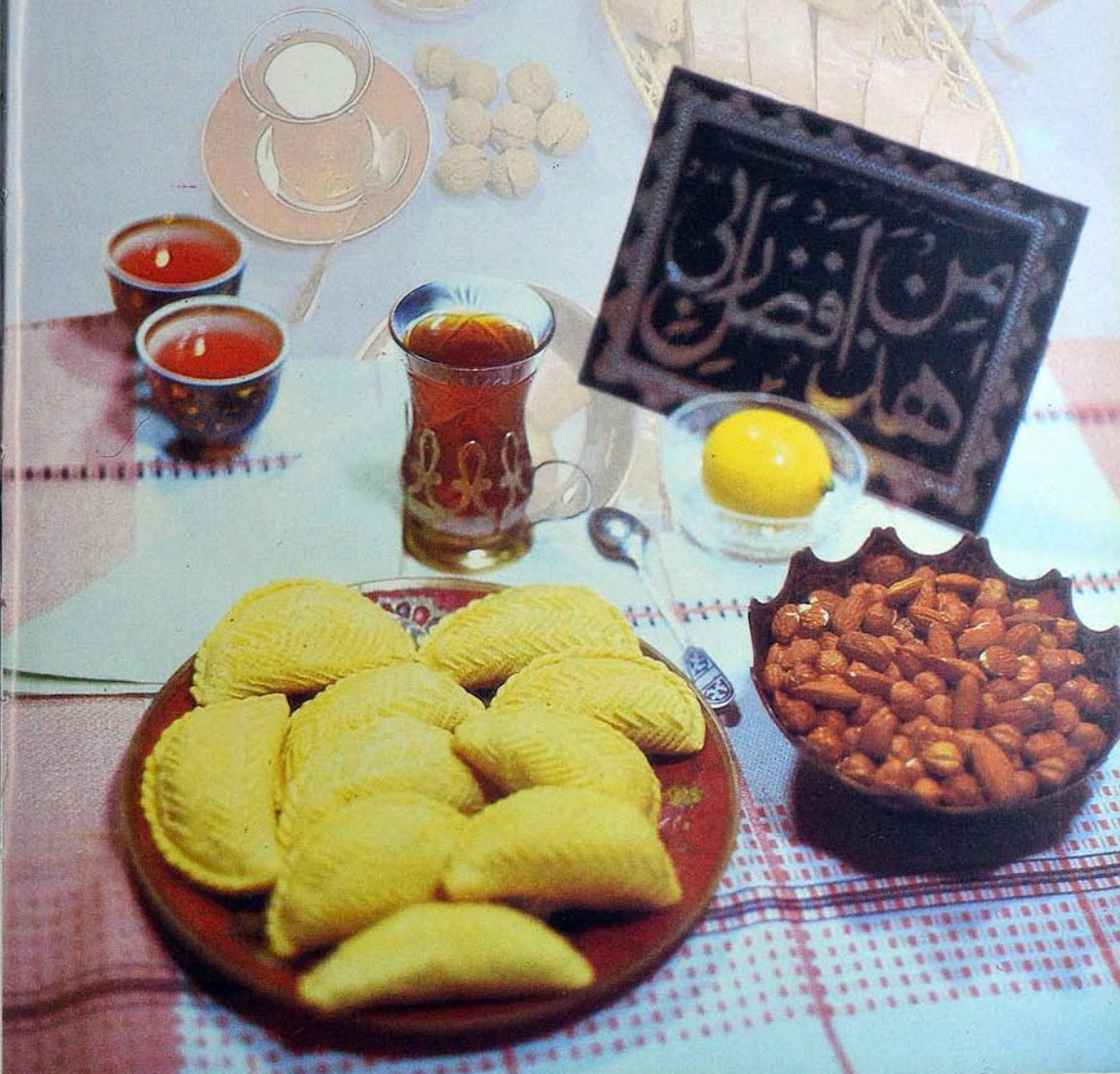
● 0,5 gr tea, 2 gr cinnamon, 100 gr water

TARÇINLI ÇAY

Normal kaide ile çayı demleyip içine dövülmüş veya küçük küçük kesilmiş tarçın dökülür. 5-6 dakika ocağın kenarında bekletilir. Bardağa şeker konulur ve üzerine çay süzülür. Tarçınli çayın rengi koyu nar renginde olur.

Malzemeler:

● 0,5 gr. çay, 2 gr. tarçın, 200 ml. su.





БІЛЛІ ЧАЙ

Чай ətirləni və müxtəlif olsun deyə, Azərbaycan xalqı gürü hil dəmləmədən də çay hazırlayıb. Çini çaydanı aidi üsulda çay dəmləyib, çaydanın içində bir-iki ədəd hil atırlar. Dəmləmə üçün 5-6 dəqiqə saxlayırlar. Süfrəyə verildəndə stəkana gənd salıb, üzərinə hiləli çay tökürlər. Gəndli ağırlıca da vermək olar.

Ərzaq:

- 0,5 g çay, 0,5 g hil, 25 g şəkər, 100 g su.

ЧАЙ С КАРДАМОНОМ

Azərbaycan xalqı dərəcəli aromata və müxtəlifliyə əlavə edir, Azərbaycan xalqı dərəcəli aromata və müxtəlifliyə əlavə edir, Azərbaycan xalqı dərəcəli aromata və müxtəlifliyə əlavə edir.

- 0,5 g çay, 0,5 g kardamonu, 25 g şəkər, 100 g su.

CORDAMON TEA

Our people sometimes make tea from dried cordamon and thus enjoy a new flavour. In a china tea-pot simmer tea in the usual way and then add a few cordamons. Infuse for 5-6 minutes. It can be served with loaf sugar or previously sweetened.

- 0,5 gr tea, 0,5 gr cordamon, 25 gr sugar, 100 gr water.

HİL ÇAYI

Çayın kokulu, çeşitli olması için halkımız kuru hil tanelerinden de çay hazırlar. Porselen çaydanlıkta normal kaide ile çay demlenir, çaydanlığın içine 1-2 tane hil atılır, ateş üzerine konur demlenmek için 5-6 dakika tutulur. Sofraya servis yapılırken bardağa şeker döküp üzerine hil çay dökülür. Şeker ayrıca da verilebilir.

Malzemeler:

- 0,5 gr. çay, 0,5 gr. hil, 25 gr. şeker, 100 ml. su

ЗЭНЧӘФИЛЛИ ЧАЙ

Çini çaydanı doydurmuş zənçəfil tökürlər, üzərinə gürü çay əlavə edirlər, samovardan gənjər su tökürlər. Çaydanı isti yerdə 5-6 dəqiqə dəmləyirlər. Sonra stəkanlara süzüb janyında gənd verirlər. Hazır çay tünd sarı rəngdə olur.

Ərzaq:

- 0,5 g çay, 0,5 g zənçəfil, 25 g şəkər, 100 g su.

ИТБУРНУ ЧАЙЫ

Çaydanı və jə s'mallı yazana gürü, təmizləmiş itburnu tökürlər. Üzərinə gənjər su əlavə edirlər, samovardan gənjər su tökürlər. Çaydanı isti yerdə 5-6 dəqiqə dəmləyirlər. Sonra stəkanlara süzüb janyında gənd verirlər.

Ərzaq:

- 0,5 g gürü çay, 5 g itburnu, 20 g gənd, 100 g su.

КӨЧӨ ЧАЛЫ

Çay çini çaydanı aidi gəndə jə dəmlənir. Çaydanı köçə çinçəkləri atırlar 5-6 dəqiqə saxlayırlar. Stəkana şəkər salıb, üzərinə köçə çay tökürlər. Süfrəyə verildəndə stəkana şəkər salıb, üzərinə köçə çay tökürlər.

Ərzaq:

- 0,5 g çay, 2 g köçə çinçəkləri, 100 g su, 20 g gənd.

ЧАЙ С ИМБИРЕМ

V фарфоровый чайник насыпать тончайший имбирь, поверху-сухой натуральный чай. Залейте кипятком, желательнее из самовара, и оставьте в теплом месте для распаривания. Готовый чай имеет темно-желтый цвет. Пьют с сахаром вприкуску.

Продукты:

- 0,5 g чая, 0,5 g имбиря, 25 g сахара, 100 g воды.

ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ

Насыпьте в чайник или эмалированную кастрюлю очищенные и промытые ягоды шиповника. Залейте горячей водой и нагрейте до кипения. Затем оставьте на сутки, чтобы ягоды выделили сок. Этот отвар смешивается в стаканах наполовину с заваренным чаем и подается на стол с сахаром.

Продукты:

- 0,5 g сухого чая, 5 g ягод шиповника, 20 g сахара, 100 g воды.

ЛИПОВЫЙ ЧАЙ

Заваривая чай обычным способом, насыпьте в чайник цветки липы и продержите 5-6 минут. Липовый чай обычно пьют, подсластив сахарным песком.

Продукты:

- 0,5 g сухой заварки, 2 g цветков липы, 20 g сахарного песка, 100 g воды.

GINGER TEA

Put some finely ground ginger into the tea-pot and add some quality tea. Pour boiling water on and infuse it for some minutes. The beverage has a yellow colour, it is served with loaf sugar.

- 0,5 gr tea, 0,5 gr ginger, 100 gr water

SWEET-BRIER TEA

Pour into a tea-pot or an enameled pan dried, cleaned sweet-brier. Add boiling water and simmer. Leave for 24 hours to draw. Filter the ready infusion, dissolve with ready tea 1:1, mix and serve with sugar.

- 0,5 gr tea, 5 gr sweet-brier, 20 gr sugar, 100 gr water

LIME-LEAF TEA

Make tea in a china pot in a usual way. Add lime flowers and keep for 5-6 minutes. Put sugar into a glass, pour lime-leaf tea and serve. The colour of lime-leaf tea turns orange.

- 0,5 gr tea, 2 gr lime flowers, 100 gr water, 20 gr sugar

ZENCEFİL ÇAYI

Porselen çaydanlığa dövülmüş zencefil döküp, üzərinə kuru çay əlavə edərək səmavərdən sıcaq su dökürlər. Çaydanlık sıcak yerde 5-6 dakika deməyə buraxılır. Sonra bardaklara doldurulub yanında şəkər servisi yapılır. Hazır çay koyu sarı rəngdə olur.

Malzemeler:

- 0,5 gr. çay, 0,5 gr. zencefil, 25 gr. şeker, 200 ml. su

YABAN GÜLÜ (İTBURNU) ÇAYI

Çaydanlığa kuru, təmizləmiş yaban gülü döküldür, üzərinə kaynar su doldurub kaynayanə kadar atəş üzərinə konur. Sonra yirmi dörd saat bekletilir. Deməmiş yaban gülünü süzür normal kaide ilə deməmiş çaya yarı-yarıya karışdırılıp servis yapılır.

Malzemeler:

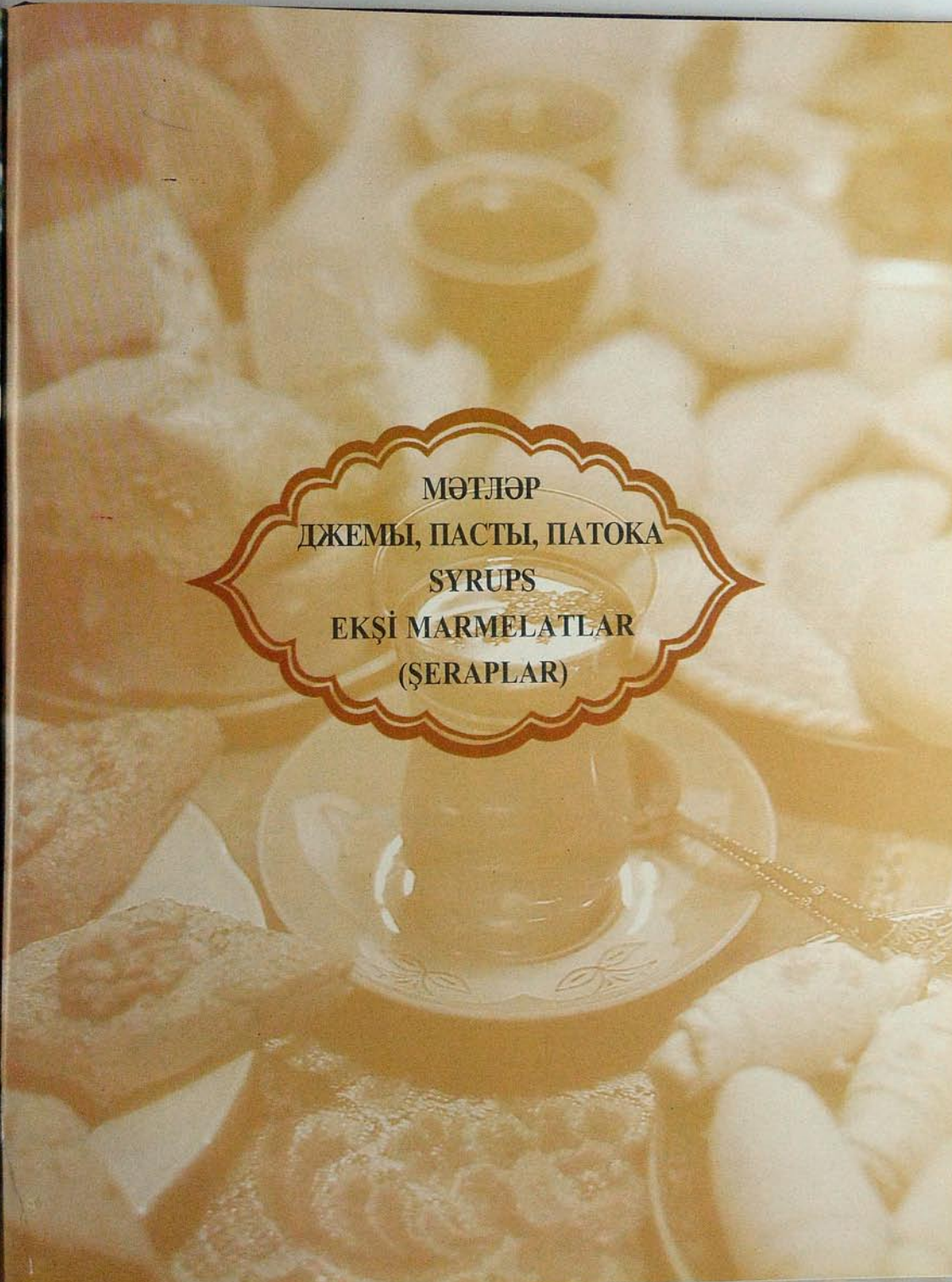
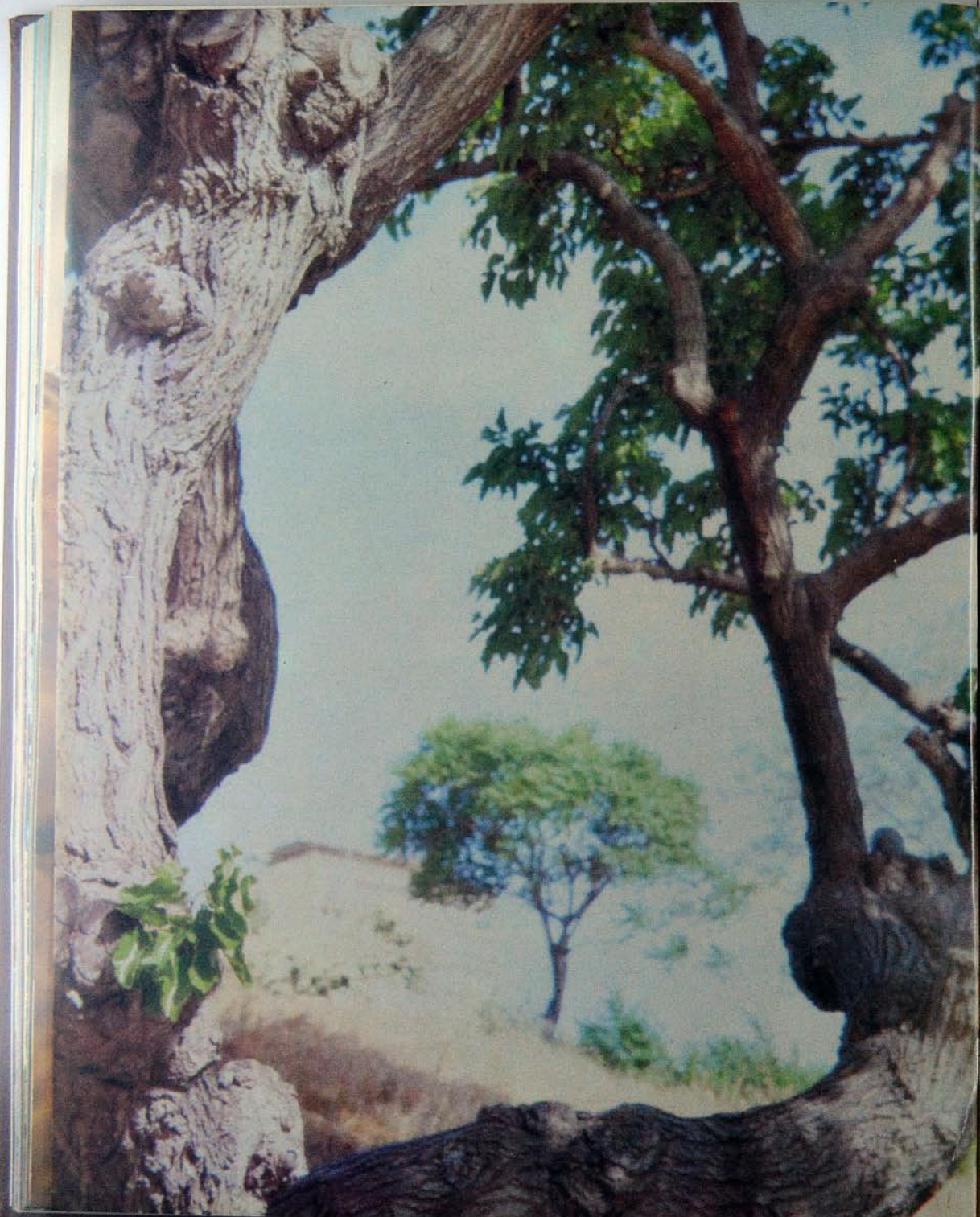
- 0,5 gr. kuru çay, 5 gr. yaban gülü, 20 gr. şeker, 100 ml. su

İHLAMUR (CÖKE) ÇAYI

Çay porselen çaydanlıkda normal kaide ilə demlenir. Çaydanlığa cöke çiçəkləri dökülərək 5-6 dakika bekletilir. Bardağa şəkər döküp üzərinə cöke çayı dökərək servis yapılır. Cöke çayının rəngi portakal rəngində olur.

Malzemeler:

- Çay 0,5 gr., 2 gr. cöke çiçəği, 200 ml. su, 20 gr. şeker



МӘТЛӘР
ДЖЕМЫ, ПАСТЫ, ПАТОКА
SYRUPS
EKŞİ MARMELATLAR
(ŞERAPLAR)



ЗОФАЛ МƏТИ

Јетинмиш тырмызы зоғал сап-дадан тэмизлэнэр. Јузулур, азачыг су алава емәккә эңиф ода биширилэр. Бишмиш зоғаллар әл илә сыхылараг ашусәндән кечирилэр. Алынмыш кутла јендән алақдан кечирилэр. Соңра азачыг дуз алава елб галајы мис тавада ва ја тјаңда татылашаначан фасисәсиз гарышдырыла-гарышдырыла гајнадылар. Һазыр мят сојудулараг кичик бөрниләра (банкалара) долдурулур ва агзы мөһкәм таптага бағланылар. Сорин јердә сахланылар.

Өрзәг:

- 1 кг зоғал, 200 г су, 1 г дуз.

АТЧА МƏТИ

Алча мәти һазырламаг үчүн јетинмиш турш алчалар котурутлур. Јузулур. Су алава емәккә газанда вамла биширилэр. Бишмиш алчалар сыхылараг ашусәндән кечирилэр. Узәринә азачыг дуз алава елб е маллы ва ја галајы ләјәндә там татылашана гәдәр фасисәсиз гарышдырылараг биширилэр. Һазыр мәһсуз шуша бөрниләра јығалыб агзы мөһкәм бағланылар, кифләнемәсин дөјә узәринә азачыг битки јағы тоқулур ва сәрин јердә сахланылар.

Өрзәг:

- 1 кг турш алча, 200 г су, 20 г дуз.

НАРШƏРАБ

Јетинмиш нар кәсилб тәмизләнэр, тахта дојочкәдә эңилб сыхылар. Һазыр ширә алақдан сүзүлур. Алынмыш ширә галајы ва ја е маллы ләјәндә гајнадылар. Узәринә дуз алава еллыр. Наршәраб нисбәтән дуру олмалылар. Бунун тамы турша-ширин, ранки түнд тырмызы олур. Һазыр наршәраб шушалара долдурулур ва агзы тылч илә мөһкәм бағланылар.

Өрзәг:

- 2 кг нар, 30 г дуз.

КИЗИЮВАЯ ПАСТА

Очищенные и промытые ягоды красного кизила отварите в воде на малом огне. Обваренные ягоды отождите руками в дуршлага. Полученную массу пропустите через сито, и с небольшим добавлением соли, варите в медной луженой сковороде или котле, непрерывно перемешивая. Готовую пасту переложите в банки и наглухо закройте крышкой. Храните в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг кизилловых ягод, 200 г воды, 1 г соли.

АЛЫЧОВАЯ ПАСТА

Промойте спелые плоды кислой алычи, залейте водой и обварите в кастрюле на малом огне. Отождите плоды над дуршлагом, подсолите и, переложив в эмалированный или луженый тазик, варите, непрерывно перемешивая массу, до полного загустения.

Готовую пасту переложите в стеклянные баллоны, чуть окропите растительным маслом во избежание плесневения и наглухо закройте их крышкой. Хранить в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг кислой алычи, 200 г воды, 20 г поваренной соли.

НАРШƏРАБ

Подрежьте спелый гранат, очистите и выжмите сок с помощью деревянной колотушки, процедите сок сквозь сито. Процеженный сок налейте в луженый или эмалированный тазик и поставьте на огонь, добавив соль. Варите до закипания. Сваренный сок полупрозрачен, на вкус кисло-сладкий, темно-красного цвета. Остается перелить наршәраб в небольшие бутылки и тщательно закупорить пробкой.

Продукты:

- 2 кг граната, 30 г соли.

CORNEL SYRUP

Cut the end of ripe red cornels, wash, add some water and put on a slow fire. Ready cornels are squeezed with hand. Then filter and sieve ready mixture once again. Add salt and boil in a copper, or ironcast pot stirring continuously. When it turns thick, cool and fill into small jars, cover and keep in a cold place.

- 1 kg cornelian cherries, 200 gr water, 1 gr salt

ALYCHA SYRUP

Take ripe sour alychas, cut pedicels, wash, add water and put to simmer. Boiled alychas are squeezed and filtered. Add salt and boil in a copper, or enameled pot stirring continuously.

Ready syrup is poured into jars, closed up, sprinkled with oil and kept in a cold place.

- 1 kg sour alycha, 200 gr water, 20 gr salt

POMEGRANATE SYRUP

Take ripe pomegranates, cut and pip. Pound in a mortar and squeeze. Sieve ready juice, simmer in a copper, or enameled pot. Add salt. Pomegranate syrup should be thin. It tastes sour-sweet, its colour gets dark red tint.

- 2 kg pomegranate, 30 gr salt



KIZILCIK ŞERABI

Olgunlaşmış kırmızı kızılcık sapları koparılır yıkanılır, az su dökmekle hafif ateşde pişirilir. Pişmiş kızılcıklar elle sıkılarak 2 defa süzgeçten geçirilir. Sonra biraz tuz dökülür, katılaşana kadar aralıksız karıştırılarak kaynatılır. Küçük kavanozlara doldurulur ve ağzı sıkı kapakla kapatılır. Serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. kızılcık, 200 ml. su, 1 gr. tuz

ERİK ŞERABI

Ekşi erikler alınır. Eriklerin sapları atılır, yıkanır. Su dökerек tencerede hafif ateşle pişirilir. Pişmiş erikler sıkılarak süzgeçten geçirilir. Üzerine biraz tuz döküp tencerede tam katılaşana kadar aralıksız karıştırılarak pişirilir.

Sonra cam kavanozlara doldurulup, ağzı sıkı bağlanır. Bozulmasın diye üzerine biraz bitki yağı dökülür ve serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. ekşi erik, 200 ml. su, 20 gr. tuz.

NAR ŞERABI

Olgunlaşmış nar kesilip temizlenir, tahta havanla dövülür ezilir ve elekten süzülür. Alınmış şerbet tencerede kaynatılır. Üzerine tuz dökülür. Nar şerabı nispetle duru olmalıdır. Bunun tadı ekşimsi rengi koyu kırmızı olur. Narşәraб şişele-re doldurulur ve ağzı kapakla iyice kapatılır. Serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 2 kg. nar, 30 gr. tuz

ТУТ БƏМƏЗИ

Јетинмиш ири аг тутлар аза-чыг биширилэр. Әввал сүзәкчәдән, соңра алақдан кечириләрәк галајы мис тјаңларда татылашанадәк гајнадылар. Тез-тез тахта гашыла гарышдырылар ки, дибн јанмасын, үзүнүн көфи илә тез-тез јығылыр. Һазыр тут мәти түнд гәһәји рәңкдә олур. Бишмиш мәти шуша банкалара тоқуб агзыны бағлајараг сәрин јердә сахламаг ләзимдыр.

Өрзәг:

- 2 кг тут. Су алава едилмир.

УЗУМ БƏМƏЗИ (ДОШАБ)

Јетинмиш узум јујулб дәнәлә-нир. Соңра тәмиз габа јығылыб, узәринә хушун дошаб торпагы (широхәк) алава едилыр ва гарышдырылар. Соңра дурулмаг үчүн бир кун сахланылар. (Ширанин үзүнүн көпү алыныр. Дурулмыш мөһлүл дибн гарышмамаг шәрәти илә еһмәтчә алақдан сүзүлур. Мис тјаңларда тахта гашыла гарышдырыларга гајнадылар. Узунун көфи јығылыр. Һазыр бөһмәз түнд-гәһәји рәңкдә, орта татылыда олур. Бөһмәз шуша габлира јығылыр, агзы таптага бағланылар ва сәрин јердә сахланылар.

Өрзәг:

- 10 кг аг ва ја гара узум, 200 г дошаб торпагы.

ƏZKİL ŞƏRABЫ

Пајзыын сон ајларында јетинмиш ва далагыламыш ири әзкилләри јујуб башлыгыны ва саптаг јерини чыхарыб бир аз суда бишириб, ашусәндән кечирир, тјаңда тахта гашыла гарышдыра-гарышдыра биширилэр. Һазыр олаңа јакын узәринә дуз алава едилэр. Соңра сојудуб шуша габлира долдурур, агзыны бағлајыб сәрин јердә сахлајырлар. Әзкил шәрәбы әт, балыг, тојут гызартмасы илә верилыр.

Өрзәг:

- 1 кг ири далаг әзкил, 100 г су, 20 г дуз.

ТУТОВЫЙ БЕКМЕЗ (ПАТОКА)

Немного обварите в воде крупные ягоды белого тута, профильтруйте в дуршлага, затем - в сите и варите в медном луженом котле. При этом надо часто перемешивать варено деревянной ложкой, чтобы слой на дне не подгорел; не забудьте также снимать накипь. Готовая тутовая патока - бекмез - имеет темно-коричневый цвет. Сваренный бекмез перелейте в стеклянные банки, закройте крышкой и храните в прохладном месте.

Продукты:

- 2 кг тутовых ягод. Вода при варке не используется.

ВИНОГРАДНЫЙ БЕКМЕЗ (ДОШАБ)

Этот вид патоки чаще называется "дошаб". Отделите спелые виноградны от гроздьев, соберите в чистую посуду, присыпьте песчаной землей (в Азербайджане используется особая почвенная земля, называемая "ширахак"), перемешайте с ягодами. Затем заготовке надо дать отстояться, чтобы выделился сок. Выступившую пенку следует снять. Раствор надо аккуратно процедить сквозь сито и отварить в медных котлах, перемешивая и убирая накипь. Готовый бекмез (дошаб) темно-бурого оттенка, средней густоты. Бекмез переливают в стеклянную посуду, которую закрывают крышкой и хранят в прохладном месте.

Продукты:

- 10 кг белого или черного винограда, 200 г специального почвенного песка ("дошаб торпак").

ПАСТА ИЗ МУШМУЛЫ

Крупные созревшие и размякшие плоды мушмулы, промытые и очищенные от череночных гнезд, обварить в малом количестве воды, слить влагу с них в дуршлага, затем варить в котле, перемешивая деревянной ложкой. Перед завершением варки подсолить. Готовую пасту остудить, перелить в стеклянную посуду, закрыть крышкой. Хранить в прохладном месте.

Соус из мушмулы - "әзгил-шәраб" используется как приправа к жареному мясу, рыбе, курятине.

Продукты:

- 1 кг крупных мягких плодов мушмулы, 100 г воды, 20 г соли.

MULBERRY SYRUP (BAKMAZ)

Boil ripe white mulberries till half readiness. Then filter and sieve. After that, simmer in iron-cast pot till syrup gets thick. Stir continuously, skimming off the foam. Ready mulberry syrup gets dark brown tint.

Keep in a cold place.

- 2 kg mulberries. No water to be added

GRAPE SYRUP (DOSHAH)

Wash and pip the ripe grape. Add special limesoil and mix thoroughly. Leave for 24 hours to draw. Skim off the foam. Sieve carefully, then simmer in an ironcast pot, mixing with a wooden spoon. Skim off the foam. Ready bakmaz turns dark brown colour. It gets half thick. Keep in a cold place.

- 10 kg white or black grapes, 200 gr limesoil

MEDLAR SYRUP

Take ripe and overripe medlar in late autumn. Wash, cut the end of medlar and boil in water. Filter, then simmer in an iron-cast pot mixing thoroughly. Add salt before it is ready.

Keep in a cold place. Medlar is served with fried meat, fish and chicken.

- 1 kg big overripe medlar, 100 gr water, 20 gr salt.

DUT PEKMEZİ

Olgunlaşmış büyük ak dutlar tencerede biraz pişirilir. Sonra önce süzgeçten, sonra elekten geçirilerek tencerede katılaşana kadar kaynatılır. Sık sık tahta kaşıkla karıştırılır, ve köpüğü alınır.

Cam kavanozlara döküp ağzını kapayarak serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 2 kg. dut, (su ilave edilmez)

ÜZÜM PEKMEZİ (DOŞAB)

Olgunlaşmış üzüm, yıkanılıp tanelenir. Sonra temiz kaba dökülür üzerine özel (cec) toprak dökülür ve karıştırılır. Sonra durulması için 24 saat bekletilir köpüğü alınır. Durulmuş sıvının dibini karıştırmadan yavaşça elekten süzülür, tahta kaşıkla karıştırılarak kaynatılır, köpüğü ve alınır. Hazır bekmez cam kaplara dökülür, ağzı kapakla kapatılır ve serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. ak veya kara üzüm, 200 gr toprak.

EZGİL ŞERABI

Sonbaharın son aylarında olgunlaşmış büyük ezgiller yıkanır başkısını ve sapını çıkartıp az suda pişirilerek, süzgeçten geçirilir. Tah-ta kaşıkla karıştırılarak kaynatılır. Üzerine tuz eklenir. Sonra soğutulup cam kaplara doldurulur. Ağzı kapatılarak serin yere kaldırılır. Et, balık, tavuk kızartmasıyla beraber servis yapılır.

Malzemeler:

- 1 kg. büyük, çok olgunlaşmış ezgil, 100 ml. su, 20 gr. tuz.



ИРЧАЛ

Ат тут сечилиб айрыча габа жыгылып, јердә галан тут газанда зәиф од үзәриндә гарышдырылып биширилир. Тутун сүју чыхандан сонра аақлаң сүзүдүр ва тижана төкүлүб гәјнадылып. Тутун сүју гәјнајыб, гатылашыб, ғызаранла, сечмә тут тижана төкүдүр ва јенидән биширилир. Кофқирла гарышдырарат үзүпүн кафи жыгылып. Ирчал һазыр одутда сојудүр ва шүшә бәрниләрә жыгылып, агзы гапагла бағланыб сәрин јердә сахланылып.

Өрзаг:

- 1 кг үмүми тут, 200 г сечмә тут.

ҺЕЈВА МӘТИ

Јетимшиш сағлам турш һејвалары јујур, төмизләјир, доғрајыр, чәрдәкләрини чыхарыб азачыг суда биширирлар. Сонра ашесүзәлән кеңириб тижана зәиф од үзәриндә тахта гашыгла гарышдырарат јенидән биширирлар. Бишәнә јакын азачыг дуз алава едиб гәјнадырлар. Сојудуб шүшә бәрниләрә долдуррлар. Узәринә азачыг битки јағы төкүб агзыны гапагла бағлајыр ва сәрин јердә сахлајырлар. Бу мөт гылардымыш ат ва тојут јанында верилир.

Өрзаг:

- 1 кг һејва, 100 г су, 30 г дуз, 10 г битки јағы.

БАЛЛЫ ҒОЗ МӘТИ

Ғоз ләпәсини јујумуш кишишлә бирликлә ат машынындан кеңириб, узәринә сүзүлмүш тәбиш бал алава едиб, дарчын ва зәңгәфил сәпәрәк јакынча гарышдырырлар. Бу ширнијјат јемәклән сонра чајла сүфрајә верилир.

Өрзаг:

- 100 г ғоз ләпәси, 100 г кишиш, 300 г бал, 5 г дарчын, 1 г зәңгәфил.

ИРЧАЛ

Из ягод белого тута отбираются более крупные и сыплются в отдельную посуду. Остальные ягоды отваривают в кастрюле на слабом огне, перемешивая. Когда ягоды изойдут соком, их фильтруют в сите, пересыпают в котел для варки. Когда нагретый до кипения сок загустеет, в котел досыпают остальную часть ягод и продолжают варку, снимая шумовкой пену. Ирчал - тутовый джем - охлаждают, помещают в стеклянные банки, закрывают крышками. Хранят в прохладном месте.

Продукты:

- 1 кг тутовых ягод, 200 г отборных ягод.

АЙВОВЫЙ СОУС

Спелые здоровые плоды айвы промывают, нарезают, извлекая из них семена, и обваривают в малом количестве воды. Затем, слив с них воду в дуршлаг, перекладывают в котел и варят на слабом огне, перемешивая деревянной ложкой, под конец варки приправляют солью. Охлажденный соус помещают в стеклянные банки, окропляют растительным маслом (для предохранения от образования плесени), закрывают крышками и хранят в прохладном месте. Айвовый соус подают к жареному мясу и курятине.

Продукты:

- 1 кг айвы, 100 г воды, 30 г соли, 10 г растительного масла.

СМЕСЬ ИЗ МЕДА И ОРЕХОВ

Мякоть грецкого ореха вмешивают с изюмом пропускают через мясорубку; добавив натуральный мед и посыпав корицей и имбирем, эту массу тщательно перемешивают. Эту сладость подают на десерт вместе с чаем.

Продукты:

- 100 г мякоти грецкого ореха, 100 г изюма, 300 г меда, 5 г корицы, 1 г имбиря.

IRCHAL

Separate white mulberries and put them aside. The rest of the mulberries is simmered on a slow fire. Stir continuously. When it is ready, strain, and boil again in a ironcast pot. When its juice gets thick and turns red, pour on separated white mulberries and boil again. Skim off the foam and stir continuously. When irchal is ready, cool it and keep in a cold place.

- 1 kg mulberries, 200 gr selected mulberries

QUINCE SYRUP

Wash and clean ripe sour quinces. Cut, pip and boil a little. Then strain. After that, simmer in an ironcast pot stirring continuously. Add salt before it is ready. Cool and pour into jars. Pour on oil, cover and keep in a cold place. This syrup can be served with meat and chicken.

- 1 kg quince, 100 gr water, 30 gr salt, 10 gr vegetable oil

HONEY SYRUP WITH WALNUTS

Mince the walnut kernels with rinsed sultana, add strained natural honey, cinnamon and ginger. Mix thoroughly. This sweet is served with tea after any meal.

- 100 gr walnut kernel, 100 gr sultana, 300 gr honey, 5 gr cinnamon, 1 gr ginger

DUT REÇELİ

Ak dut seçilir iri kaba yığılır, küçükleri tencerede hafif ateşte karıştırılıp pişirilir. Dutun suyu çıktıktan sonra elekte süzülür ve tencereye dökülüp kaynatılır. Dutun suyunu katlaştıncaya kadar kaynatır, iri dut tencereye dökülür ve yeniden pişirilir. Karıştırarak köpüğü alınır. Reçel hazır olduğunda soğutulur ve cam kavanozlara dökülüp ağzı kapakla kapanır, serin yere kaldırılır.

Malzemeler:

- 1 kg. genel toplam dut, 200 gr. seçme dut.

AYVA ŞURUBU (METİ)

Olgunlaşmış sağlam ekşi ayvalar yıkanır, temizlenir, doğranır, ve çekirdeklerini çıkarıp az suda pişirilir. Sonra süzgeçten geçirip hafif ateş üzerinde tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Pismesine yakın biraz tuz dökülür, kaynatılır. Soğutup cam kavanozlara doldurulur. Üzerine biraz bitki yağı döküp, ağzını kaplarlar ve serin yere kaldırılır. Kızzatılmış et ve tavukla beraber servis yapılır.

Malzemeler:

- 1 kg. ayva, 100 ml. su, 30 gr. tuz, 10 gr. bitki yağı.

BALLI CEVİZ TATLISI

Ceviz içi yıkanmış kuru üzümle beraber kıyma makinesinden geçirilir, üzerine süzilmiş tatlı bal döküp tarçın ve zencefil serpilir ve iyice karıştırılır. Bu tatlı çayla sofraya servis yapılır.

Malzemeleri:

- 100 gr. ceviz içi, 100 gr. kuru üzüm, 300 gr. bal, 5 gr. tarçın 1 gr. zencefil.

ШИРНИЈЈАТЛАР
СЛАДОСТИ
SWEETS (DESSERTS)
TATLILAR



БАКЫ ПАХЛАВАСЫ

Пахлава бакылыларын эн чок севдиги шириндир.

Пахлаванын хам хамири, хам да ичи шакърбура учун одуну кими хазырлар. Хамирдан ири кундалар хазырлаб, 0,5 мм гальныгында жайырлар. Синни эринмиш жагла жаглаб, хамир гати (жуаны) сориб, устуна 2-3 мм гальныгында ич сепилер. Устуна икинчи хамир гат салыныр, жаг суртлаб жениден ич сепилер. Бу амалият 8-10 гата гадар такрар едилер. Ахырында жуаны жагламадан салырлар ва алла жукулча басарг сыхландырлар. Сонра бу хамири ромб шаклинда касирлар. Бэр ромбун ортасына бадам ва жа фындик лапаси басарг, устуна жукурта сарысы алава едилмиш эафран молдулу суртлар. Тобого габларду духовкага гоюб гыларынча гадар биширилэр. Устуна шакър ва жа балдан хазырланмиш мот токурлар ва жено 5-6 дегиге духовкага гоюрлар. Даха сонра пахлаваны духовкадан чыгарып соудур ва козал нимчаларда суфражо верилэр.

Эрзат:

- 300 г ала нов бутла уну, 75 г эринмиш жаг, 100 г суг, 1 ала жукурта, 10 г майа, 200 г гальныгында жайылган ва жа фындик, 200 г шакър, 0,5 г эафран, 0,5 г бал

БАКИНСКАЯ ПАХЛАВА

Пахлава - популярная сладость нашей национальной кухни, украшение праздничных столов, излюбленное лакомство и детей, и взрослых.

Изготовление ее в различных регионах Азербайджана имеет свои особенности и нюансы. В общих чертах это своего рода маленький пирог с многослойной начинкой.

Начнем с пахлавы по-бакинской. Сперва займемся тестом. Нагреем коровье молоко с пшенкой до теплого состояния, растворим в нем дрожжи, сырое яйцо, добавим к ним топленое масло, соль. Замесим крутое тесто из просеянной пшеничной муки и, накрыв тесто, поставим в теплое место, пока оно не поднимется. Когда тесто подойдет, раскатаем его на крупные катыши и раскатаем на листы толщиной в 0,5 мм. Эти крупные листы (называемые "юха") растелим на тарелке, смазанной топленным маслом и покроем начинкой - топченым орехом (или миндалем) вперемешку с сахарным песком. Толщина слоя начинки - 2-3 мм. Затем следует второй слой раскатанного теста, смазанного маслом, который также покрывается начинкой. И так операция повторяется до 8-10 слоев. Последний крупный лист теста накрывается без масла. И на этот лист надо легонечко нажать руками, чтобы нет пустот.

Все это слоеное "сооружение" нарежем на ромбовидные куски. В каждый "ромб" посередине ставим по одной мякоти миндаля или лесного ореха (фундука) и смазываем поверхность растопленным сливочным маслом. Ставим заготовку в духовку. Она должна пропечься до красна. Затем, когда поверхность пахлавы сахарится, ее медуным сиропом, вливаем в нее в духовку на 5-6 минут. По истечении этого времени извлекаем из духовки, охладим. Пахлаву подают на стол и подаваемой ее "парадным" или красной тарелке.

Продукты:

- 300 г пшеничной муки, отличного сорта, 75 г топленого масла, 100 г молока, 1 куриное яйцо, 10 г дрожжей, 200 г очищенного миндаля или лесного ореха, 200 г сахарного песка, 0,5 г шафрана, 0,5 г кардамона

PAKLAVA IN BAKU STYLE

Pakhlava is the most favourite dessert of Bakuers. Both the stuffing and the dough of pakhlava are made similar to shakarbura. Make dough and roll 0,5 mm thick. Butter the griddle and place a layer of dough, spread the stuffing 2-3 mm thick. Then place the second dough layer, butter the surface and spread stuffing. The same operation is repeated up to 8-10 layers of dough. The last layer is placed on and pressed without buttering the surface, slowly with a hand.

Cut this dough diamond-shaped, coat the surface with yolk mixed with saffron. The layers on trays are put into the oven and baked. Pour sugar or honey syrup on pakhlava and bake for 5-6 minutes again. When baked, take the ready pakhlava out of the oven, cool down and serve on colourful plates.

- 300 g best quality wheat flour, 75 gr melted butter, 100 gr milk, 1 egg, 10 gr yeast, 200 gr peeled almonds or nuts, 200 gr sugar, 0,5 gr saffron, 0,5 gr cardamom

BAKU BAKLAVASI

Baklava Bakülüler'in en çok sevdiği tatlı çeşitidir. Baklavanın hem hamuru hem de iç malzemesi şekerburada olduğu gibi yapılır. Hamurdan iri topaklar yapılarak 0,5 mm kalınlığında yufka açılır. Tepsiyi eritilmiş tereyağla yağladuktan sonra yufka tepsinin içine konur ve üzerine 2-3 mm kalınlığında iç malzemesi döktülür. Sonra bunun üzerine ikinci hamur katı konur, yağ sürülerek tekrar üzerine iç döktülür. Bu işlem böylece 8-10 kata kadar yapılır. Sonuncu yufka katı yağlamadan konur ve el ile üzerine basılarak sıkılır. Sonra eşkenar dörtgen şeklinde kesilir. Her ayrılan hisse ortasına badem veya fındık içi yapıstırılarak üzerine safranlı yumurta sarısı sürülür. Sonra baklava fırına konur ve kızarıncaya kadar pişirilir. Üzerine şeker veya baldan yapılan şerbet dökülür ve tekrar 5-6 dakikalık fırına konur. Daha sonra baklava fırından çıkarılarak soğutulur ve güzel kapaklarda sofraya sunulur.

Malzemeler:

- 300 gr. baklava unu, 75 gr eritilmiş tereyağ, 100 gr. süt, 1 tane yumurta, 10 gr. maya, 200 gr. temizlenmiş badem veya fındık, 200 gr. şeker, 0,5 gr. safran, 0,5 gr. kakule.

НАХЧЫВАН ПАХЛАВАСЫ

Бу пахлаваны нахчыванлылар өзүнмөхсус формада биширилэр. Пахлаванын чох мураккоб технологиясы вар. При габда ала нов бутла уунун 4/5 hissесини котурб узарина су, дуз, коро жагы, гатид кирпаны алава етмекла хамир жогурулар. Унун галан hissеси синида хамири кундаламак ва урвалмак учун сахлансылар. Жогурумун хамири 20-25 дегиге муддатинда гадар бэр-бэр жогурулар. Сонра узарина согут су суртараб 300 грамлыг кундалара болулар. Бэр кундон иениден согут су ила исалдылар. Бир аз сахладыдан сонра женидан кундалар биришдирилар бир жеро жыгылар. Бунун сафасинда хамирин оздулду артыр. Сонра хамири женидон 10-15 дегиге жогуруб, узарина ун сапорок 10-15 дегиге сахлайырлар. Хамир резин кими еластик олуру. Хамир динчалондон сонра ону 4-5 мм гальныгында жайыб, 10 дегиге сахладыдан сонра, женидан даха назик жайараг доаркунин формада 20х30 см олдура касирлар. Гоз лапосиндан хазырланмиш ичи ики ко-сисини хамирин тырагындан токуб биркида учубач ва жа боручут шаклида бекитилэр. Сонра гомиз есиниш гурр синилара дузуб, узарина эринмиш жаг суртлар. Пахлава дуздумун синилер 15-20 дегиге духовкада 180-200° температурда биширилэр. Пахлава соудулаб балдан хазырланмиш мот сальнык, Мотин жени атмаси масалотдир. Пахлаванын 4-5 дегиге мотин ичица сахлайыб, сонра ширси сузумаг учун ашсузона жыгылар. 15-16 агад пахлава бир килограмм калыр.

Пахлаванын ичини хазырламаг учун гоз лапосини йониксе ва жахуц при тахта ила озуб, узарина до-жулмуш ила тзылар.

Эрзат:

- 600 г ала нов бутла уну, 200 г шакър то 40 г эринмиш жаг, 25 г шакър кирпачи, 20 г коро жагы, 60 г гальныгында жайылган ва жа фындик, 200 г гальныгында жайылган ва жа фындик, 200 г шакър, 0,5 г эафран, 0,5 г бал

НАХЧЫВАНСКАЯ ПАХЛАВА

У этой разновидности пахлавы - своя сложная технология. Приготовим пшеничную муку отличного сорта. Из 4/5 ее заместим тесто на воде, с добавлением сливочного масла, соли, сахарной пудры. Остальную часть муки оставим для обвалки теста. Замешанное тесто через 20-25 минут тщательно замешиваем вновь, оплеснув холодной водой, разделяем на катыши по 300 граммов. Каждый катыш вновь смачиваем водой, выжидаем некоторое время и складываем катыши в одно место. Тесто доходит до кондиции. Еще раз минут 10-15 смешиваем его и, обсыпав мукой, продерживаем столько же времени. Тесто становится эластичным, как резина. Дав тесту "отдохнуть", раскатываем до 4-5-миллиметровой толщины, выдерживаем десятиминутную паузу, раскатываем еще тоньше и разрезаем на четырехугольные куски размером 20х30 см. Начинку из мякоти грецкого ореха отсылаем на крошку, разрезанных напополам листов теста и заворачиваем их треугольником или трубочкой. Затем обмываем сухие тарелки маслом и с заготовками пахлавы кладем в духовку, пропекаем 15-20 минут при температуре 180-200°.

Охлажденную пахлаву окунают в медуный сироп, желательно теплый, на 4-5 минут. Затем перекладывают в дуршлаг, чтоб стек сок.

15-16 штук пахлавы весят один килограмм.

О начинке: для этого мякоть грецкого ореха, с добавкой кардамона, надо растолочь в ступе.

Продукты:

- 600 г пшеничной муки отличного сорта, 200 г сахарного песка, 25 г топленого масла, 25 г сахарной пудры, 20 г сливочного масла, 60 г соли, 200 г мякоти грецкого ореха, 2 г кардамона, соль - по вкусу.

PAKLAVA IN NAKHCHIVAN STYLE

This pakhlava is baked by Nakhchevians peculiar to their nature. Pakhlava has a very complicated technology. Take 4/5 of best grade wheat flour. Knead yeast pastry by adding water, salt, butter and fine sugar powder. The rest of the wheat flour is kept on a copper tray to crumple and roll the dough of previously prepared pastry. Coat the surface with cold water and shape 300 gr balls. Coat the surface of each ball with cold water. After a while take the balls together again. In this way, the taste of dough increases.

Then re-make yeast dough for 10-15 minutes, coat the surface with wheat flour and wait for 10-15 minutes. The dough should be as flexible as rubber. Roll the dough 4-5 mm, wait 10 minutes, roll them again thin cut into 20x30 cm squares. Place walnut kernel stuffings on the edge of cut dough and roll together in triangle of square shapes.

Put them on clean and dry copper trays and butter their surfaces. Pakhlavas on a copper tray are put into the gas stove oven and baked at 180-200 C for 15-20 minutes. Cool down the pakhlavas and put them into thick honey. You are recommended to take warmish honey. Pakhlava is kept in honey for 4-5 minutes, then put on a colander to let the honey strain. 15-16 pieces of pakhlava should weigh 1 kg. To make pakhlava stuffing, peel and pound walnut kernels and add pounded cardamom.

NAHÇIVAN BAKALAVASI

Bu baklavayı Nahçıvanlılar kendine özgün biçimde pişirir. Baklavanın çok karmaşık hazırlanma üsulu var. Büyük bir kaba baklava ununun 4/5-i alınır ve üzerine su, tuz, tereyağı, pudra şeker ilave edilmekle hamur hazırlanır. Unun kaba kısmı tepside hamuru topaklaştırmak ve unlamak için bekletilir. Hazırlanmış hamuru 20-25 dakika yoğurmak gerekir. Sonra üzerine soğuk su dökerek 300 gr-lık topaklara ayrılır. Her bir hamur topağı tekrar soğuk suyla ıslatılır. Biraz saatlikten sonra hamurlar tekrar birleştirilip bir bütün haline getirilir.

Bunun sonucunda hamurun bütünlüğü artar. Sonra hamur, tereyağı 10-15 dakika yoğrulup, üzerine un dökülür ve 10-15 dakika bekletilir. Hamur bir lastik özelliği alır. Hamur kabarduktan sonra 4-5 mm kalınlığında yayılarak 10 dakika bekledikten sonra tekrar daha ince açılır ve dörtgen şeklinde 20x30 sm ölçüde kesilir. Hazırlanmış ceviz içi iki tane kesilmiş hamurun kenar hisselerine dökülür ve iki hamur birlikte üçgen veya boru şeklinde bükülür. Sonra iyi silinmiş bir kuru tepsilere yığarak üzerine eritilmiş tereyağ sürülür. Baklava dizilmiş tepşiler 15-20 dakika fırında 180-200 derece sıcaklıkta pişirilir. Baklava soğutulardan öncesinden baldan hazırlanan telyeye (şerbet) bırakılır. Telyenin ılık olması öngörülür. Baklavayı 4-5 dakika şirin şerbetin içerisinde bekledikten sonra telyesi süzülür. 1 kg baklavadan tahminen 15-16 tane alınır. Baklavanın iç malzemesini hazırlamak için ceviz içi dövüldükten sonra içine ezilmiş kakule ilave edilir.

Malzemeler:

- 60 gr. baklava unu, 200 gr. şeker, 40 gr. eritilmiş tereyağ, 25 gr. pudra şeker, 20 gr. tereyağ, 60 gr. zülzülmiş bal, 200 gr. ceviz içi, 2 gr. kakule ve tadına uygun tuz.



ШӘКІ ПАХЛАВАСЫ

Суја дүү уну алава етмәклә дуру хәмир хазырлаярлар. Ону көз-чүкләри олан хуәси габа төкүб, гыздырмыш мик тиянын узарина каздырмаклар тор формалы рипшә биширлар. Фындыг ләпәсини товуруб үзүрлар. Узарина дојула-мүш кешини тохуму алава едиб гарышдырлар. Базыр рипшәләр јаглы мәчәмәләрә үст-үстә жығыларат арасына гоз ва фынсыг ләпәсиндән хазырланмыш ич вурулар. Рипшәләрни гаты 6-8 әдәд олмадыр. Пахлаванын сәтһи зафаранды су илә доркүнчә шәкиллә бәзәвр. Сонра мәчәмә 15-20 дәгитә көз узаринда бишириләр. Азрыча балдан ва ја шәкардон хазырланан гаты шәрбәти пахлаванын узарина төкүб 1-2 саат сојумага тојулур. Сонра дог-раныг суфраја вериләр.

Өрзәг:

- 300 г дүү уну, 400 г шәкар, 150 г тоз ва ја фындыг ләпәси, 3 г кешини тохуму, 0,5 г за'фаран.

ШЕКИНСКАЯ ПАХЛАВА

Замешивается негустое тесто из рисовой муки, тесто, залитое в специальную форму с ячейками, обвязывают, поводя над раскаленным медным котлом, - получается решетчатая заготовка из теста. Начинка изготавливается из поджаренного и перемолотого лесного ореха (фундука), перемешанного с молотыми семенами кинзы. Готовые решетчатые заготовки из теста укладывают слой за слоем на промасленный поднос, - между слоями помещают начинку из размолотой мякоти грецкого и лесного ореха. Прокладок из теста должно быть 6-8. Поверхность будущей пахлавы украшают шафранной водой, обозначая четырехугольный рисунок.

Поднос с заготовкой ставят на клеющие угли, минут на 15-20. Готовую пахлаву заливают густым сахарным или медовым шербетом и охлаждают в течение 1-2 часов. Подавая на стол, нарезают кусками.

Продукты:

- 300 г рисовой муки, 400 г сахарного песка, 150 г мякоти грецкого или лесного ореха, 3 г семян кинзы, 0,5 г шафрана.

PAKHLAVA IN SHEKY STYLE

Knead watery dough from rice flour with water. Pour the dough on hot griddle through special funnel with holes and bake grid-shaped arishta. Make stuffing from crumbled nuts and add coriander seeds. Mix thoroughly. Butter the round copper tray, place arishta layers, spread the stuffing and cover with other arishta layers. Make 6-8 layers.

Decorate the surface with saffron infusion in square shape. Bake over charcoal during 15-20 minutes. Pour hot syrup made of honey or sugar powder on pakhlava. Keep 1-2 hours to cool. Before serving, cut pakhlava.

- 300 gr rice flour, 400 gr sugar, 150 gr walnut kernels or peeled hazel-nuts, 3 gr coriander seeds, 0,5 gr saffron

Malzemeler:

- 300 gr. piring unu, 400 gr. sekertozu, 150 gr. ceviz veya fındık içi, 3 gr. kişniş tohumu, 0,5 gr. safran.

ŞEKİ BAKLAVASI

Suya piring unu dökmekle duru hamur hazırlanır, onu delikleri (gözcükleri) olan özel kaba döküp kızdırılmış (sıcak) tencerenin üzerine gezdirmekle ağ biçimli tel kadayıf pişirilir. Fındık içini kavurup öğütülür. Üzerine dövülmüş kişniş tohumu döküp karıştırılır. Hazır erişteler (tel kadayıf gibi) yağlı tepsilere üst üste yığılark arasında ceviz ve fındık içinden hazırlanmış iç dökülür. Erişteler 6-8 kat yapılır. Baklavanın yüzü safranlı su ile dörtgen biçimde süslenir. Sonra tepsi 15-20 dakika köz üzerinde pişirilir. Ayrıca baldan veya şekerden hazırlanan katı şerbeti baklavanın üzerine dökerek soğutulur. Sonra kesilip sofra servisi yapılır.

БАКЫ ГУРАБИЈӘСИ

Кәрә јағына шәкар тозу ва ја кирианы алава едиб, мөһкәм гарышдырылар, сонра узарина тәд-ричән јумурта агы алава едилиб тахта гашыгла ва ја миксерлә чалы-ныр. Сонра узарина әләнмиш ә'ла нов ун вуруларат хәшил формалы (дуру) хәмир јоғрулар. Базыр хәми-ри хуәси гәннады киәчәјинә дол-дуруб, учуна дишли форма тахыб, дөмпр табәгаләрә күлхатыны шәк-линдә хәмирләр салыныр, ортасын-да ојутлар ачылыр ва ораја мейвә мәтиндән хазырланмыш ич тојулур. Гурабија духовкада 250° темпе-ратурда 10-12 дәгитә бишириләр.

Өрзәг:

- 600 г ә'ла нов бутда уну, 300 г кә-рә јағы, 150 г шәкар тозу, 3 әдәд јумурта агы, 30 г алава ва әрик-чәми, 30 г шәкар кирианы.

БАКИНСКОЕ КУРАБЬЕ

Сливочное масло перемешивают с сахарным песком или пудрой, затем, понемногу добавляя яичный белок, взбивают деревянной ложкой или в миксере. В эту смесь насыпают просеянную муку отличного сорта и замешивают негустое тесто. Готовым тестом заполняют кондитерский мешочек с зубчатым наконечником - пропеченное тесто обретает форму цветочного венчика, посередине их делают выемки и заполняют начинкой, приготовленной из фруктового повидла. Курабье выпекается в духовке при температуре 250° в течение 10-12 минут.

Продукты:

- 600 г пшеничной муки отличного сорта, 300 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 3 яйца (используется белок), 30 г яблочного или абрикосового джема, 30 г сахарной пудры.

GURABIYA IN BAKU STYLE

Add sugar powder or fine sugar powder to butter and grind. Then add gradually egg albumen and mix with a mixer or with a wooden spoon. Coat the surface with best quality wheat flour and knead watery dough.

Ready dough is decorated in flower - shaped pieces in the centre with stuffing made of fruit paste and sugar. Gurabiya is baked in gas stove oven at 250 C for 10- 12 minutes.

- 600 gr high quality wheat flour, 300 gr butter, 150 gr sugar powder, 3 eggs (albumen), 30 gr apple and apricot paste, 30 gr fine sugar powder

BAKÜ KURABIYESİ

Tereyağına pudra şeker veya tozşeker ekleyerek iyice karıştırılır. Sonra üzerine tedicile yumurtanın beyazını ilave edilerek tahta kaşıkla veya bakır kaşıkla karıştırılır. Üzerine un dökülerek sıvı hamur yoğrulur. Hazırlanmış hamuru pasta, (krema) enjektörüne doldurarak ucuna dişleri bulunan uçluk takılır ve papatyta şeklinde yapılır. Ortasında çukurlar açılır ve bu çukurlara meyva şurubundan hazırlanmış iç malzemesi katılır. Kurabiye sıcak fırında (250 derece) 10-12 dakika pişirilir.

Malzemeler:

- 600 gr. kaliteli buğday unu, 300 gr. tereyağı, 150 gr. şeker, 3 tane yumurtanın beyazı, 30 gr. elma veya kaysının katı reçeli, 30 gr. pudra şeker.

ОРДУБАД ДҮРМӨЛІ
(РУЛЕТ)

Кәрә жагы е'маллы тасла тахта җагыла әзірлөб 15 дақиға чалыныр. Сонра үзәріна хама алава едиб, бир-иқи дақиға җагышдырылар. Әләнмиш а'ла нов бутла уну алава едиб хамир җогурлар. Хамир чох ишти алмалыдыр.

Сонра аҗрыча ич һазырлајырлар: тәмизләмиш ва азычыг говрулмүш гоз дәләсини әт машынында үдүдүб, үзәріна шәкәр тозу ва аҗрычи алава едиб җагышдырылар. Хамир 300 грамлыг күндәләр әдириб, охтәди 5 мм җагышдырылар. Хамир җајаркан тез-тез аҗрыча аҗрыч җагышдыр ки, җагышдырылар. Җагышдыры хамирин үзәріна бәрәбәр формада фындыг ичи сәһиб дүрмәк формасында бүкүләр. Үзәріна дүрмәк сарысы сугарак, духовката 200° температурада җарым саат биширирлар.

Һазыр бүкмәни қасарак сүфрәҗә верирлар.

Әрзат:

- 400 г а'ла нов бутла уну, 200 г хама, 120 г кәрә жагы, 200 г гоз дәләси, 150 г шәкәр тозу, 1 алава дүрмәк, 2 г тарҗин.

ОРДУБАДСКИЙ РУЛЕТ

Сливочное масло размять в эмалированном тазике деревянной ложкой и взбивать 15 минут. Добавить творог и перемешать в течение одной-двух минут. Затем на этой смеси замесить тесто из просеянной отборной пшеничной муки.

Начинка: мякоть грецкого ореха, очищенную и поджаренную, перемалывают в мясорубке и, с добавлением сахарной пудры и корицы, перемешивают. Разделив тесто на 300-граммовые катыши, раскатывают скалкой до 5-миллиметровой толщины, при этом тесто надо часто присыпать мукой, чтобы оно не прилипало к подставке. На раскатанное тесто равномерно наносится слой начинки из мякоти лесного ореха, затем тесто сворачивают в трубочку, смазывают яичным желтком и запекают в духовке полчаса при температуре 200°.

Готовый рулет подается на стол в нарезанном виде.

Продукты:

- 400 г пшеничной муки отличного сорта, 200 г творога, 120 г сливочного масла, 200 г мякоти лесного ореха, 150 г сахарного песка, 1 яйцо, 2 г корицы.

NUT ROLL IN ORDUBAD
STYLE

Beat up the butter in a basin with a wooden spoon for 15 minutes. Mix the butter with sour cream for 1 or 2 minutes. Add best grade wheat flour and knead dough. The dough should be warmer. Make stuffing separately. Brown walnuts, crumble, mix with sugar powder and cinnamon. Divide the dough into 300 gr helpings and roll out round flat cake in 5 mm thick. While spreading the dough, coat the surface with flour so that it couldn't stick.

Equally make nut stuffings on the spread dough and roll up. Coat the surface with yolk and bake at 200 C for 30-35 minutes in the gas stove oven. The ready rolls are cut and served.

- 400 gr high quality wheat flour, 200 gr sour cream, 120 gr butter, 200 gr peeled walnut kernels, 150 gr sugar powder, 1 egg, 2 gr cinnamon

ORDUBAT DÜRÜMÜ

Bir kaptı tereyağı tahta kasıkla ezilerek 15 dakika karıştırılır. Sonra üzerine kaymak ilave edilerek birkaç dakika tekrar karıştırılır. Üzerine un ilave edilerek hamur yoğrulur.

Sonra iç malzemesi hazırlanır: Hafif kavurulmuş ceviz içi kıyma makinesinden geçirilir üzerine pudra şeker ve tarçın ilave edilir ve karıştırılır. Hamur, 300 gramlık topaklara ayrılarak oklavayla 5 mm. kalınlığında açılır. Hamuru yayar-ken sık-sık üzerine un dökmek gerekir ki, hamur yapışmasın. Topaklaşan hamurun üzerine aynı miktarda fındık içi dökerek hamur dürmeye şekline bükülür. Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında 200 derece sıcaklıkta yarım saat kadar pişirilir. Hazırlanmış dürüm kesilerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 400 gr. buğday un. 200 gr. kaymak 120 gr. kereveş, 200 gr. ceviz içi, 150 gr. tozşeker, 1 adet yumurta, 2 gr. tarçın.

БАДАМБУРА

Әләнмиш а'ла нов бутла унуна хама ва ја сүд, маја, дуз алава едиб хамир җогурлар. 20-30 дақиға сах-лајиб күндәләрә болурлар. Һазыр күндәләри шәкәрбура хамири кими јајыр, чај стаканы васитәсилә формалар қасирлар. Оларын ичәрисинә 10-15 грамлыг бадам ичи җогурлар. Хамирин қанарларын бир-ләндиерәк, күрзә, кире формасында бүкүләр. Бүкүлмүш бадамбура тавлада җыздырлымш чохлу кәрә ва јахуд зейтун јагында җызардыдыр. Сүфрәҗә вериләркан үзәріна шәкәр қишаны тоқурлар.

Ичин һазырланмасы: Бадамы говурлар, хырда қозлу әт машынында кечириләр. Үзәріна бир о гәдәр шәкәр тозуну татырлар. Алачыг дојумүш һил алава едиләр.

Әрзат:

- 500 г а'ла нов бутла уну, 200 г хама, 200 г шәкәр тозу, 200 г говрулмүш бадам, 300 г кәрә ва јахуд зейтун јагы, 30 г шәкәр қишаны, 20 г маја, 1 г һил.

БАДАМ-БУРА

Из отборной пшеничной муки на молоке или твороге, с добавлением дрожжей и соли, замешивают тесто. Выдержав тесто 20-30 минут, делят на катыши и раскатывают, затем листы теста разрезают на кружки с помощью чайного стакана. Кружки начинают толченым миндалем по 10-15 граммов, загнув и соединив края теста, сворачивают их в форме заготовки, запекают в сковороде в обильном сливочном или оливковом масле. Подавая на стол, бадам-буру осыпают сахарной пудрой.

О начинке: мякоть миндаля поджаривают, мелко перемалывают в мясорубке, смешивают с тем же количеством сахарного песка и добавляют молотый кардамон.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки, 200 г творога, 200 г сахарного песка, 200 г поджаренного миндаля, 300 г сливочного или оливкового масла, 30 г сахарной пудры, 20 г дрожжей, 1 г кардамона.

BADAMBURA

Mix melted butter for 2-3 minutes by adding saffron. Add flour, egg yolk to yeast water, knead fancy yeast pastry and keep in warm place for 30 minutes. Buttered yeast pastry is cut into balls and rolled 1,5 mm thick. Cut rolled pastry into 50 gr diamond-shaped pieces.

Make patterns with fingers. Stuffing: scald almond until boiling. When almonds turn into dark yellow, take them with perforated spoon and put in a colander. Keep for 5-6 minutes in honey. Place ready almonds on a tray and coat the surface with fine sugar powder and cinnamon.

- 500 gr best grade wheat flour, 350 gr melted butter, 2 eggs, 200 gr honey, 30 gr fine sugar powder, 2 gr yeast, 0,5 gr saffron, 5 gr cinnamon

BADEM-BURA

Kaliteli buğday unu yoğurt veya süt, maya, tuz dövülerek hamur yoğrulur. 20-30 dakika süre bekltilerek sonra kündelere (topaklara) bölünür. Sonra şekerburanın hamuru gibi açılır ve bardağın ağzı ile daire biçimde kesilir. Bu kesilmiş hamurların içersine 10-15 gramlık badem içi konur ve hamurun yanları bükülerek mantı biçiminde bileştirilir. Bükülmüş badem-bura tavadaki çok miktarda tereyağ veya zeytin yağıyla kızartılır. Sofraya servis yapılırken üzerine şeker dökülür.

İç malzemesinin hazırlanması: Badam kavruularak kıyma makinesinden geçirilir ve bu orantı şeker (pudra şeker) ilave edilerek karıştırılır. Azıcık dövülmüş hil (kakule) eklenir.

Malzemeler:

- 500 gr. yüksek kaliteli buğday unu, 200 gr. yoğurt, 200 gr. şeker, 200 gr. kavruulmuş badem, 300 gr. tereyağ veya zeytin yağı, 30 gr. pudra şeker, 20 gr. maya, 1 gr. hil (kakule).



ШАМАХЫ МҮТӘККӘСН

Маяны 30-35° һәрарәттә сүдә һалл едирләр. Үзәринә әринмиш јағ, јумурта һа ганд кирашны алава едиб 5-6 дағига гарышдырылар. Сонра үзәринә алынмиш әлә нов буғда уну алава едиб һәмир јоғурурлар. Һазыр һәмирн өзүнә кәлмәк үчүн исти јердә 1-1,5 саат сахлајырлар. Ајрыча әрик пүреси илә шәкәр тозуну гарышдырылар. Гаты күтлә әмәлә кәлмәкчә гәдәр ич биширләр һа сојурлар. Һәмирн күндәләјирләр, 0,5 см гәлмәкчәлә јәјәб, үзәринә әринмиш јағ суртурлар һа кичик убуғчалар формасында кәсирләр. Кәсизмиш һәмирләрнн үзәринә ичлик тојуб мутәккә формасында буқурлар. Буқурмуш мутәккәләри орта һәрарәттә (190-200°) јәлғәлмәш тәбәгә гәблардә 10-15 дағига дуһовкада биширләр. Һазыр мәһсудн үзәринә шәкәр кирашны сәпдрләр.

Әрзәт:

- 550 г әлә нов буғда уну, 100 г кәлә јағы, 200 г үзлү сүд, 2 әдәл јумурта, 70 г шәкәр кирашны, 10 г маја, тама корә дуз, 150 г ич үчүн әрик чечн, 100 г шәкәр тозу, 0,5 г һил.

ШЕМАХИНСКАЯ МУТАККА (ПОДУШЕЧКИ)

Дрожжи растворяют в нагретом до 30-35° молоке; добавив топленое масло, яйцо и сахарную пудру, перемешивают 5-6 минут. Затем с этой смесью из пшеничной муки отличного сорта замешивают тесто, которое продерживают в теплом месте 1-1,5 часа, чтобы подошло. Тем временем перемешивают абрикосовый джем с сахарной пудрой, отваривая (для начинки) до образования густой массы, охлаждают. Готовое тесто раскатывают до толщины 0,5 см, смазывают топленным маслом и нарезают на небольшие треугольники. На эти куски наносят слой начинки и сворачивают в форме "мутака" - подушечки. Заготовки пропекают на смазанных маслом подставках в духовке при средней температуре (190-200°) 15-20 минут. Готовую смесь окропляют сахарным сиропом.

Продукты:

- 550 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 200 г молока с пенкой, 2 яйца, 70 г сахарной пудры, 10 г дрожжей, соль по вкусу, 150 г абрикосового джема, 100 г сахарного песка, 0,5 г кардамона.

MUTAKKA IN SHAMAKHY STYLE

Apricote jam per 150 gr stuffing, 100 gr sugar powder, 0,5 gr cardamom

Dulute the yeast at 30-35°C. Pour on melted butter and sugar powder, mixing for 5-6 minutes. Add egg, salt and knead dough.

Keep the pastry in a warm place for 1-1,5 hour. Mix the sugar powder with apricote jam separately until it gets thick and then cool.

Roll out the pastry to a 0,5 cm thick sheet, smear with melted butter and cut into triangles. Put stuffing and roll up. Bake the mutakkas in the oven at 190-200 °C for 10-15 minute. Cool the ready mutakkas and powder with sugar.

- 550 gr wheat flour, 100 gr butter, 200 gr unskimmed milk, 2 eggs, 70 gr fine sugar powder, 10 gr yeast, salt to taste

ŞAMAHİ MÜTEKKEŞİ (DÜRÜMÜ)

Maya (yoğurt) 30-35 derece sıcaklıkta süte tam karıştırılır (çözülünceye kadar). Üzerine eritilmiş tereyağ, yumurta ve pudra şeker eklenerek 5-6 dakika karıştırılır. Daha sonra kaliteli buğday unu ilave edilerek hamur yoğrulur. Hamurun kabarması için sıcak yerde 1-1,5 saat bekletilir. Ayrıca ezilmiş kayısı ile şeker karıştırılır ve katı bir madde oluşuncaya kadar iç malzemesi pişirilir ve soğutulur. Hamur 0,5 mm. kalınlıkta yufkalar açılarak üzerine eritilmiş tereyağ sürülür, ve küçük üçgenler şeklinde kesilir, üzerine hazırlanmış iç malzemesi koyularak dürümler halinde hü kıllır. Bükülerek mütkekeler 190-200 derece sıcaklıkta üzerine yağ sürülmüş kaplarda 10-15 dakika fırında pişirilir. Üzerine pudra şeker dökülerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 550 gr. yüksek kaliteli buğday unu, 100 gr. tereyağı, 200 ml. süt, 2 tane yumurta, 70 gr. pudra şeker, 10 gr. maya, 150 gr. kayısı ezmesi (iç malzemesi olarak), 100 gr. şeker, 0,5 gr. hil (kakule).

ШӘКӘРБҮРА

Үзлү инәк сүдүнү илгә оланә кими гыздырыр, һәмир мајасы, јумурта, әринмиш јағ, дуз вурараг јоғурурлар. Сонра үзәринә алынмиш буғда уну алава едиб барк һәмир јоғурур һа үстүнү ортуб ачымаг үчүн саат јарымчыта исти јерә јоғурлар. Һәмир кәлмәкчә ону хырда күндәләјиб 2 мм гәлмәкчәлә јәјәраг, дәјирми гәбдә 8-10 см диаметри олан даирәләрә кәсирләр. Сонра даирәннн бир тәрәфинә табатчадан һазырланмыш ич јоғур һа үстүнү о бири јарысы илә ортуб, тырапларынн јив шәклндә буқурлар. Шәкәрбураны сол әлин әвчүндә тутараг сағ әлә матташла бир үзүнә (үст тәрәфинә) муһталиф нахышлар вурур һа һәмирн турутмадан хуәссн һәмир тобајоғә (сингилә) јығтыб дуһовкајә гојараг, азамыг гызарынчәлә гәдәр биширләр. Һазыр шәкәрбураларнн салыгә илә јығтыб сојурлар. Ич һазырламаг үчүн табатжә тәмизләмиш бағам һа ја тавада гоғурдуб гәббит сојуммуш фынаыг лапасн хуәссн машында һа ја әт машында чәлмәш 1:1 нисбәтндә шәкәр тозу илә гарышдырылыр, үзәринә дојутуш һил гәтәлыр.

Әрзәт:

- 300 г әлә нов буғда уну, 70 г әринмиш јағ, 100 г үзлү инәк сүд, 1 әдәл јумурта, 10 г маја, 200 г тәмизләмиш бағам һа ја фынаыг, 0,5 г һил һа тама корә дуз.

ШАКЯРБҮРА

Тесто изготавливается таким же способом, как при выпечке пахтывы (см.). Когда тесто подойдет, его раскатывают на листы толщиной 2 мм и разрезают на кружки диаметром 8-10 см (можно использовать перевернутое чайное блюдце). На половинку кружка накладывается приготовленная начинка; эта часть накрывается другой половиной, и края закручиваются в форме шва. Затем на шакярбүрә с помощью пинцов наносятся различные рельефные узоры; не давая засохнуть тесту, заготовки раскладывают на металлических подставках и пропекают в духовке до небольшой красоты.

Готовые изделия шакярбүрә охладжают.

Начинка: мякоть миндаля, очищенных от кожицы или поджаренная мякоть лесного ореха перемалывается в мясорубке и затем перемешивается с сахарным песком, в пропорции один к одному, с добавлением молотой корицы.

Продукты:

- 300 г пшеничной муки отличного сорта, 70 г топленого масла, 100 г коровьего молока с пенкой, 1 куриное яйцо, 10 г дрожжей, 200 г очищенного миндаля или лесного ореха, 0,5 г кардамона, соль - по вкусу.

SHAKARBURA

Heat up the milk until warmish, add yeast, salt, eggs, melted butter. Coat the surface with sieved wheat flour and make dough. Shape small balls, spread 2 mm thick. Cut them with a round plate into 8-10 cm circles. Place stuffing on the first half of the circle and cover the stuffing with the other half of the circle. Make screw-shaped edges.

Place the shakarbura on your left hand and decorate it with your right hand. Put them on a sheet or a copper tray and place in the oven without waiting for them to get red. Shakarbura is baked during a short time. The ready shakarbura is taken out of the oven and cooled down.

Stuffing: Pound peeled sweet almonds or fried nut kernels and mix with sugar in proportion 1:1. Aromatize with pounded cardamom.

- 300 gr. best quality wheat flour, 70 gr. melted butter, 100 gr. milk, 1 egg, 10 gr. yeast, 200 gr. peeled almonds, or nuts, 0,5 gr. cardamom and salt to taste

ŞEKERBURA

Kaymağı alınmamış inek sütü ateş üzerinde ılıklaştırılarak üzerine hamur mayası, yumurta, eritilmiş tereyağ, tuz ilave edilir ve içerisinde eritilir. Sonra üzerine buğday unu ekleyerek katı hamur yoğrulur ve üzerine örtterek sıcak bir yere bekletilir. Hamur kabardıktan sonra küçük topaklara ayrılarak 2 mm. kalınlığında 8-10 cm. çapında daire şeklinde kesilir. Daha sonra bu hamur dairenin bir tarafına önceden hazırlanan iç malzemesi katılır ve üzeri kalan yarısıyla örtülerek kenarları parmak uçlarıyla burularak nakışlanır. Şekerburayı sol elin avucuna alarak sağ el ile makasla bir yüzü nakışlanır. Hamur kurumadan tepsilere yığılıp fırına konur. Biraz kızartıya kadar fırında pişirilir.

İç malzemesini hazırlamak için badem içi veya kavrulmuş, kabuğu soyulmuş fındık içini veya kıyma makinesinden geçirip 1/1 oranında şeker ve kakule karıştırılır.

Malzemeler:

- 300 gr. kaliteli buğday unu, 70 gr. eritilmiş tereyağ, 100 gr. kaymağı alınmamış inek sütü, 1 tane yumurta, 10 gr. maya, 200 gr. badem veya fındık içi, 0,5 gr. kakule ve tadına uygun tuz.



ШОРГОГАЛЫ

Әләнниш әла нов буда унуна су, маја ва дуз гатарак бәрк хәмир јоғурулар. Сонра ачымаг үчүн бир мүддәт үстүнү ортарак исти јера гојурлар. Хәмир калдиқда 100-150 грамлыг күндә тутурлар ва назик јайырлар. Сонра һәр лаја јаг сүртүб үст-үстә жығырлар. Јайылыб үст-үстә жығыламыш хәмирләр ири квадратларла болуңур ва буруларак, шагули истигамәтдә 1,5-2 см галынлыгында јасылаһыр. Палаг кими дузаддиб ичинә 25-30 грамлыг ич гојдур, хәмини ғырағлары бирләшдирилиб һамарланыр. Јасты гоғал формасына салыңыр ва үзүнә әфранла јумурта сарысы чәкиләр. Хаш-хаш сәһиб исти духовкада јаг сүртүлүш синаларда 20-30 дәгә бишириләр.

Ичинә ичн ашағыдакы кими һамарланыр: јумуртанын ағы әринмиш јағла јахшыча чалыңыр, сонра доғуламыш разјана, сарыкок, дәрчәһ, нәһиот, дуз ва ун алава едиләрок, дәнәвар күтлә әмәтә калдиқчајо гәдәр овуштурулар.

Әраг:

700 г әла нов буда уну, 20 г маја, 100 г әринмиш јағ ва јахшыча сарыкок, 2 әла јумурта, 1 г сарыкок, 2 г разјана, 0,5 г әфран, 3 г хаш-хаш, тама кәһә дуз, истиот.

ШОР-ГОГАЛЫ
(СДОБНЫЕ ЛЕПЕШКИ)

Из пшеничной муки отличного сорта, с добавлением воды, дрожжей и соли, замешивается тесто. Накрыв тесто, оставляют его в тепле, чтобы оно подошло.

Готовое тесто разделяют на катыши по 100-150 граммов и тонко раскатывают. Затем, смазывая каждый лист маслом, складывают стопкой. Листы нарезают на крупные квадраты, которые сворачивают трубочкой и сплющивают до толщины 1,5-2 см. Этим спрессованным куском придают форму корзиночки и, начинив 25-30 граммами начинки, сворачивают и соединяют края теста и округляют его в виде лепешки. Поверхность лепешек смазывают яичным желтком, приправленным шафраном. Затем присыпают маковыми зернами и запекают на промасленных подставах в духовке 20-30 минут.

Начинка: тщательно взбитый яичный белок, смешанный с теплым маслом, приправляют толченым сельдереем, желтокорнем, молотой корицей, перцем, солью и мукой и размешивают до образования зернистой массы.

Продукты:

● 700 г отборной пшеничной муки, 20 г дрожжей, 100 г теплого масла или курдючного жира, 2 яйца, 1 г желтокорня, 2 г сельдерея, 0,5 г шафрана, 1 г маковых зерен, соль, перец - по вкусу.

SHORGOGHALY

Make yeast dough of best grade wheat flour and add salt. Cover it and keep in warm place. Roll into 100-150 gr sheets, then butter and pile them on each other. Cut into squares and make 1,5-2 cm thick layer. Roll in round shape and make stuffing of 25-30 gr. Join the edges, spread and coat the surface with beaten up yolk with poppy-seeds and bake in gas stove oven on buttered copper trays for 20-30 minutes.

The stuff is made as follows: Mix beaten up yolk with melted butter and adding beaten up fennel, pepper, cinnamon, ginger, flour and salt, crumble it until obtaining seed - shape paste.

● 700 gr best grade wheat flour, 20 gr yeast, 100 gr melted butter or sheep fat, 2 eggs, 1 gr ginger, 2 gr fennel, 0,5 gr saffron, 3 gr poppy-seeds, 10 gr salt and pepper to taste

ŞORGOĞAL

Kaliteli buğday ununa su, yoğurt mayası ve tuz ekleyerek katı hamur yoğrulur. Sonra hamur kabarması için bir süre üzeri kapatılarak sıcak yere bekletilir.

Hamur mayalanıp kabarduktan sonra yaklaşık 100-150 gr. ağırlığında topaklar yapılır ve ince bir şekilde açılır. Yuşaklara yağ sürülür ve üst üste konur. Sonra iri dörtgenler şeklinde kesilir ve dönderilerek dikey yönde 1,5-2 cm. kalınlığında yassılanır. Şapka gibi yapıp içersine 25-30 gramlık iç malzeme katılır, ağzı kapatılır. Yassi - yuvarlak şekli verilir ve üzerine safranlı yumurta sarısı sürülür. Haşhaş üstüne serpilir, sıcak fırında yağ sürülmüş tepsi-lerde 20-30 dakıka pişirilir.

Goğalın içindeki malzemeler: yumurtanın beyazı, eritilmiş yağla iyice karıştırılır, sonra ezilmiş rezene, sarı zencefil, tarçın, karabiber, tuz ve un ilave edilerek taneli hale gelinceye kadar ezilerek karıştırılır.

Malzemeler:

● 700 gr. kaliteli buğday unu, 20 gr. maya, 100 gr. eritilmiş tereyağ veya kurutulmuş yağ, 2 tane yumurta, 1 gr. sarı zencefil, 2 gr. rezene, 0,5 gr. safran, 3 gr. haşhaş, 10 gr. tuz, tadına uygun karabiber.

ЗӘНЧӘФИЛ ЧӨРӘЛИ

Әринмиш кара јағна шәкәр киршаны алава едиб јахшыча ғырышдырырлар. Сонра үзарина чалынмыш јумурта ағына тәдричән алава едиб, доғуламыш зәнчәфил ва әләнниш буда уну татыб хәмир јоғурулар. Јәмин хәмирлән 40-50 грамлыг күндәләр һазырлајырлар. Сәрин јердә јарым саат сахлајыр, јаг сүртүлүш дәмир тобоғәләрә дузуб, үзарина әфранлы јумурта сарысы сүртүб собалара гојур, орта температурда (190-200°) бишириләр. Бишмишин үзариндә чатлар әмәтә кәһир ки, бу да зәнчәфил чөрәјини јумшағлыгы, озунәмәхус формасыдыр. Сүфрәја чај илә бирлиқдә вериләр.

Әраг:

● 500 г әла нов буда уну, 250 г әринмиш јағ, 250 г шәкәр киршаны, 5 әла јумурта ағы, 5 г зәнчәфил.

ХЛЕБ С ИМБИРЕМ

Хорошенько перемешайте топленое масло с сахарной пудрой, затем замесите тесто из просеянной пшеничной муки с этим составом, понемногу добавляя взбитый яичный белок и молотый имбирь. Из теста приготовьте катыши по 40-50 граммов, продержите полчаса в прохладном месте. Затем, добив катыши яичным желтком с шафраном, разложите их на металлических подставах, смазанных теплым маслом, и пеки́те в печи при средней температуре (190-200°). На печеных хлебах образуются трещины - это естественное свойство нежного, мягкого хлеба с имбирем. Подают такой хлеб к чаю.

Продукты:

● 500 г пшеничной муки отличного сорта, 250 г топленого масла, 250 г сахарной пудры, 5 яичных белков, 5 г имбиря.

GINGER BREAD

Add castor sugar in melted butter and mix thoroughly. Add beaten up egg albumen, pounded ginger and make dough. Roll the dough into 40-50 gr pieces. Keep for 30 minutes in a cool place. Place the layers of dough on buttered metal plates, smear with saffron infusion and bake at average temperature. Ready bread gets cracked on the surface. It indicates its softness. It is served with tea.

● 500 gr high quality wheat flour, 250 gr melted butter, 250 gr castor sugar, 5 egg albumen, 5 gr ginger

ZENCEFİL EKMEĞİ

Erimiş tereyağına tozşeker dö-küp karıştırılır. Sonra üzerine çırpılmış yumurtanın ak kısmını yavaş yavaş dökiip ezilmiş zencefil ve buğday unu katıp hamur yoğrulur. Aynı hamurdan 40-50 gramlık topaklar hazırlanır, serin yerde yarım saat tutulur. Sonra yağ sürülmüş demir levhalara dizip üzerine safranlı yumurta sarısı sürülerek fırına konulur, orta sıcaklıkta pişirilir. Sofraya çay ile beraber servis yapılır.

Malzemeler:

● 500 gr. ekstra buğday unu, 250 gr. eritilmiş tereyağ, 250 gr. tozşeker, 5 tane yumurtanın ağı, 5 gr. zencefil.



KULÇALI ÇÖRƏK

Бүгдә унуну алајиб, она илмә сүдә јумшадлымыш маја, шәкәр, јумурта алава едиб бәрк хамир јоғурлар. Хамири өзүнә калмақ үчүн бир саат мүддәтиндә сахлајырлар. Әринмиш јаға дөјдүмш адвигәләр алава едиб ғарышдырылар. Кулча хамири калдиқдан сонра 500 грамм күңдәләрә бөлүрләр. Күңдәләрин үзәринә сүфрә өртүб 10-15 дәгигә сахлајырлар. Сонра онлары охләвә 1 см ғалыңлыгында јајырлар. Јајылмыш күңдәни үзәринә јағлы адвигә ғарышты сүртүб, ғырағларын ортаға сары бүкмәкә јени күңдә формасына салыб 5-10 дәгигә сахлајылдан сонра, ону тәндир чарәји ғалыңлыгында јајырлар. Дулуз мә'мүлатындан һазырланмыш нахышы мөһүрләрә үзәрини бәзәјир, бир јәһә јердән дешдәкләјир, јумурта сүртүр, хахшаһ сәпирләр. Тәндирдә вә сабәлардә орта температурда биширләр.

Әрзә:

- 500 г бүгдә уну, 50 г тоз-шәкәр, 100 г әринмиш јағ, 2 адал јумурта, 30 г маја, 1 г һис, 1 г хаш-ниш тохуму, 1 г зәнчәфил, 1 г каршын, 0,5 г сафран, 0,5 г хашкәш, 0,5 г ғара чәһрә тохуму.

СДОБНЫЙ ЧУРЕК

Из просеянной пшеничной муки, с добавлением дрожжей, сахарной пудры, сырого яйца, замесите крутое тесто. Оставьте на один час, чтобы тесто подошло. Тем временем займитесь еще одним компонентом - перемешайте топленое масло с толчеными пряностями (корицей, кардамоном, имбирем).

Тесто разделите на 500-граммовые катыши, накройте их скатеркой и продержите 10-15 минут, затем раскатайте скалкой на листы толщиной в 1 см. Нанесите на них смесь топленого масла с пряностями, затем заново, загнбая края теста вовнутрь, приведите в форму катыша, продержите 10-15 минут и, надрезав, расплющите до толщины чурека-лаваша, который пекут в тандире - земляной печи. Но надо позаботиться и об оформлении: существуют специальные рельефные печатки из керамики, которыми на поверхность чурека наносятся узоры. В нескольких местах на сыром чуреке делаются проколы: поверхность смазывают яичным желтком, посыпают маковым зернами, затем пекут в печи или в тандире (земляной печи).

Продукты:

- 500 г пшеничной муки, 50 г сахарного песка, 100 г топленого масла, 2 куриных яйца, 10 г дрожжей, 1 г кардамона, 1 г корицы, 1 г смеси бисмита, 1 г имбиря, 0,5 г шафрана, 0,5 г маковых зерен, 0,5 г тиссовых семян.

KULCHALI CHORAK

Sieve the wheat flour, add warm water, melted yeast, castor sugar, egg and knead stiff dough. Keep the pastry for 1 hour, then add pounded spices in butter and mix thoroughly.

When the pastry is ready, split it into 500 gr portions. Cover them with cloth and leave for 10-15 minutes. Roll, cut 1 cm thick. Smear with butter spiced mixture and edges to the centre. In 5-10 minutes roll again shaping round. Pattern the surface, pierce in some places, smear the surface with egg yolk, sprinkle with poppy-seeds. Bake in tandoor or in an oven at average temperature.

- 500 gr wheat flour, 50 gr castor sugar, 100 gr melted butter, 2 eggs, 10 gr yeast, 1 gr cardamom, 1 gr fennel, 1 gr ginger, 1 gr cinnamon, 0,5 gr saffron, 0,5 gr poppy-seeds

KULÇELİ EKMEK

Buğday ununu ve ılık suda, eritilmiş maya, tozşeker, yumurta dö-küp katı hamur yoğrulur. Hamur bir saat kadar bekletildikten sonra eritilmiş tereyağa dövülmüş baharatlar dökerek karıştırılır.

Sonra 500 gr'lık topaklara bölünür. Küdelerin üzerine sofra örtüp 10-15 dakika bekletilir. Sonra oklova ile 1 cm kalınlığında yufka açılır. Açılmış küdelerin üzerine yağlı baharat karışığı sürüp, kenarlarını ortaya doğru bükmele yine künde biçimine sokup 5-10 dakika bekletildikten sonra onu tandır ekmeği kalınlığında açılır. Nakışla üzeri süslenir, birkaç yerden delinir yumurta sürüp, haşhaş serpilir. Fırında orta sıcaklıkta pişirilir.

Malzemeler:

- 500 gr. buğday unu, 50 gr. tozşeker, 100 gr. eritilmiş tereyağ, 2 tane yumurta, 10 gr. maya, 1 gr. hil, 1 gr. kışniş tohumu, 1 gr. zencefil, 1 gr. tarçın, 0,5 gr. safran, 0,5 gr. kara ekmek tohumu, 0,5 gr. haşhaş

ШӘКӘР ПЕНДИР

Мисә вә ја али тазаға су вә шәкәр тоқуб ғайнадыр, лимон туршусу алава едиб карамел нумунасына ки-ми биширләр. Сонра азамық дүју уну алава едиб ғатылашаға ғәдәр ғайнадырлар. Һазыр күтләни мәр-мәр тәбәғә вә јахуа жағланмыш метал масаға тоқуб бир ғәдәр сојудыр-лар. Үзәринә ваниль алава едирләр. Һазыр карамел күтләсини әл илә дүләләјиб, ағарана ғәдәр дартыр-лар. Сонра шәкәр қиршаны сәп-миш тахта маса үзәриндә бармақ јо-ғундугида јенидән дүләләјирлар. Үзәринә сары вә ғырмызы ғыла рәңкәләр сүртүр, ғәјчә илә 2-3 см узундугида доғрајыр вә 5-6 саат гу-румға тоғурлар. Сонра гутулара ғаблашдырылар.

Әрзә:

- 500 г тоз-шәкәр, 150 г дүју уну, 2 г лимон туршусу, 1 г ванилин.

БАМИЈӘ

Ләјәндә ғайнаған сүдә бүгдә уну вә чај содасы алава едиб, тахта ғатыла чалырлар. Сојудугдан сонра јумурта ғатыб чох вә бәрк олмајан хамир јоғурлар. Әтәкәкн машы-дан бычак вә дешдәкли шәбәкәни чыхарыб, әвәзилә аттықуңч улду-лары олан хууси метал ләвһә та-хырлар. Һазыр хамири машындан кеңирирләр. Машындан чыхан узунсә тидли хамири 8-10 см узун-дугида ғәјчә илә бәрәбәр һиссәлә-рә бөлүрләр. Чохдү битки јағы то-қулмүш дәрин тавала биширләр. Сонра қәфирлә чыхарыб әшүзә-ләрә јығыр, ајрыча һазырланмыш шәкәр шәрбәтини сатырлар. Чыха-рыб нимчаларә јығыр, үзәринә шә-кәр қиршаны сәпирләр.

Әрзә:

- 500 г бүгдә уну, 200 г тоз-шәкәр, 1 адал јумурта, 30 г шәкәр қиршаны, 150 г битки јағы, 1 г чај содасы, тама қорә дүз.

ШАКЯР-ПЕНДИР (КАРАМЕЛЬ)

В медной или обычной кастрю-ле кипятят воду с добавлением ли-монной кислоты, сахарного песка. Затем, с небольшой добавкой рисо-вой муки, смесь кипятят до загусте-ния. Готовую массу охлаждают на мраморной плитке или промаслен-ной металлической подставке. Доба-вляют ваниль, полученную карамель-ную массу руками сворачивают в трубку и растягивают до приобрете-ния белого цвета. Затем вновь ска-тывают в трубочку на деревянной доске, припорошенной сахарной пудрой, и окрашивают в желтые и красные цвета пищевыми красите-лями, разрезают на куски длиной в 2-3 см и сушат в течение 5-6 часов. Затем можно упаковать в коробки.

Продукты:

- 500 г сахарного песка, 150 г рисо-вой муки, 2 г лимонной кис-лоты, 1 г ванилина.

БАМИЯ

Насыпая пшеничную муку, с добавлением чайной соды, в кипя-щую в тазике воду помешивают деревянной ложкой. Охладив рас-твор, добавляют сырое яйцо и заме-шивают некрутое тесто.

Ко входной части мясорубки, отвинтив ножи и металлическое сито, прикрепляют специальный ме-таллический шаблон с шестиуголь-ными звездчатыми отверстиями. Го-товое тесто пропускают сквозь этот шаблон-фильтр, и образовавшееся в результате волокнообразное тесто разрезают ножницами на равные куски-ниточки длиной в 8-10 см. Эти заготовки варят в сковороде на обильном растительном масле, затем перекладывают шумовкой в дурш-лаг, заливают сахарным сиропом. Разложив по тарелкам, вновь под-лащивают сахарной пудрой.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки, 200 г сахарного песка, 1 куриное яй-цо, 30 г сахарной пудры, 150 г растительного масла, 1 г чай-ной соды, соль - по вкусу.

SHAKAR PENDIR

Pour water into a copper or usual pot and boil. Add castor sugar and boil for 10-15 minutes. Add some rice flour and boil till it gets thick. Pour the ready mixture into a buttered metal plate or on a buttered marble table and cool. Add vanilla. Stretch ready curamel mass with hands. Then sprinkle wooden table with castor sugar and roll the caramel mass. Add food dye-stuff, and cut by scissors 2-3 cm long. Leave 5-6 hours to get dried. Then pack into boxes.

- 500 gr castor sugar, 150 gr rice flour, 1 gr vanilla

BAMIYA

Make dough adding cooking soda and boiling water. Cool down and add eggs. Mince the dough through 6 pointed star-form hole plate. Produce corrugated dough bar and cut into 8-10 cm long into even pieces by scis-sors. Fry in oil, then take them with a skimmer and put into the colander. After that, immerse in the sugar syrup. Dry slightly, place on plates and sprinkle with castor sugar.

- 500 gr wheat flour, 200 gr castor sugar, 1 egg, 30 gr sugar powder, 150 gr oil, 1 gr cooking soda. Salt to taste

ŞEKER PEYNİR

Tencereye su ve şeker dökülüp kaynatılır, limon tuzu ilave edilerek aynen (karamel) gibi pişirilir. Sonra biraz pırnç unu döküp katılana kadar kaynatılır, sonra mermer ta-baka ve ya yağlanmış maden masa-ya döküp bir kadar soğutulur. Üze-rine vanil tozu dökülür. Karamel el ile topaklaştırılır. Üzerine sarı ve kırmızı gıda renkleri sürülür, ma-kaşla 2-3 cm. uzunluğunda kesilir ve 5-6 saat kurumaya bırakılır. Sonra kutulara konur.

Malzemeler:

- 500 gr. tozşeker, 150 gr. pırnç unu, 1 gr. vanilin, 2 gr. limon tuzu.

BAMIYA (BAMİYE)

Legende kaynakayan suya buğday unu ve karbonat döküp, tahta ka-şıkla karıştırılır. Sonra yumurta ka-rıştırıp fazla kati olmayan hamur yoğrulur. Hazır hamuru kyma ma-kinesinden geçirilir. Makineden çı-kan uzun hamuru 8-10 cm. uzunlu-ğunda eşit parçalara bölünür. Fazla miktarda bitki yağı dökülmüş derin tavada pişirilir. Sonra çıkarılıp süz-geçte süzülür. Daha sonra da hazır-lanmış şeker şerbetine dökülür. Üzerine tozşeker serpilerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. buğday unu, 200 gr. tozşeker, 1 tane yumurta, 30 gr. şeker kırsanı, 150 gr. bitki yağı, 1 gr. karbonat, tuz tada göre.



НИШАСТА БАЛВАСЫ

Будда нишастасыны азачыг суда исламлы тавада, даг олмуш каро жагында говурдулар. Балваны гызарана галор гарышдырылар. Сонра узарина шакордон хазырланмыш шербет токурлар. Женден фасиласиз жакшыча гарышдырылар. Узарина эа'фаран суу алава едирлер. Балва сууну чоккиб, донавор хала дуншон заман хазыр олтур. Со'умуш халва немчалоро чакидир. Узарина шакор тозу сотилер.

Эрзаг:

- 300 г будда нишастасы, 300 г эримлиш жир, 200 г тоз-шакор, 1 г эа'фаран.

ХАЛВА ИЗ КРАХМАЛА

Пшеничный крахмал, слегка увлажненный водой, отваривают в сковороде в кипящем масле, перемешивая, до приобретения красноватого оттенка. Затем заливают сахарным шербетом и вновь беспрерывно и тщательно перемешивают. Добавляют шафранную воду. Когда халва впитает влагу и приобретет зернистую форму, - она готова. Халву перекладывают в тарелки и присыпают сахарной пудрой.

Продукты:

- 300 г пшеничного крахмала, 300 г топленого масла, 200 г сахарного песка, 1 г шафрана.

NISHASTA HALVASY
(HALVA FROM WHEAT STARCH)

Soak wheat starch in water, then boil in melted butter. Stir constantly till the mixture gets reddish tint. Add sugar syrup stirring constantly. Pour saffron infusion. When halva takes granular form, it is considered to be ready. Cool down the ready halva and serve in plates. Strew with sugar powder.

- 300 gr wheat starch, 300 gr melted butter, 200 gr castor sugar, 1 gr saffron

NIŞASTA HELVASI

Buğday nişastasını biraz suda ıslatıp erimiş tereyağında kavrulur. Helva kızarana kadar karıştırılır. Sonra üzerine şekerden hazırlanmış şerbet dökülür. Yeniden aralıksız iyice karıştırılır. Üzerine safran suyu dökülür. Helva suyunu çekip tanecikli duruma geldiğinde hazır olur. Soğumuş helva üzerine tozşeker serpilir.

Malzemeler:

- 300 gr. buğday nişastası, 300 gr. eritilmiş tereyağ, 200 gr. tozşeker, 1 gr. safran.

ТОЛ НОГУЛУ

Шакор тозуни узарина гайнар су токуб тайнатмагла таты шербет хазырлаярлар. Ичарисина табии тут ва узум сиркеси токурлар. Азрыча тавада темизленмиш кешини тохуму азачыг говурдулар. Сонра исти тавада бир аз ун сепирлер. Узарина гаты шира алава едиб кешини тохумларыни жуварлаярлар. 5-6 дагига кечандон сонра шира гурулур. Женден ол узарина тојуб шира токурлар. 10-15 дагигадон сонра узарина азачыг ун сепирлер. Зайф истикде собанын устунда олаи тавада тез-тез фырладалар узарина шира ва ун токурлар. Белаликда, катокотур формада ногуллар алынар. Ногуллары 10-12 саат сахлагытан сонра хамин просес, јо'ни шира алава етмакля унвурма бир неча дафа токарар олтур. Хазыр ногулун торкибинде намлик галмамасы учун 1-2 кун исти јерде гурудулар.

Хазыр ногуллар аг рекля, атирли ва дадлы олур. Бу ногуллары ан'анаја каро ширинлик рэмзи олараг тојда кешини башы устундон сепир ва чей дасткалы јанында верилер.

Эрзаг:

- 1 кг шакор, 150 г будда ва дуну уну, 100 г кешини тохуму, 50 г табии сирка.

СВАДЕБНЫЙ НОГУЛ

Ногул - традиционная сладость, своего рода сахарное драже, с добавлением других компонентов. Из сахарной пудры, заливая ее кипятком, готовят густой шербет и применяют тутовый или виноградный уксус. В отдельной сковороде чуть поджаривают очищенные семена кунжута, затем в сковороду подсыпают немного муки, добавляют густой сироп (шербет) и обваливают в нем семена кунжута. Минут через 5-6 сироп засыхает. Вновь сковороду ставят на огонь и добавляют сироп, а через 10-15 минут - немного муки. Вращая сковороду, поставленную на слабо прогретую печь, понемногу присыпают муку и добавляют сахарный сироп (шербет). Таким образом, образуются шарики с неровной поверхностью - ногулы. Продержав эти полуфабрикаты 10-12 часов, и сколько раз повторяют тот же процесс, то есть, добавляют муку и сироп. Сваренные ногулы в течение 1-2 дней обсушивают в теплом месте.

Готовые ногулы - белые шарики, ароматные и сладкие. По традиции, на свадебных торжествах эту сладость посыпают на голову невесты, а также подают к чаю.

Продукты:

- 1 кг сахарного песка, 150 г пшеничной или рисовой муки, 100 г семян кунжута, 50 г натурального уксуса.

TOY NOGHULU

Add castor sugar in boiling water, make thick syrup. Pour on vinegar. Fry fennel separately. Sprinkle a little flour on a heated up pan. Add thick syrup and coriander seeds. In 5-6 minutes the syrup gets dried. Put on a fire and add some more syrup. Sprinkle flour on the syrup in 10-15 minutes. Boil on a slow fire adding syrup and sprinkling flour. Shake the pan continuously.

Thus, the noghuls take uneven form. Keep the noghuls for 12 hours, then repeat the same process. I.e. add syrup and flour several times. Dry the noghuls in a hot place for 1-2 days.

Ready noghuls are white, aromatic and delicious. According to custom, noghuls are stewed over the bride at wedding parties, symbolizing sweetness. It is also served with tea.

- 1 kg sugar, 150 gr wheat or rice flour, 100 gr coriander, 50 gr vinegar

DÜĞÜN NOĞULU

Tozşekerin üzerine kaynar su döküp kaynatmakla katı şerbet hazırlanır. İçerisine tabii dut veya üzüm sirkesi dökülür. Ayrı tavada temizlenmiş kişniş tohumu biraz kavrulur. Sonra sıcak tavaya biraz un serpilir, üzerine katı şerbet ilave edilerek kişniş tohumları topaklanır. 5-6 dakika sonra kurur. Yeniden ateş üzerine konur şerbet dökülür. 10-15 dakikadan sonra üzerine biraz un serpilir. Hafif ateşte tava sık sık sallanarak üzerine şerbet ve un dökülür. Sonuçta nogullar alınır. Onları yarım gün beklettikten sonra aynı iş tekrarlanır. Hazır nogulun terkibinde nemlik kalmaması için 1-2 gün sıcak yerde kurutulur. Nogullar ak renkte iyi kokulu ve tatlı olur. Bu nogulları töreye göre tatlılık sembolü gibi düğünlerde gelinin başı üstünden serpilir ve çayla beraber servis yapılır.

Malzemeler:

- 1 kg şeker, 150 gr. buğday veya pirinç unu, 100 gr. kişniş tohumu, 50 gr. sirke.



DÜJÜ BALVASI

Ğajnadılmyş ilyg su kötürüb üzərinə şəkər əlavə edir, lədu düjü vurub mət bəzirləyirlər. Dujü ununu ələyib, tavada ərimmiş yağda fəsilətsiz ǵaryşdırmaqla ǵovururlar. Unun rəngi bir az tündləşəndə üzərinə døjülmüş keşniş tohumu, mət əlavə edərək jəndən çalyrlar. Bəzır halvalar isti-isti kichik nimçələrə çəkilir və üzəri çaj ǵaşıy iltə zəvǵə bəzəldir.

Суфраǵə jəməkdən sonra çajla verilir.

Əzǵat:

- 550 g dujü unu, 1 kg şəkər, 50 g yağ, 1 g ǵovurub døjülmüş keşniş tohumu, 1 g lədu düjü.

FALDA

Üzlu suda ǵazanda ǵajnadırlar. Ayrıca ǵajnamış sojut суда бутда нишастасы çalyныр, fald olуnур. Məhlul suda n üstünə toqudur, fəsilətsiz ǵaryşdırırlar. Bir əzdan içərisinə tozşəkər əlavə edilir. Niшаста судə şişir, ǵatılaşaraq сыыг halına düşür. Bəzır olana jəxin azacıg külab əlavə edilir.

Bəzır faldə kichik nimçələrə jəkilib isti faldə verilir.

Əzǵat:

- 500 g суд, 50 g бутда нишастасы, 50 g tozşəkər, 10 g külab, 150 g су.

РИСОВАЯ ХАЛВА

Насыпав в кипяченую теплую воду сахарный песок, с добавлением лимонной кислоты, варят сироп. Просеянную рисовую муку поджаривают в сковороде в топленном масле, непрерывно перемешивая. Когда мучная масса приобретает темноватый цвет, в нее насыпают молотые семена кинзы, добавляют сироп и вновь перемешивают. Готовую халву перекладывают в небольшие тарелки, и на ее поверхность с помощью чайной ложки наносятся изящные узоры. Подают на десерт, с чаем.

Продукты:

- 550 g рисовой муки, 1 kg сахарного песка, 50 g масла, 1 g поджаренных семян кинзы, 1 g лимонной кислоты.

FALDA

Молоко с пленкой кипятят в кастрюле, отдельно в холодной кипяченой воде взбивают и растворяют пшеничный крахмал. Этот раствор сливают в молоко, непрерывно помешивают, подогреть в смесь добавляют сахарный песок. Крахмал набухает в молоке, густеет - получается каша. Незадолго до завершения варки добавляется немного глаза. Фалду подают в тарелках в горячем виде.

Продукты:

- 500 g молока, 50 g пшеничного крахмала, 50 g сахарного песка, 10 g глаза, 150 g воды.

RICE HALVA

Dilute sugar with hot water, add citric acid and make syrup. Sieve the rice flour, brown in melted butter, stirring constantly. When the flour gets a little dark, add pounded coriander seeds and syrup. Boil again stirring constantly. Serve the ready halva hot. Pattern with a teaspoon.

Serve with tea.

- 550 gr rice flour, 1 kg sugar, 50 gr butter, 1 gr fried pounded coriander seeds, 1 gr citric acid

FALDA

Boil the whole milk. Cook the wheat starch in cold water. Pour in milk and stir constantly. After a while add castor sugar.

Starch sweets in milk, gets liquid. Add rose water before it is ready. Serve ready faldə hot in plates.

- 500 gr milk, 50 gr wheat starch, 50 gr castor sugar, 10 gr rose water, 150 gr water

PIRİNÇ HELVASI

Kaynatılmış ılık su alıp üzerine şeker dökerek limon tuzu eklenir, şerbet hazırlanır. Pirinç unu tavada eritilmiş yağda aralıksız karıştırmakla kavrulur. Unun rengi bir az koyulaştığında üzerine dövülmüş kişniş tohumu, şerbet dökülerek yeniden karıştırılır. Helvalar sıcakken çay kaşığı ile renkle süslenilir.

Sofraya yemektən sonra çayla servis yapılır.

Malzemeler:

- 550 gr. pirinç unu, 1 kg. şeker, 50 gr. yağ, 1 gr. kavrulmuş, dövülmüş kişniş tohumu, 1 gr. limon tuzu.

FALDA

Kaymaklı süt tencerede kaynatılır. Ayrıca kaynatılmış soğuk suda buğday nişastası karıştırılır ve sütün üstüne dökülerek aralıksız karıştırılır. Biraz sonra içerisine tozşeker dökülür. Nişasta sütte şişer, katılaşarak lapa olur. Pişmesine az kala gül suyu dökülür. Hazır faldə sıcak halde servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 ml. süt, 50 gr. buğday nişastası, 50 gr. tozşeker, 10 gr. gül suyu, 150 ml. su.

GYRMABADAM

Şəkər tozunu ələvə su ilə ǵaryşdırıb üzərinə limon turşusunu əlavə edir, ǵatılaşana ǵədər ǵajnadırlar. Bəzır karamelə bənzər kütəni ǵyraqa çəki sojudurlar. Üzərinə jumurta ağыны əlavə edib jəxişyçə çalyrlar. 10-15 dəqiqədən sonra ona ǵovurubmış və xırda lənamış fındıyǵ ləpəsi, dujü unu, døjülmüş keşniş tohumu ǵatırlar. Bəzır məhlul bəjək tavalarla azacıg sojudur, balaca dərkiç ǵadıblərde prəslənir və üzərinə ǵovurubmış dujü unu səpilir.

Əzǵat:

- 100 g dujü unu, 600 g tozşəkər, 300 g fındıyǵ ləpəsi, 2 ədəd jumurta ağы, 1 g limon turşusu, 2 g keşniş tohumu.

GYRMA-BAĐAM

Смешав сахарный песок с водой в тазике, с добавлением лимонной кислоты, кипятят до загустения. Отставив получившуюся массу, переходят на карамель, охлаждают. Затем ее яичным белком, тщательно взбивают. Через 10-15 минут в эту массу добавляют поджаренную и измельченную мякоть лесного ореха, рисовую муку, молотые семена кинзы. Готовую смесь немного охлаждают в больших сковородах (противнях), затем ее прессуют в маленьких четырехугольных формочках и присыпают поджаренной рисовой мукой.

Продукты:

- 100 g рисовой муки, 600 g сахарного песка, 300 g мякоти лесного ореха, яичный белок 2-х яиц, 1 g лимонной кислоты, 2 g семян кинзы.

GYRMABADAM

Prepare syrup from sugar powder, add citric acid and boil away to obtain the caramel mass. Cool down the mass. Add egg albumen and beat up intensively. Add fried crushed nuts, rice flour, pounded coriander seeds in 10-15 minutes. Cool down, then press the mass in special square moulds and sprinkle with fried rice flour.

- 100 gr rice flour, 600 gr sugar powder, 300 gr hazelnut kernels, 2 egg albumen, 1 gr citric acid, 2 gr coriander seeds

KIRMABADEM

Tozşekeri su ile karıştırılıp üzerine limon tuzu dökülür, katılaşana kadar kaynatılır ve soğutulur. Üzerine yumurtanın beyaz kısmı dökülür iyice karıştırılır. 10-15 dakikadan sonra kavrulmuş ve küçültülmüş fındık içi, pirinç unu, dövülmüş kişniş tohumu ilave edilir. Büyük tavada biraz soğutulur, küçük dörtgen tabaklara konur ve üzerine kavrulmuş pirinç unu serpilir.

Malzemeler:

- 100 gr. pirinç unu, 600 gr. tozşeker, 300 gr. fındık içi, 2 tane yumurta ağı, 1 gr. limon tuzu, 2 gr. kişniş tohumu.





ШӘКӘРЧӨРӘЛІ

Әрнимини жағла тоз-шәкарини жа-рым саат жахшыча чалырлар. Бу за-ман она тозричон јумурта ағы алава едирлар. Алынмыш күләлә вани-лин ва әла нов аламыш ун гатыб, алынган хамирдан 50-60 грамслыг кырла формалы күндәләләр һазырла-йырлар. Сонра о күндәләрин орта-сына бармагыла эәфәран сују кыруб микәк санчырлар. Жагланмыш ме-тал тобога үзәринә дүзәрәк елек-трик ва ја газ печиндә бишвирирлар. Шәкәрчөрәлини сојудудан сонра җагыла ва нымчаләлә йыгырлар.

Әрзаг:

- 500 г буғда уну, 250 г әрнимини жаг, 300 г тоз-шәкар, 2 әләд ју-мурта ағы, 2 г ванилин, 2 г ми-хәк.

ШАКЯР-ЧУРЕК

Топленое масло с сахарным пе-ском перемешивают в течение полу-часа, понемногу добавляя яичный белок. В эту массу вмешивают ва-нилин и просеянную отборную муку, из образовавшегося теста готовят крутые лепешечки по 50-60 грам-мов. Затем смачивают их шафран-ной водой и приправляют семенем гвоздики. Заготовки запекают на металлической подставе в электри-ческой или газовой плите.

Охладив шакяр-чуреки, перекла-дывают в столовую посуду.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки, 250 г топленого масла, 300 г сахарно-го песка, яичный белок 2-х яиц, 2 г ванилина, 2 г гвоздики.

SHAKAR CHORAK

Boil water by adding it sugar powder. Beat up melted butter with sugar powder for 30 minutes. Add gradually egg albumen. Put vanillin, sieved flour of high quality, knead stiff dough. Shape 50-60 gr balls. Make a hole in the centre of balls, add saffron infusion and place clove on top. Place on buttered iron sheets and bake. Cool down and serve in plates.

- 500 gr wheat flour, 250 gr melt- ed butter, 300 gr sugar powder, 2 egg albumen, 2 gr vanillin, 2 gr clove

ŞEKERCÖREĞİ
(ŞEKERLİ EKMEK)

Erimiş yağla tozşekeri yarım sa- at iyice karıştırılır. Sonra ona tedri- cen yumurta akı ilave edilir. Sonra vanilin tozu ve ekstra elenmiş un katıp alınan hamurdan 50-60 gram- lık topak biçimli kündeler hazırla- nır. Sonra o kündelerin ortasına saf- ran suyu döküp kuru karanfil ko- nur. Yağlanmış maden tabağın üze- rine dizerek elektrik veya gaz fırın- larında pişirilir. Şekerli ekmeği so- ğuduktan sonra servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. buğday unu, 250 gr. eri- tilmiş tereyağ, 300 gr. tozşeker, 2 tane yumurta akı, 2 gr. vani- lin tozu, 2 gr. kuru karanfil.

ПЕШВӘНК

Суја тоз-шәкар, лимон туршусу тоқуб гәйнадыр ва мот һалына са- харную патоку, к ней добавляють пропеченную рисовую муку, пряно- сти, топленое масло и перемешивают. Затем в течение 20-30 минут эту смесь варят в котле, перемешивая и переворачивая. Готовую массу 20-22 раза растягивают и сжимают. Затем, обваливая в пропеченной муке, сво- рачивают эту массу в трубочки и ос- тужают.

По завершении разрезают на 10-12-сантиметровые грубчатые кус- ки и складывают в тарелку.

Әрзаг:

- 700 г дјүу уну, 350 г шәкар, 80 г әрнимини жаг, 1 г лимон тур- шусу, 1 г кешини тохуму, 1 г һил.

ПЕШВЯНГ

Обычным способом, уже знако- мым нашему читателю, готовят са- харную патоку, к ней добавляют пропеченную рисовую муку, пряно- сти, топленое масло и перемешивают. Затем в течение 20-30 минут эту смесь варят в котле, перемешивая и переворачивая. Готовую массу 20-22 раза растягивают и сжимают. Затем, обваливая в пропеченной муке, сво- рачивают эту массу в трубочки и ос- тужают.

По завершении разрезают на 10-12-сантиметровые грубчатые кус- ки и складывают в тарелку.

Продукты:

- 700 г рисовой муки, 350 г са- харного песка, 80 г топленого масла, 1 г лимонной кислоты, 1 г семян кинзы, 1 г кардамона.

PESHVANK

Prepare syrup from sugar pow- der, add citric acid and boil. Add flour (rice flour), spices, melted butter and mix thoroughly. Pour the mass on the griddle and boil for 20-30 min- utes, turning the griddle constantly. Stretch ready mixture with hands 20-22 times. Brown the rice flour in but- ter, mix the browned flour with the mass and go on stretching until complete mixing. Then cool down.

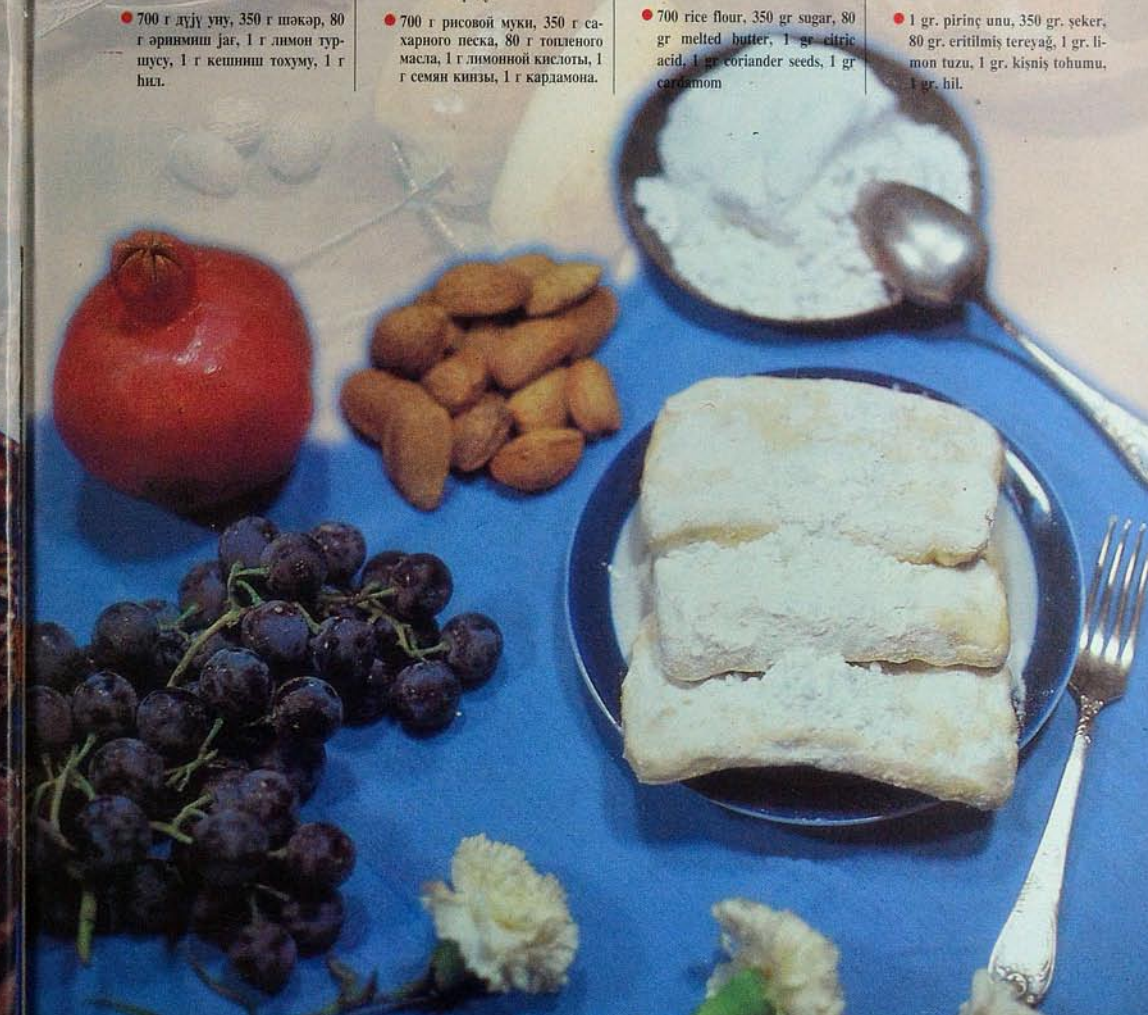
Shape the ready peshvank into long tubes 10-12 cm long.

PEŞVENK

Suya tozşeker, limon tuzu dö- küp kaynatılır ve şerbet haline geti- rilir. Hazır şurupda kavrulmuş pi- rinç unu baharat, tereyağı döküp karıştırılır. Sonra 20-30 dakika ara- lıksız karıştırılarak pişirilir. Hazır karışım 20-22 defa uzatarak çekilir. Sonra kavrulmuş pirinç unu ile bo- ru şeklinde bükülür ve soğutulur. Hazır peşvenk borucuk biçimde 10-12 cm. uzunluğunda doğranarak ta- bakalarda servis yapılır.

Malzemeler:

- 1 gr. pirinç unu, 350 gr. şeker, 80 gr. eritilmiş tereyağ, 1 gr. li- mon tuzu, 1 gr. kişniş tohumu, 1 gr. hil.





TEL HALVASI

Шәкәрә су төкүб бадача тижанда гәйнадырлар. Әриҗәнҗон сонра үзәринә лимон туршусу вурурлар. Һазыр олана ҺаҺын јениҗдан лимон туршусу алава едирләр. Һазыр мәти дәмир столла сојудурлар. Сонра хүсүси мәрмәрдән һазырланмыш, јағланмыш столла төкүб дартыб ағардырлар. Ејни заманда мис тавала јагы гыздырыр, үзәринә ун алава едиб говурурлар. Бундан сонра говурумүш уну тахта ва ја дәмир стол үзәриндә мат илә гарышдырыб дартырлар. Һазыр мәһсуҗ тел шәклиндә сачаҗланыр. Буну тез бир заманда сојудурлар.

Тел һалвасы нимчәлә сүфрәә вериләндә јанына күлаб гојудур.

Әрзат:

- 500 г шәкәр, 200 г бұтда уну, 200 г әринмиш јағ, 2 г лимон туршусу.

ВОЛОКНИСТАЯ ХАЛВА

Азербайджанское название этого изделия - "тел-халвасы".

Залив сахарный песок водой, варят в котелке. Когда сахар растворится, добавляют лимонную кислоту и перед окончанием варки вновь делают ту же добавку. Готовую смесь остужают на металлической подставке, затем перекладывают на специальную мраморную плиту и отбеливают мукой.

Тем временем в медной сковороде пропекают муку в растопленном масле, затем пропеченную муку перемешивают с сахаристой пастой на доштом столе или металлической подставке и растягивают. Готовую халву свивают в ниточки, как пряжи, и охлаждают.

Продукты:

- 500 г сахарного песка, 200 г пшеничной муки, 200 г топленого масла, 2 г лимонной кислоты.

TEL HALVA

Dilute sugar with water and boil. Add citric acid. Before it is ready, add citric acid again. Cool down ready syrup on iron table. Then pour the mass on a buttered marble table. Stretch by hands till it becomes completely white. At the same time, heat up butter in a frying-pan and brown the flour.

Then mix the browned flour with the caramel mass and go on stretching on a wooden or iron table. Ready tel obtains thread-shaped form. Cool the ready halva immediately. Serve tel halva with rose water.

- 450 gr sugar, 200 gr wheat flour, 200 gr melted butter, 2 gr citric acid

TEL HELVASI

Şekerle su kaynatılır. Eridikten sonra üzerine limon tuzu dökülür ve soğutulur. Sonra özel mermerden hazırlanmış, yağlanmış masaya dö-küp, tartıp beyazlaştırılır. Aynı zamanda yağ kızdırılıp üzerine un dökerek kavrulur. Bundan sonra kavrulmuş un şerbet ile karıştırılır. Hazır ürün tel biçiminde saçaklanır. Bu çabuk soğutulur. Tel helvası servis yapılırken yanına gül suyu konulur.

Malzemeler:

- 500 gr. şeker, 200 gr. buğday unu, 200 gr. eritilmiş tereyağ, 2 gr. limon tuzu.

ИМАМ ҺАЛВАСЫ

Әринмиш кәрә јағыны газанда гыздырыр, үзәринә ун алава едиб тәдриҗән говурурлар. Ајрыча габда суја зәфран, шәкәр төкүб гәйнадыр ва шәрбәт һазырлајырлар. Һазыр шәрбәти говурумүш унун үзәринә төкүб јахшыча чалыр ва јениҗдә од үзәриндә гарышдырырлар. Һазыр һалваны дајаз нимчәләрә чәкиб, үзәринә дојумүш дарҗын сапырлар.

Әрзат:

- 500 г әла нов бұтда уну, 250 г әринмиш јағ, 250 г шәкәр тозу, 1 г дарҗын, 0,5 г зәфран.

ИМАМ-ХАЛВАСЫ

Топленое масло прогревают в кастрюле, посыпая мукой и постепенно пропекают мучнистую массу. В отдельной посуде кипятят воду с добавлением сахарной пудры и шафрана - готовят шербет. В шербет заливают пропеченную мучнистую массу, тщательно взбивают ее и, поставив на огонь, продолжают перемешивать. Готовую халву раскладывают в неглубокие тарелки и присыпают молотой корицей.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки отличного сорта, 250 г топленого масла, 250 г сахарного песка, 1 г корицы, 0,5 г шафрана.

IMAM HALVASY

Heat up melted butter in a pan, add flour and brown gradually. Make syrup of saffron infusion, sugar powder. Pour ready shrabat on the browned flour, beat up intensively and cook, stirring constantly.

Sprinkle ready halva with pound-cinnamon.

- 500 gr wheat flour of high quality, 250 gr melted butter, 250 gr sugar powder, 1 gr cinnamon, 0,5 gr saffron

İMAM HELVASI

Erinmiş tereyağı tencerede ısıtılır, üzerine un döküp yavaş yavaş kavrulur. Ayrı kapta suya safran, tozşeker döküp kaynatılır ve şerbet hazırlanır. Hazır şerbeti kavrulmuş unun üzerine döküp iyice karıştırıp yeniden ateş üzerine konur ve karıştırılır. Hazır helvayı derin olmayan tabaklara döküp üzerine dövlümüş tarçın serpilerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. ekstra buğday unu, 250 gr. eritilmiş tereyağ, 250 gr. tozşeker, 1 gr. tarçın, 0,5 gr. safran.





ОВМА

Ә'ла нов буда уну котүрүб она маја, јаг ва шәкәр, ә'фәранда һа-зырланмыш шәрбәт гатырлар. Хә-мир јоғрулан заман она гатыт, јагда говрулмуш әдвигәләрән һис, кеш-ниш тохуму, зәңгәфил алава едир-ләр. Хәмири бәрк јоғрурлар. Хә-мир өзүнә калдикән сонра 500-600 грамлыг күндәләр бәдүрләр ва 10-15 дәгитә сүфрәһини арасында са-халырлар. Күндәләри 15 мм галы-лығында јайырлар. Сонра хуҗуси ағачла үзәринә нахыш вурур ва ә'фәранкы јумурта сүртәрәк, ағ хаш-хаш сәпирләр. Чәрәк кими тәдирләр ва ја күрәдә биширләр.

Әрзәг:

- 1 кг буда уну, 300 г шәкәр, 150 г көрә јағы, 200 г гатыт, 2 әдәд јумурта, 20 г маја, 0,5 г һил, 0,5 г зәңгәфил, 0,5 г хаш-хаш, 5 г кешниш тохуму, 0,5 г ә'фәран, тама көрә дуз.

ОВМА

В отборную пшеничную муку примешивают дрожжи, масло и за-ливают шербеетом, приготовленным из раствора сахарного песка с шаф-раном. Замешивая тесто, добавляют в него пряности - кардамон, семена кинзы, имбирь. Тесто должно быть крупным. Когда оно подойдет, делят на катышки по 500-600 граммов и 10-15 минут продерживают, окутав ска-теркой. Затем раскатывают до то-лщины 15 мм, наносят специальной палочкой узоры на поверхность ле-пешек, смазывают яичным желтком с шафраном, присыпают маковыми зернышками. Пекут в земляной пе-чи (тендире) или домашней печке - "кюра".

Продукты:

- 1 кг пшеничной муки, 300 г са-харного песка, 150 г сливочно-го масла, 200 г гатыка, 2 кури-ных яйца, 20 г дрожжей, по 0,5 г кардамона, имбиря, маковых зернышек, 5 г семян кинзы, 0,5 г шафрана, соль - по вкусу.

ОВМА

Take best grade wheat flour, add yeast, butter, sugar and saffron shar-bat. When kneading the pastry, add sour milk and roasted spices-cardamom, coriander seeds, ginger. Knead stiff dough. When the dough is ready, split into 500-600 gr portions. Keep for 10-15 minutes.

Then make 15 mm thick flat cakes. Pattern the surface, then dilute eggs with saffron infusion, apply on top and sprinkle with white poppy-seeds. Bake in tendyr, or in a stove.

- 1 kg wheat flour, 300 gr sugar, 150 gr butter, 200 gr sour milk, 2 eggs, 20 gr yeast, 0,5 gr car-damom, 0,5 gr ginger, 0,5 gr poppy seeds, 5 gr coriander seeds, 0,5 gr saffron, salt to taste

ОВМА

Kaliteli buğday unu maya, yağ ve şeker, safranla hazırlanmış şer-bet karıştırılır. Hamur yoğrulur, yoğurt, yağda kavrulmuş baharat-hil, kişniş tohumu, zencefil dökülür. Hamuru katı hale getirilir. Sonra 500-600 gramlık topaklara bölünür ve 10-15 dakika bez arasında tutu-lur. Topaklarla 15 mm. kalınlığında yufka açılır. Sonra üzerine nakış ya-pılır ve safranlı yumurta sürerek beyaz haşhaş serpilir. Ekmek gibi fi-rında pişirilir.

Malzemeler:

- 1 kg. buğday unu, 300 gr. şe-ker, 150 gr. tereyağı, 200 gr. katık, 2 tane yumurta, 20 gr. maya, 0,5 gr. hil, 0,5 gr. zence-fil, 0,5 gr. haşhaş, 3 kg. kişniş tohumu, 0,5 gr. safran, tuz zev-ke göre.

ФӘСӘЛИ

Ә'ла нов буда унундан орта бәрклидә мајалы хәмир јоғрур-лар. Хәмири 1,5-2 саат сәрин јердә сахалырлар. Сонра 100 грамлыг күндәләр дузәддиб, 3 мм галыны-лығында јухалар јайырлар. Јуханын бир үзүнү јағлајырлар. Сонра үзә-ринә нарын дојулмуш әдвигә сә-пирләр. 5-6 јуханы бир-биринин үс-түнә сатарар, јағлы тәрәфи ичәри олмага дулајайрлар. Бу хәмири бир тәрәфиндән тутарар ичәријә беваз һаһаш серпилр. Екмек gibi fi-rında pişirilir.

Фәсәлини һәр ики үзү сачла гызардылар. Сүфрәјә верәндә үстү-нә шәкәр кишаны ва ја табии бал төкүлүр.

Әрзәг:

- 500 г ә'ла нов буда уну, 50 г шәкәр кишаны ва ја бал, 100 г көрә јағы ва ја гујрут јағы, 10 г маја, 1 г дојулмуш кешниш тохуму, 1 г һил, 1 г дәрчин, 1 г зәңгәфил, тама көрә дуз.

ФЕСЕЛИ

Из пшеничной муки отличного сорта замешивают на дрожжах тесто средней крутости. Тесто ставят в прохладное место на 1,5-2 часа. Затем, разделив на 100-граммовые ка-тышки, раскатывают их на кружки толщиной в 3 мм. Эти тонко раскатанные листы, как помнит читатель, называются "юха". Одну сторону такой юхи смазывают маслом, обсы-пают мелко расточенными пряно-стями и, действуя в такой же после-довательности, складывают друг на друга 5-6 слоев и всю "стопку" сворачивают в "рулон", оставляя верх-ний слой промасленной стороной киизу. Затем "рулон" с одной сторо-ны плотно закручивают вовнутрь, после вторичной скрутки слоеную заготовку округляют в форме лепеш-ки толщиной в 1,5-2 см и диаме-тром в 10-12 см.

Эти сырые слоеные лепешки - "фесели" - пропекают с обеих сторон на специальном выпу-том чугунном диске - "садж" - над тлеющим огнем. Подавая на стол, фесели подслащивают сахарной пудрой или натуральным медом.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки отлич-ного качества, 50 г сахарной пудры или меда, 100 г сливоч-ного масла или курдючного жира, 10 г дрожжей, 1 г мо-лотых семян кинзы, по 1 г карда-мона, корицы, имбиря, соль-по вкусу.

FASALI

Knead yeast dough. Keep for 1,5-2 hours in a cool place. Then split dough into 100 gr pieces and roll them out 3 mm thick. Apply butter on the top, sprinkle with pounded spices mixture and pile 5-6 layers. Roll the layers in. Holding an edge, go on rolling in. Then press down to shape round flat cake 10-12 cm diameter.

Fry fasali in pan with butter. Sprinkle with sugar powder or pour honey when serving.

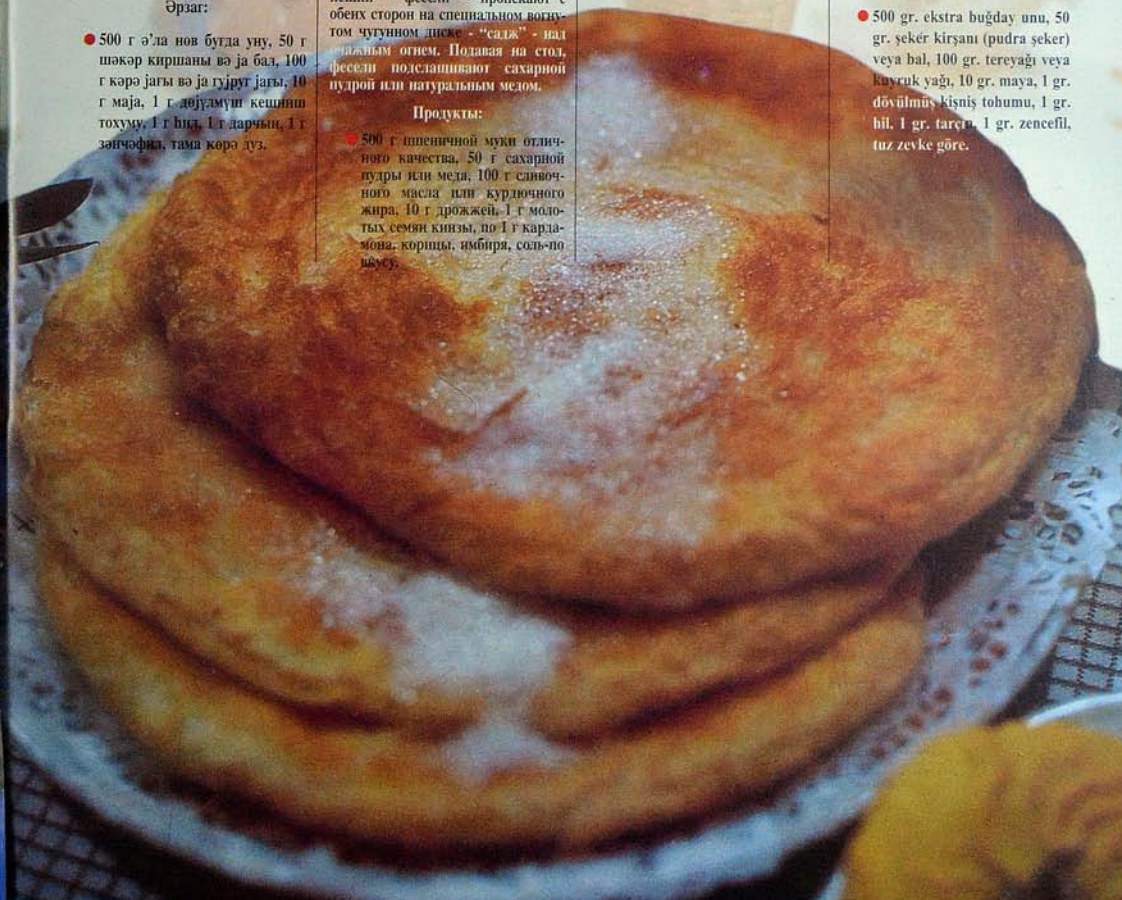
- 500 gr best grade wheat flour, 10 gr yeast, 50 gr sugar powder or honey, 100 gr butter or sheep fat, 1 gr pounded coriander seeds, 1 gr cardamom, 1 gr cin-namon, 1 gr ginger, salt to taste

FESELI

Kaliteli buğday ununda mayalı orta katlılıkta hamur yoğrulur. Ha-muru 1-1,5 saat serin yerde bekleti-lir. Sonra 100 gramlık kündeler dü-zeltilip 3 mm kalınlığında yufkalar açılır. Yufkannın bir yüzü yağlanır. Sonra üzerine nazik dövülmüş ba-harat serpilir. 5-6 yufkayı birbirinin üstüne koyarak yağlı tarafı içeri ol-makla boru şeklinde bükülür. Bu hamuru bir taraftan tutarak içeriye doğru sıkı bükülür. Sonra kalınlığı 1,5-2 cm. çapında topak biçime so-kulur. Feselinin her iki yüzü yağda kızartılır. Servis yapılırken üstüne şeker kirşanı (tozu) veya tabii bal dökülerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. ekstra buğday unu, 50 gr. şeker kirşanı (pudra şeker) veya bal, 100 gr. tereyağı veya kıvrık yağ, 10 gr. maya, 1 gr. dövülmüş kişniş tohumu, 1 gr. hil, 1 gr. tarçın, 1 gr. zencefil, tuz zevke göre.





ГОЗЛУ КӨКƏ

Јумуртанын сарысыны шəkəр-лə ағарана гəлэр јакшымыча чəзыр-лар. Сонра ўзəринə ун əлава едиб гарышдырырлар. Даһа сонра дојум-ш гоз лəпəси, ванилин, чəј сода-сы, ахырда исə чəлынмыш јумурта агы əлава едирлэр. Һазыр хəмири јак сүртүлмүш вə азачыг ун сəпс-миш тəваја тəkүб, ўзəрини гашыг-ла һамарладыгдан сонра орта тєм-пєратура сəбада биширлэр. Һазыр кəкəнин ўзəринə шəkəр киришəни сəпирлэр. Сүфрəјə исти вə сојут һалда верилэр.

Əрзəг:

- 500 г ун, 10 əдəд јумурта, 500 г шəkəр, 200 г дојумш гоз лə-пəси, 2 г ванилин, 2 г чəј сода-сы, 50 г ариниш јəг.

• ЛЕПЕШКА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Тшательно взбивают яичный желток вперемешку с сахарной пудрой до побеления (точь-в-точь, как взбивают тоголь-моголь). Подсыпав муку, замешивают тесто. В смесь добавляют толченую мякоть грецкого ореха, ванилин, чайную соду, а в конце - взбитый яичный белок. Готовое тесто перекладывают в промасленную и припорошенную мукой сковороду, разравнивают поверхность ложкой, затем пекут лепешки в печке при средней температуре. Лепешки присыпают сахарной пудрой. Подают на стол и "с пылу, с жару", и в остывшем виде.

Продукты:

- 500 г муки, 10 яиц, 500 г сахарного песка, 200 г толченой ореховой мякоти, 2 г ванилина, 2 г чайной соды, 50 г топленого масла.

GOZLU KOKA

Beat up yolk with sugar till it gets completely white. Add flour and mix thoroughly. Add pounded walnut kernels, vanilla, baking soda and beaten up egg albumen. Coat surface of the pan with butter, sprinkle with flour, pour ready dough and bake at average temperature. Sprinkle with sugar powder. Serve hot or cold.

- 500 gr flour, 10 eggs, 500 gr sugar, 200 gr walnut kernels, 2 gr vanilla, 2 gr cooking soda, 50 gr melted butter

CEVİZLİ KÖKE

Yumurthanın sarısı şekerle be-yazlaşana kadar iyice karıştırılır. Sonra üzerine un döküp karıştırılır. Daha sonra dövülmüş ceviz içi, vanilin, çay sodası, sonunda çırpılmış yumurta akı dökülür. Hazır hamur yağ sürülmüş ve biraz un serpilmiş tavaya döküp üzerini kaşıkla sıva-dıktan sonra orta sıcaklıkta fırında pişirilir. Aynı kökenin üzerine töz-şeker serpilir. Sofraya sıcak ve so-ğuk halde servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. un, 10 tane yumurta, 500 gr. şeker, 200 gr. dövülmüş ceviz içi, 2 gr. vanilin, 2 gr. çay sodası, 50 gr. eritilmiş tereyağ.

ФЫНДЫГЛЫ ГОҒАЛ (КӨКƏ)

Уну лəјəнə тəkүб ўзəринə јумур-та, бал, шəkəр, битки јəгы вə чəј со-дасы əлава едиб бəрк хəмир јoғу-рурлар. Һазыр хəмири кундалəјиб гоғал формасына салыр, һэр гоғала 1-2 говурулмүш фындыг гојуб орта истиликдə сəбада биширлэр.

Əрзəг:

- 1 кг ун, 4 əдəд јумурта, 100 г бал, 300 г шəkəр, 300 г битки јəгы, 10 г чəј содасы, 150 г фындыг.

ЛЕПЕШКА С ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

Называется у нас эта лепешка "фындыгы-гоғал". В тазике замешивают крутое тесто из муки, с добавлением сырого яйца, меда, сахарного песка, растительного масла и чайной соды. Затем катыши сплющивают в форме лепешки, в каждую заправляют 1-2 жареных лесных орешка и выпекают в печке при средней температуре.

Продукты:

- 1 кг муки, 4 куриных яйца, 100 г меда, 300 г сахарного песка, 300 г растительного масла, 10 г чайной соды, 150 г лесных орехов.

FYN DYGLY GOGHAL

Knead stiff dough of flour, eggs, honey, sugar, oil, and baking soda. Split it into portions, shape in goghals, place in the middle of each goghal 1-2 roasted nuts and bake.

- 1 kg flour, 4 eggs, 100 gr honey, 300 gr sugar, 300 gr vegetable oil, 10 gr baking soda, 150 gr nuts

FINDIKLI GOĞAL

Unun üzerine bal, şeker, yu-murta, bitki yağı ve karbonat döküp katı hamur yoğrulur. Hazır hamuru topaklayıp goğal biçimine sokulur. Her goğala 1-2 kavrulmuş fındık koyup orta sıcaklıkta fırında pişiri-lir.

Malzemeler:

- 1 kg. un, 1 tane yumurta, 100 gr. bal, 300 gr. şeker, 300 gr. bitki yağı, 10 gr. karbonat, 150 gr. fındık.





ШӘКӘР-ФЫНДЫҢ

Галайлы мис газанда азачыг су-
ја шәкәр тоқуы гарышдырылар.
Гаты шәрбәт алыныр. Шәрбәттин
үзәринә аҗрыча говурлумын, тәмиз-
ләниб агардымыш фындыг ләпә-
сини алава едирләр. Тахта гашыгла
фасиләсиз аста-аста гарышдырыр-
лар. 10-15 дәгигәдән сонра јендән
шәкәр тозу алава едирләр. Сонра
фындыглары газандан чыхарыб
бир аз сојудурлар. Бу заман фы-
ндыгларын үзәри шәкәр гаты илә ор-
тулмајә башлајыр. Фындыглар соју-
дудан сонра јендән газана тоқу-
лур. 20-25 дәгигә мүддәтиндә од үзә-
риндә фасиләсиз гарышдырылар
ки, бир-биринә јапымсасын. Ыз-
ыр фындыглар әринмиш јаг сүр-
түлүш дәмир табгаларә бошады-
лыб сојудур.

Ызыр мәһсуду чәрәс нимчалар-
ина тоқуб, чај илә сүфрәјә верир-
ләр.

Әрзәг:

- 500 г фындыг, 500 г шәкәр то-
зу, 30 г әринмиш кәрә јагы.

ФУНДУК В САХАРЕ

В луженой медной кастрюле, на
огне, смешивают сахарный песок с
небольшим количеством воды, полу-
чается густой шербет, в него посы-
пают очищенные от кожуры и под-
жаренные ядрышки лесного ореха.
Мерно перемешивают деревянной
ложкой, минут через 10-15 вновь до-
бавляют сахарную пудру. Затем яд-
рышки ореха достают из кастрюли
и остужают, поверхность их в это
время покрывают сахаристым сло-
ем, охлажденные орехи вновь пере-
сыпают в кастрюлю и 20-25 минут
обжаривают в шербете, перемешива-
вая так, чтобы они не прилипали
друг к другу. Готовые орешки в са-
харном соку высыпают на железные
противни с промасленным дном.

Эти орешки - "шәкәр-фундук" -
подают с чаем.

Продукты:

- 500 г лесного ореха, 500 г са-
харного песка, 30 г топленого
сливочного масла.

SHAKAR-FYNDYG

Make sugar syrup in copper pan.
Add roasted hazel nuts in the syrup.
Stir carefully with a wooden spoon. In
10-15 minutes add sugar powder
again. Take the nuts out of the pan
and cool down. The surface of the
nuts gets covered with sugar. As the
nuts get cool, pour them into a pan
again. Boil for 20-25 minutes, stirring
constantly. Pour the ready nuts into
buttered iron sheets and cool down.

Place the ready dish onto dessert
plates and serve with tea.

- 500 gr hazelnuts, 500 castor
sugar, 30 gr melted butter

ŞEKER-FINDIK

Tencerede biraz suya şeker dö-
küp karıştırılır, katı şerbet yapılır.
Şerbetin üzerine ayrıca kavurulmuş,
temizlenip beyazlatılmış fındık içi
dökülür. Aralıksız tahta kaşıkla ya-
vaş yavaş karıştırılır. 10-15 dakika
dan sonra yeniden tozşeker dökü-
lür. Sonra fındıkları tencereden çı-
karıp biraz soğutulur. Sonra fındık-
ların üzeri şeker karışımı ile örtül-
meğe başlar. Fındıklar soğuduktan
sonra yeniden tencereye dökülür.
20-25 dakika süresinde ateş üzerin-
de aralıksız karıştırılır ki, birbirine
yapışmasın. Hazır fındıklar eriti-
miş tereyağ sürülmüş maden tabak-
lara dökülüp soğutulur. Hazır ürü-
nü çerez tabaklarına döküp çay ile
servis yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. fındık, 500 gr. tozşeker,
30 gr. erimiş tereyağı.

ГУШБУРА

Әла нов бутла уунда сүд, маја,
јумурта гатыб бәрк хәмир јогур-
рлар. Хәмир күндәләниб 15-20 дәгигә
сахландыдан сонра 3-4 мм галы-
лыгында јайылыр. Сонра хуеуси
форма ва ја стакан агзы илә кирдә
кәсилир. Аҗрыча фындыг ләпәсини
говуруб тәмизләјыр, хырда дојур.
1:1 нисбәтиндә тоз-шәкәр гатыр,
дојулумш һил алава едиб кәсилмиш
хәмирләрин ичәрисинә ич јогурлар.
Хәмирин кәнарлары бирләшдири-
ләрәк күрзә (кирс) формасында бү-
тләр. Тавада чохла әринмиш ва ја
битки јағында гызардылыр ва кәс-
кирлә чыхарылыб үзәринә шәкәр
киршаны сәпилир.

Әрзәг:

- 500 г бутла уну, 250 г сүд, 10 г
маја, 1 әдәд јумурта, 200 г ич
үчүн тоз-шәкәр, 200 г фындыг
ләпәси, 30 г шәкәр киршаны,
200 г кәрә ва ја битки јагы, 3 г
һил.

ГУШ-БУРА

Из отборной пшеничной муки, с
добавлением дрожжей, молока, сы-
рого яйца, замешивают крутое те-
сто, разваливают на катышки и, про-
держав 15-20 минут, раскатывают
скалкой до толщины в 3-4 мм. Лис-
ты из теста разрезаются на круглые
фрагменты с помощью специального
шаблона или перевернутого тон-
кого стакана. Очищенную и толче-
ную мякоть лесного ореха, смешан-
ную с сахарной пудрой в пропорции
1:1, с добавлением толченого карда-
мона, используют как начинку и
закручивают краешки кружков из
теста в форме пельменей. Эти заго-
товки поджаривают в сковороде в
обильном топленом или раститель-
ном масле, достают шумовкой и ок-
ропляют сахарным сиропом.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки, 250 г
молока, 10 г дрожжей, 1 кури-
ное яйцо, по 200 г мякоти
лесного ореха, сахарного
песка, 3 г кардамона, 200 г
сливочного или растительного
масла, 30 г сахарной пудры.

GUSHBURA

Knead stiff dough from flour,
adding yeast, milk and eggs. Split into
portions, in 15-20 minutes, roll out 3-
4 mm thick layers. Cut into circles
with a special mould or glass. Roast
the nuts separately, pound, add sugar
powder 1:1 proportion, add pounded
cardamom and put the stuffing in cut
circles. Fold the edges, roll in the
form of gurma (girs), fry in melted
butter or oil, take out with skimmer
and sprinkle with sugar powder.

- 500 gr best quality wheat flour,
250 gr milk, 10 gr yeast, 1 egg.
Stuffing: 200 gr sugar powder,
200 gr hazelnut kernels, 30 gr
castor sugar, 200 gr oil or but-
ter, 3 gr cardamom

GUSHBURA
(BADAMBURA)

En üstün kaliteli buğday ununa
süt, maya, yumurta katıp katı ha-
mur yoğrulur. Hamur topakları
15-20 dakika tutulduktan sonra 3-4
mm. kalınlığında yufka şeklinde açıl-
ır. Sonra özel biçim veya bardak
ağız ile kesilir. Ayrıca fındık içini
kavurup temizleyerek ezdikten son-
ra 1/1 nispetinde tozşeker katıp ezil-
miş hil dökerək kesilmiş hamurların
içerisine iç konur. Hamurun kenar-
larını birleştirerek gürze (girs) biçi-
minde bükülür. Tavada pekçok eri-
tilmiş tereyağ veya bitki yağında ki-
zarılır, çıkarılıp üzerine tozşeker
serpilir.

Malzemeler:

- 500 gr. buğday unu, 250 ml.
süt, 10 gr. maya, 1 tane yumur-
ta, 200 gr. iç için tozşeker, 200
gr. fındık içi, 30 gr. şeker kirşanı
(pudra), 200 gr. tere yağı veya
bitki yağı, 3 gr. hil



ГОЗЛУ ЖУМРУ ШИРНИ

Əla nov budə unu ələbi üzərinə limon turşusu, çay soda-sı, şəkər tozu, doğulmuş göz ləpəsi, darçın, mişox və jumurta əlavə edib bərk xəmir doğurlar. Sonra həmin xəmirdən alt ildə kirdə (göz böldə) jumurat düzəldib, dəmir təbəqələrə jığıb, orta temperaturda sobalarda bişirirlər. Hazır olanla isti-isti şəkər kirşanı ilə urvalayırlar.

Ərzaq:

- 500 g budə unu, 5 g çay soda-sı, 3 g limon turşusu, 100 g şəkər tozu, 100 g göz ləpəsi, 2 g mişox, 3 g darçın, 100 g ərinmiş yağ, 1 ədəd jumurta, 50 g şəkər kirşanı.

ТАХТА ШИРНИ

Шəkər tozunun üzərinə su əlavə edib qarışdıraraq e'maləyə ləğəndə gəjələyirlər. Gəjənə düşəndə üzünü kəfini jığıb ona limon turşusu vururlar. Hazır olanı yaxın azacıq küdəb əlavə edirlər. Sonra od üzərindən kətürüb gəyərə gəjirlər. Kəpəyü jətanədən sonra kəfəyirə qarışdırırlar. Bu zaman mət xərləyir (kəməlləşir). Məti üzü həmişə dəmir təbəqəyə və ya mərmər daşın üstünə tokurlar. Bir saatdan sonra taxta şirni hazır olur. Hazır şirninin salığı ilə kvadrat şəklində bir neçə hissəyə doğrayıb gəjələyirlər.

Gejə: Taxta şirninin sarı və qırmızı rəngdə olması üçün ona azacıq zəffərən və ya çutundur şirəsi vurulur. Taxta şirni dənən çay içmək üçün bişirilir.

Ərzaq:

- 1 kg şəkər tozu, 2 g limon turşusu, 250 g su, 20 g küdəb.

ОРЕХОВЫЕ ШАРИКИ

Эта традиционная сладость - "гозлу жумру ширни" - представляет собой круглые, величиной с грецкий орех, печенье из сдобного теста.

Из просеянной пшеничной муки отличного сорта с добавлением лимонной кислоты, чайной соды, сахарной пудры, толченой мякоти грецкого ореха, сырого яйца, пряностей (корицы и гвоздики) замешивается крутое тесто. Из теста вылепливают шарики величиной с грецкий орех, кладут их на железные подставки (противни) и пропекают в печи при средней температуре.

Готовое изделие подслащивают сахарной пудрой.

Продукты:

- 500 g пшеничной муки, 5 g чайной соды, 3 g лимонной кислоты, по 100 граммов сахарного песка, мякоти грецкого ореха и топленого масла, 2 g гвоздики, 3 g корицы, 1 куриное яйцо, 50 g сахарной пудры.

ТАХТА-ШИРНИ

Название этого кондитерского изделия можно перевести на русский как "плиточная карамель".

Насыщенный раствор сахарного песка заваривают в котле, при закипании снимают пенку и добавляют лимонную кислоту, а незадолго до окончания варки - гвоздику. Смесь снимают с огня и, когда уляжется накипь, перемешивают шумовкой. В это время варено засахаривается. Его выливают на сладкий металлический подстав или мраморную плиту. Через час "тахта-ширни" будет готово. Это изделие аккуратно разделяют на квадратные брикеты и упаковывают.

Примечание: чтобы придать карамели желтый и красный цвет, используют шафранную воду или свекольный сок. Эту сладость обычно подают к чаю.

Продукты:

- 1 кг сахарного песка, 2 g лимонной кислоты, 250 g воды, 20 g гвоздики.

GOZLU YUMRU SHIRNI

Sieve the wheat flour of high quality, add citric acid, baking soda, sugar powder ground walnut kernels, cinnamon, clove, eggs and knead stiff dough. Roll out small balls (nut-sized), place on iron sheets and bake at average temperature. Sprinkle hot shirni with sugar powder.

- 500 gr wheat flour, 5 gr baking soda, 3 gr citric acid, 100 gr sugar powder, 100 gr melted butter, 1 egg, 50 gr castor sugar

TAKHTA SHIRNI

Dilute castor sugar with water and boil in pan, stirring constantly. When it boils, skim off the foam and add citric acid. Before it is ready add rose water. Take away from the stove. When foams gets down, mix with a skimmer till you obtain caramel mass. Then pour the ready mixture on an even iron sheet or marble table. In 1 hour takhta shirni is ready. Cut into several portions and serve.

Note: To get yellow or red tints, add a little saffron or beetroot infusion. Usually takhta shirni is cooked to be served with tea.

- 1 kg sugar powder, 2 gr citric acid, 250 acid, 250 gr water, 20 gr rose water

CEVİZLİ TOPAK TATLI

Ekstra buğday ununu eleyip üzerine limon tuzu, karbonat, tozşeker, dövülmüş ceviz içi, tarçın, kuru karanfil ve yumurta dökpü berk hamur yoğrulur. Sonra aynı hamurdan el ile ceviz büyüklüğünde topaklar yapıp orta sıcaklıkta fırında pişirilir. Hazır olunca sıcak sıcak şeker kirşanı üzerine serpilir.

Malzemeler:

- 500 gr. buğday unu, 5 gr. karbonat, 3 gr. limon tuzu, 100 gr. tozşeker, 100 gr. ceviz içi, 2 gr. kuru karanfil, 3 gr. tarçın, 100 gr. eritilmiş tereyağ, 1 tane yumurta, 50 gr. şeker kirşanı (pudra şekeri).

ТАХТА ТАТЛИ

Tozşekerin üzerine su dökpü qarışdıraraq kaynatılır. Kaynamaya başladığında yüzünün köpüğünü alıp, limon tuzu qarışdırılır. Hazır olmasına az kala biraz gül suyu dökülür. Sonra atəş üzərindən alıp kənara konulur. Köpüğü yandıqdan sonra qarışdırılır. Sonra şərbət (met) karamelleşir. Bir saatdən sonra tahta tatlı hazır olur. Hazır tatlı düzənli olaraq dörgen şəklində birkaç kismə kəşp kaplara konur.

Not: Tahta tatlıya sarı və qırmızı rəngdə olması üçün biraz safran və ya pancar suyu dökülür. Tahta tatlı çayla içmək üçün pişirilir.

Malzemeler:

- 1 kg. tozşeker, 2 gr. limon tuzu, 250 ml. su, 20 gr. gül suyu.

ЛӘПП-ШИРНИ

Ләппи ширни hazırламаq üçün gəjənə suja şəkər tozu tokurlar. Limon turşusu əlavə edirlər. Mət hazır olanla odun üstündən kətürüb gəyərə gəjirlər. Həmişə dəmir təbəqənin üzərinə 1 sm gəyiləyən şəkər tozu jəyirlər. Sonra jumuratın şirni ucu ilə həmin tozun üzərində juvayılqlar açırırlar. Hazır mətli xərkə gəyiləyən ilə gəyiləyən gəyiləyən juvayılqlara tokurlar. Sojıjandan sonra məməjilərdə (təbəqlərdə) gürudəb kətürülür. Ləppi şirninin sarı və qırmızı olmağı üçün, mət hazırlandıqdan zaman üzərinə sarı zəffərən suyu və ya qırmızı çutundur suyu əlavə edirlər.

Ərzaq:

- 1 kg şəkər, 250 g su, 3 g limon turşusu, 50 g zəffərən suyu və ya çutundur suyu.

ПОДУШЕЧКИ ИЗ КАРАМЕЛИ

В кипящую воду высыпаяют сахарный песок, добавляют лимонную кислоту и, сварив смесь, снимают с огня, ровную металлическую пластину покрывают слоем сахарной пудры толщиной в 1 см. В этом слое макушкой куриного яйца проделывают маленькие выемки, которые заполняют сахарной патокой, предварительно перемешав ее столовой ложкой. Остывшие сладкие подушечки подсушивают на подносах. Для придания желтой и красной окраски к сахаристой смеси примешивают шафранную воду или сок красной свеклы.

Продукты:

- 1 кг сахарного песка, 250 г воды, 3 г лимонной кислоты, 50 г шафранной воды или свекольного сока.

LAPIP SHIRNI

Add sugar powder into boiling water. Then mix citric acid. When the syrup is ready, take it away and leave for some time. Smear iron sheet with sugar powder 1 cm thick. Make holes with the sharp end of an egg. Pour the ready syrup into the holes with a spoon. Cool down and dry in oval trays. To get yellow and red tints, add saffron or beetroot infusion in the syrup when it boils.

- 1 kg sugar, 250 gr water, 3 gr citric acid, 50 gr saffron infusion or beetroot infusion

LEPİP TATLI

Lepip tatlı hazırlamak için kaynayan suya tozşeker dökpü limon tuzu eklenir. Hamur tepsi üzerine 1 cm. kalınlığında tozşeker yayarlar. Sonra yumurtanın şis ucu ile aynı tozun üzerinde yuvacıklar açılır. Hazır şurubu yemek kaşığı ile karıştırıp yuvacıklara dökülür. Soğuktan sonra tepsiye kurutulup alınır. Lepip tatlısının sarı ve kırmızı olması için şerbet hazırlanırken üzerine safran veya kırmızı pancar suyu dökülür.

Malzemeler:

- 1 kr. şeker, 250 ml. su, 3 gr. limon tuzu, 50 gr. safran veya pancar suyu.





СУД ЧӨРƏЛІ

Суја суд, җумурта, дуз, чай содасы, азачыг шөкәр, эленмиш бутда уну алава едир, мөлдүз һалына душанә гәдәр чалырлар. Сонра тавая азачыг битки јагы тоқуб ғыздырылар. Ызыр дуру хәмирдән кичик абкарданла тавая аз-аз тоқуб һәр ики үзүн ғыздырылар. Ызр дафа тавадан чыхан һазыр суд чөрәһини үзүнә шөкәр тозу тоқудур вә үст-үстә ығылыб нимчаларә дүзүлүр. Сүфраја исти һалда, судла вә чайла верилер.

Өзгәг:

- 500 г бутда уну, 200 г суд, 5 г чай содасы, 1 эдәл җумурта, 100 г шөкәр тозу, 50 г битки јагы, тама көрә дуз.

ЛЕПЕШКА НА МОЛОКЕ

Молоко разбавляют водой, сбивают яичный белок с желтком, подсыпают соли, чайной соды, сахарного песка, просеянную пшеничную муку, затем взбивают до получения однородного жидкого теста. Подлив в сковороду растительного масла, ставят на огонь и понемногу маленьким черпаком подливают жидкое тесто. Когда прожарится одна сторона, поджаривают другую. Готовые оладьи присыпают сахарной пудрой и укладывают в тарелки. Подают на стол в горячем виде, с молоком или чаем.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки, 200 г молока, 5 г чайной соды, 1 куриное яйцо, 100 г сахарного песка, 50 г растительного масла, соль - по вкусу.

MILKY BREAD

Add milk, egg, salt, cooking soda, sugar, sieved wheat flour in water and beat up thoroughly. Heat up in oil a little. Pour into a pan some liquid flour and roast both edges. Sprinkle every milky bread with sugar powder and pile up on a plate. Serve hot with milk and tea.

- 500 gr wheat flour, 200 gr milk, 5 gr baking soda, 1 egg, 100 gr sugar powder, 50 gr vegetable oil, salt to taste

SÜT EKMEĞİ

Suya süt, yumurta, tuz, karbonat, biraz şeker, elenmiş buğday unu dökülür, sıvı haline gelene kadar karıştırılır. Sonra tavaya azacıklık flour and roast both edges. Sprinkle every milky bread with sugar powder and pile up on a plate. Serve hot with milk and tea.

Malzemeler:

- 500 gr. buğday unu, 200 ml. süt, 5 gr. karbonat, 1 adet yumurta, 100 gr. tozşeker, 50 gr. bitki yağı, tuz zevke göre.

ГАРАБАГ КӨТӘСИ

Эленмиш ө'ла нов бутда уну е'малты вә ја тахта габа тоқудур, ортасында бошлук ачылыр. Бураја үзү суд, көрә јагы, чай содасы, җумурта, дуз тоқудур. Булар јахшыча ғырышдырылыб хәмир һазырланыр. Бу хәмир ики бәрәбәр һиссәја бөлүнүб сојудучуја ројулур. Хәмир сојудучуда оладла ич һазырланыр. Уна оринмиш јаг, шөкәр киршаны, ванил татылыр, алә охваланага дәнәвәр һала кәтирилир. Сонра сојудучуда хәмирин бири чыхарылыр вә охловла 2-3 мм галындыгында јабылыр. Ичин бир һиссәси бу хәмирин үстүнә тоқудур, бәрәбәр олараг жабылыр. Јуха 4 тәрәфлән агыз-агыза кәләнә гәдәр татланараг охловла јенидән жабылыр. Булан сонра ичин галан һиссәси дә јабылмыш хәмирин үстүнә сәпилер. Әл илә һәр тәрәфә јајараг, јенә ич ортуләнә гәдәр 4 тәрәфлән кәнарлары бир-биринә жапышдырылыб кирдә көкә шықлина салыныр. Усту јумуртаданла хаш-хаш сәпилер вә исти духовака биштилир.

Хәмирин галан һиссәси дә бу гәдәр икә һазырланыр.

Өзгәг:

- 600 г ө'ла нов бутда уну, 200 г көрә јагы, 200 г үзү суд, 2 эдәл җумурта, 130 г шөкәр киршаны, 0,5 г ванили, 2 г чай содасы вә тама көрә дуз.

КЯТА ПО-КАРАБАХСКИ

Объясним непонятному читателю, что "кята" означает печеное сдобное мучное тесто с начинкой.

Просеянную пшеничную муку отличного сорта высыпают в эмалированный тазик или деревянное корытце, посередине оставляют пустую "воронку", в которую наливают парное молоко, топленое масло, подсыпают чайную соду, соль и выплескивают содержимое куриного яйца. С этими компонентами тщательно замешивается тесто. Тесто разделяют на две равные части и кладут в холодильник. Тем временем приготавливают начинку. В муку примешивают топленое масло, сахарную пудру, ваниль. Разминая руками, доводят смесь до зернистого состояния. Затем, достав из холодильника один катыш теста, раскатывают скалкой в лист толщиной 2-3 мм и покрывают его поверхность начинкой, загибают с четырех углов вовнутрь так, чтобы края сомкнулись, и вновь раскатывают скалкой. На раскатанное тесто кладут остальную часть начинки и вновь растягивают скалкой. На раскатанное тесто кладут остальную часть начинки и вновь, растягивая руками, сводят четыре угла, соединяют края и округляют в форме лепешки. Присыпают маковым зернышками, смазывают яичным желтком и пекут в духовке.

Остальную часть теста обрабатывают и запекают таким же образом.

Продукты:

- 600 г пшеничной муки отличного сорта, 200 г сливочного масла, 200 г свежего молока, 2 куриных яйца, 130 г сахарной пудры, 0,5 г ванилина, 2 г чайной соды и соль - по вкусу.

KATA IN GARABAGH STYLE

Pour the best grade wheat flour into a copper or wooden casserole. Make the middle empty. Pour boiled milk, butter, cooking soda, yolk and salt there. Mix them thoroughly and knead the pastry. The pastry is divided into two equal parts. Keep in a refrigerator. When the pastry is in the refrigerator, make stuffing. Mix melted butter, sugar powder, vanilla with wheat flour, crumble with hands shaping into grains.

Then take part of the pastry out of the refrigerator and spread with a rolling pin 2-3 mm thick. Part of the stuffing is placed on this pastry and spread equally. The pastry is folded from 4 sides, then spread by the rolling pin. The rest of the stuffing is placed on the rolled pastry. Spread with hands towards each side, join the edges from 4 sides shaping a circle as a cake. Coat the surface with yolk, sprinkle with poppy-seeds and bake in hot oven.

The rest of the pastry is prepared and baked in the same way.

- 600 gr best grade wheat flour, 0,5 gr vanilla, 2 gr baking soda, 200 gr butter, 200 gr boiled milk with skin, 2 eggs, 130 gr sugar powder and salt to taste

KARABAĞ KETESİ (BÖREĞİ)

Elenmiş yüksek kaliteli buğday unu, bir kaba dökülür ve ortasında yer açılır. Açılmış oyuğa kaymağı alınmamış süt, tereyağı, karbonat, yumurta ve tuz dökülür. Bunlar iyice karıştırılarak hamur yapılır. Hamur iki beraber hisseye bölünür ve buzdolabına konur. Sonra iç malzemesi hazırlanır. Una eritilmiş tereyağ, şeker, vanilya dökülür el ile karıştırılarak taneli hale getirilir. Sonra buzdolabında hamur çıkarılır ve oklavayla 2-3 mm. kalınlığında toplanlaştırılır. İç malzemesinin bir kısmı bu hamurun üzerine dökülür ve beraber olarak oklavayla yufkalanştırılır. Yufkanın kenarları a tarafından ortaya doğru birbirine deymesine kadar katlanır ve oklavayla tekrar yufkalanştırılır. Sonra iç malzemesinin kalan kısmında hamurun üzerine serpilir. Malzeme el ile hamurun her tarafına yayılarak tekrar iç malzemesinin içeri kapatılana kadar 4 taraftan kenarları birbirine yapıştırılır. Böylece yuvarlak pide şekli verilir. Üst hisesine yumurta vurulup haşhaş serpilir. Sıcak fırında pişirilir.

Malzemeler:

- 600 gr. buğday unu, 200 gr. tereyağı, 200 gr. kaymaklı süt, 2 tane yumurta, 130 gr. şeker, 0,5 gr vanilya, 2 gr. karbonat ve tadına uygun tuz.



БАЛТЫ БАЛГАБАГ

Тәмизләnmиш балгабагы дилм-дилм дөггайрлар, газана яггаркән арасына гајсы вә кишмиш тоқурлар. Азачы су алава едиб, агзыны ортарак, зәиф ој үзәриндә су-ју чәкилонә гәдәр портурлар. Бишә-нә јахын үзәринә бал алава едир-лар. Бу хәрәк сүфрајә һәм исти, һәм дә сојут һалда веристир.

Өрзәг:

- 500 г балгабаг, 50 г гуру гајсы, 50 г кишмиш, 100 г бал.

ВАРЕНАЯ ТЫКВА В МЕДУ

Очищенную тыкву нарезают ломтиками, высыпая их в кастрюлю для варки, добавляют урюк и изюм. Подлив немного воды, закрывают крышку и тушат на малом огне до выпаривания влаги. Перед окончанием готовки добавляют мед. Эту смесь подают и в горячем, и в холодном виде.

Продукты:

- 500 г тыквы, 50 г урюка, 50 г изюма, 100 г меда.

PUMPKIN WITH HONEY

Cut the pumpkin into slices, put into a pan. Add plums and sultana. Add some water, cover and stew on low fire. Add filtered honey before it is ready. Serve both hot or cold.

- 500 gr pumpkin, 50 gr dried plums, 50 gr sultana, 100 gr honey

BALLI BALKABAK

Temizlenmiş balkabağı dilim dilim doğrar, tencereye yığılır. Arasına kayısı ve kuru üzüm dökülür. Biraz su dökülür ağzını kapayarak hafif ateş üzerinde suyu kuruyana kadar haşlanır. Pişmeye doğru üzerine süzülmiş bal dökülür. Bu yemek sofraya hem sıcak, hem de soğuk halde servis yapılır.

Malzemeler:

- 50 gr. balkabak, 50 gr. kuru kayısı, 50 gr. kuru üzüm, 100 gr. bal.

ЗӘ'ФӘРАНЛЫ НАЗИК

Әләмнмш ә'ла нов бугда унуна әрпнмш яғ, дуз, маја алава етмәк-лә мөһкәм хәмир јогуррлар. Ајры-ча ичлик һазырламағ үчүн 100 г ја-га зә'фран сују вә шәкәр киршаны төкүб јахынча гарышдырлар. Сонра үзәринә тәдричән 1 стәкан ун төкүб һәл әләнн, гәдәр гарыш-дырлар. Хәмир ојна кәлдикән сонра, күнәләннә шәкәр јуха јайыр, үзәринә јат сүртүб бир нечә дәфә гәтләмәгдә гәт-гәт хәмир һазырла-јырлар. Хәмирин ортасына ич го-јур, кәнарларыны гәтләјәрағ ортада бирләшдирир вә 10-12 мм гәләнләр-һиндә јайырлар. Бел-ликлә ич го-јумуш көкәләри јанғы шиниләрә дүзәр, үзәринә зә'фәранлы јумурта сарысы сүртүр вә маташла бәјәк вуруб исти духовкада 20-30 дәгигә биширирләр.

Өрзәг:

- 600 г ә'ла бугда уну, 200 г әрпн-миш јағ, 120 г шәкәр кирша-ны, 1 әдәд јумурта сарысы, 3 г маја, 0,5 г зә'фран вә таме ко-рә дүз.

СДОБНЫЕ ЛЕПЕШКИ С ШАФРАНОМ

Из отборной пшеничной муки, с добавлением масла, соли, дрожжей, замешивают крутое тесто. Для приготовления начинки топленое масло (100 г) заливают шафранной водой и сахарной пудрой, тщательно перемешивают. Затем понемногу в эту смесь подсыпают один стакан муки и перемешивают до полного раство-рения. После того, как тесто подо-йдет, его разделяют на катышки, тон-ко раскатывают, смазывают маслом и складывают несколько раз, полу-чается слоеное тесто. Его начиняют упомянутой выше сладкой смесью, загибают края вовнутрь и сближа-ют друг с другом, затем растягивают, сплющивают до толщины в 10-12 мм.

Полученные таким образом ле-пешки с начинкой раскладывают на промасленных подставках, нати-рают яичным желтком, выпекают в узо-ры шиншам и выпекают в духовке в течение 20-30 минут.

Продукты:

- 600 г пшеничной муки, 200 г топленого масла, 120 г саха-рной пудры, 1 яичный желток, 3 г дрожжей, 0,5 г шафрана, соль, - по вкусу.

ZAFARANLY NAZIK

Knead yeast dough adding but-ter, salt to best grade wheat flour. To make the stuffing, add saffron infu-sion and fine sugar powder to 100 gr butter and mix thoroughly. Further add a glass of flour and agitate con-tinuously to obtain uniform mass.

Roll ready dough thin, butter the surface, put in several layers to pro-duce puff pastry. Put the stuffing in the middle of dough sheets, fold the edges, join them in the middle and roll in 10-12 mm thick. So, place stuffed pastries on copper sheets, smear the top of the pastries with saffron egg yolk, make a striped pattern with a fork and bake in the hot oven for about 20-30 minutes.

- 600 gr best grade wheat flour, 200 gr melted butter, 120 gr sugar powder, 1 egg, 3 gr yeast, 0.5 gr saffron and salt to taste

SAFRANLI NAZİK

Kaliteli buğday ununa eritilmiş yağ, tuz, yoğurt ilave edilerek katı hamur yoğrulur. Ayrıca iç malze-mesi hazırlamak için 100 gr. yağa safran suyu ve pudra şeker dökül-e-rek iyice karıştırılır. Sonra üzerine aralıklı olarak bir bardak un ekle-nerek hamur tam karıştırılır. Ha-mur kabarttıktan sonra topaklan-a-rak ince yufkalar açılır. Üzerine de yağ sürülerek bir kaç defa bükü-l-mekle kat kat hamur hazırlanır. Hamurun merkezine iç malzemesi katılır, kenarları bükülerek, merkez hisseye yapıştırılır ve 10-12 mm. ka-lınlığında topaklaştırılır. Böylece iç malzemesi koyulmuş pideler yağlı tepsi-lere dizilir. Safran karıştırılmış yumurta sarısı sürülerek gümüş-lä-nakış yapılır ve sıcak fırında 20-30 dakika sürede pişirilir.

Malzemeler:

- 600 gr. buğday unu, 200 gr. eri-tilmiş tereyağ, 120 gr. pudra şeker, 1 adet yumurta, 3 gr. yo-gurt, 0.5 gr. safran tadına uy-gun tuz.



ЛӘНКӘРӘН ГОҒАЛЫ

Әлә нов уну алаһи үзү сүд илә мајалы хәмир йәгулур. Хәмир кәлмәк үчүн үстүнү сүфрә илә өртүб исти јердә сахлајырлар. Кәрә јагы, шәкәр киришәни вә зәфран сују чајлыыр вә үзәринә азачык ун ала-ва едилтир. Белә ич тез дағылә бистән бош күтләдән ибарәт олур.

Хәмир кәлдикдән сонра онун үзәринә кәрә јагы сүртәрәк әл илә јайыб гәтәләр вә јумпалдырлар. Һәзыр хәмир 70 г чәкидә доғранар 10 см гәлиңлыгында дордкүнч формала јайлыыр, үзәринә 25-30 г Һәзыр ич йәгулур вә ғырағлары да-хилә тәрәф бирдәшләрәк әл ичиндә бәсәмәглә јайлыыр вә она кирдә тоғал формасы верилтир. Бир мүддәт сахланыб үзәринә јумурта сарысы вурлур вә хаш-хаш сәп-лир. Сонра исти дүховкада 20-25 дә-гитә биширлир.

Әрзәт:

- 600 г әлә нов бутда уну, 150 г шәкәр киришәни, 10 г маја, 200 г сүд, 2 әдәд јумурта, 160 г кәрә јагы, 0,5 г зәфран вә тама кәрә дүз.

ПИШИ

Әлә нов бутда унула су, дүз әлә-ва елиб орта бәркәдкә хәмир йәгу-лур. Һәмин хәмирдән 60-70 грамлыг күлаләр тутулур. Сонра 0,5-0,6 мм гәлиңлыгында јуха јайлыыр, јуха-ның бир үзү јағландыр. Бунун үстүнә икинчи јуха салындыр. Бунун да үзү јағландыр. Бу сәјәг 5-6 јуха салыныб, јағландырдан сонра, бир тәрәфдән башлајарәк 4-5 см ениндә узунсоп кәсилтир. Һәр јухадан тахминән 8-10 зәләг хәмир алындыр. Арасы јағлы бу хәмир зәлалары ортасы бош гәлмәглә әлә дүдәләндр. Сонра тән ортасындан сыхалыр вә јастыла-нарәк диаметри 8-10 см, гәлиңлыгы 1,5-2 см олан кирдә көкәчәк шәк-либә салындыр. Тавадә дағ јәг ичин-дә салынарәк һәр ики тәрәфи јағда ғызартылыр. Сүфрәјә вердикдә гәб-ларә јыгыб, үстүнә сумаг вә шәкәр киришәни сәпсидыр.

Әрзәт:

- 800 г әлә нов бутда уну, 150 г әринмиш јағ вә ја күнәбахан јагы, 50 г шәкәр киришәни, 30 г сумаг вә тама кәрә дүз.

ЛЕПЕШКА ПО-ЛЕНКЯРАНСКИ

Из пшеничной муки отличного сорта на дрожжах и молоке замешивается тесто. Чтобы оно пошло, кладут в теплое место, прикрыв скалкой. Тем временем можно заняться начинкой: взбить сливочное масло в сахарной пудре и шафранной воде, посыпать немного муки. Получается жирная масса.

Готовое тесто, смазанное сливочным маслом, разминают и разминают руками. Затем разделяют на куски весом по 70 граммов и раскатывают на прямоугольные фрагменты толщиной в 10 см, на них наносится слой начинки по 25-30 граммов, углы теста загнывают вовнутрь и соединяются нажатиями пальцев, тесту придает форму лепешки. Протерев некоторое время, их смазывают яичным желтком, присыпают маковыми зернышками и запекают в духовке 20-25 минут.

Продукты:

- 600 г пшеничной муки отличного качества, 150 г сахарной пудры, 10 г дрожжей, 200 г молока, 2 куриных яйца, 160 г сливочного масла, 0,5 г шафрана, соль - по вкусу.

ПИШИ (СЛОЕНАЯ ЛЕПЕШКА)

Замешивается средней плотности тесто из отборной пшеничной муки. Тесто делат на катышки по 60-70 граммов и их раскатывают в листы толщиной 0,5-0,6 мм; одну сторону этих листов смазывают маслом, затем таким же образом накладывают второй слой, и далее - до 5-6 слоев.

Слоеная "стопка" разрезается на продолговатые полоски шириной в 4-5 см. От каждого слоя раскатанного теста получается около 8-10 таких полосок. Эти полоски слоеного теста, запечатанные маслом, сворачивают в трубочку, оставляя середину нетронутой. Затем, надавливая на середину трубочек, расплющивают, придавая им форму лепешек диаметром в 8-10 см и толщиной 1,5-2 см. Эти лепешки обжариваются с обеих сторон в сковороде в масле.

Полаявая на стол, лепешки присыпают сумахом и посыпают сахарной пудрой.

Продукты:

- 800 г пшеничной муки отличного сорта, 150 г топленого или подсолнечного масла, 50 г сахарной пудры, 30 г сумаха, соль - по вкусу.

GOGHAL IN LANKARAN STYLE

Sift the best grade wheat flour, keep the pastry in hot place under cover.

Sift butter, sugar powder and saffron infusion together and coat the surface with some wheat flour. Such a stuffing is composed of empty mass, which can be easily broken.

When the pastry is ready, coat the surface with butter. Spread, fold and soften with hands. The ready pastry is cut in 70 gr weight and spread square-shaped 10 cm thick. Put 25-30 gr stuffing on, fold edges towards inside, join them, press with hands giving a round shape of goghal. Keep for a while, coat the surface with beaten up egg yolk, sprinkle with poppy-seeds.

Bake in hot oven for nearly 20-25 minutes.

- 600 gr best grade wheat flour, 150 gr sugar powder, 10 gr yeast, 200 gr milk, 2 eggs, 160 gr butter, 0,5 gr saffron, and salt to taste

PISHY

Knead average stiff dough of the best grade wheat flour adding salt. Make 60-70 gr balls. Roll 0,5-0,6 mm thick, butter the sides of the balls, then place on the second layer. Butter its surface too. After placing 5-6 rolled layers and coating their surfaces with butter, cut them in 4-5 cm width. Obtain approximately 8-10 strips of dough. These dough strips with empty middle are rolled with hands. Press from the very center, spread in 8-10 cm diameter. Give shape of 1,5 - 2 cm cakes. Fry both sides thoroughly in the griddle in melted butter.

Pishy is served by piling on plates and sprinkling on with sumach and fine sugar powder.

- 800 gr best grade wheat flour, 150 gr melted butter, or sunflower-seed oil, 50 gr sugar powder, 30 gr sumach and salt to taste

LENKERAN QOÇALI (Pİ-DEŞİ)

Yüksek kaliteli kaymağı alınmış sütle mayalı hamur yoğrulur. Hamur kabarması için üzeri kapatılarak sıcak yerde bekletilir. Ayrıca kapta tereyağı, pudra şeker ve safran suyu karıştırılır ve üzerine biraz un eklenir. Bu şekilde hazırlanan iç malzeme çabuk dağılabilen biraz katı maddeden oluşmalı.

Hamur kabarıktan sonra topaklaştırılarak üzerine tereyağı sürülerek el ile bükülür ve yumşatılır. Hazırlanmış hamur, topaklanarak pide haline getirilir. Bir süre bekletilerek üzerine yumurta sarısı ve haşhaş serpilir. Sonunda sıcak fırında 20-25 dakika pişirilir.

Malzemeler:

- 600 gr. buğday unu, 150 gr. pudra şeker, 10 gr. maya, 200 ml. süt, 2 adet yumurta, 160 gr. tereyağı, 0,5 gr. safran ve tadına uygun tuz.

PİŞİ

Yüksek kaliteli buğday ununa su, tuz ilave olunarak orta katlılıkta hamur yoğrulur. Bu hamurdan 60-70 gramlık topaklar yapılır. Sonra 0,5-0,6mm. kalınlığında yufka hazırlanır. Yufkanın bir yüzüne yağ sürülerek üzerine diğer bir yufka konur. Bu yufkanın da üzeri yağlanır, aynı şekilde 5-6 yufka açılır. Üzerine yağ sürüldükten sonra bir taraftan başlayarak 4-5 cm. eninde uzunca kesilir. Her yufkadan yaklaşık 8-10 cm uzunlukta kesilir. Kat olarak yayılmış bu hamur uzunlamasına orta kısmı boş kalmakla el ile bükülerek dürümlemler. Sonra da ortasından sıkılır, yastılanarak 8-10 cm çapında, 1,5, 2 cm. kalınlığında olan yuvarlak pide haline getirilir. Tavada kaynar yağın içine salınarak her iki yüzü kızartılır.

Sofraya üzerine sumak ve pudra şeker dökülerek servis yapılır.

Malzemeler:

- 800 gr. buğday unu, 150 gr. eritilmiş tereyağ, 50 gr. pudra şeker, 30 gr. dövülmüş sumak ve tadına uygun tuz.

КӘНЧӘ ҺАЛВАСЫ

Јагы тавадә ғылдырыб үстүнә тәдричән әләһмиш бутда уну тоқур-лур. Сары рәңк алынчаја гәдәр то-вурлурлар. Сонра таваны оддан кә-нара чәкиб тоғвурлур унун үзәринә тут бәһмәзи әләвә едорәк ону јағ вә ушлә бирләшәнә гәдәр ғырышды-рырлар.

Бәһмәз (дошаб) олмадыгдә ону шәкәрдә әвәз етмәк олар. Бунун үчүн шәкәри исти судә әрдиб, од үзәриндә гәтә шәрбәт һазырлајыр-лар. Һәзыр һалваны хырдә нәмчә-ләрә чәкиб, һамарлајыб, үзүнү чај ғышыгы илә нахышлајыб әзилмиш гөз ләпәси сәпсидыр.

Әрзәт:

- 500 г әлә нов бутда уну, 200 г әринмиш јағ, 200 г бәһмәз вә ја шәкәр, 50 г гөз ләпәси.

HALVA PO-GYANDJINSKI

Нагретая масло в сковороде, по-немногу подсыпаяют просеянную пшеничную муку и поджаривают ее до пожелтения. Затем, сняв сковороду с огня, примешивают к муке тутовый бекмес (патоку) и перемешивают до получения однородной смеси. При отсутствии бекмеза (дошаба) его можно заменить густым сахарным шербетом, сваренным из раст-вора сахарного песка. Готовую хал-ву раскладывают в мелкие тарелки, разравнивают, наносят узоры чай-ной ложкой и присыпают толченой мякотью грецкого ореха.

Продукты:

- 500 г пшеничной муки отличного сорта, 200 г топленого масла, 200 г бекмеза или сахарного шербета, 50 г мякоти грецкого ореха.

HALVA IN GANJA STYLE

Heat the butter in griddle, gradually pour wheat flour on. Fry until turning yellow. Take the griddle from fire and add mulberry syrup, mix until the melted butter mixes with wheat flour. In case of syrup deficiency, one can replace it by sugar powder. For this purpose, melt sugar powder in hot water and make thick sharbati. Serve ready halva on small plates, make the surface even and decorate with a tea-spoon. Sprinkle the surface with minced walnut kernels.

- 500 gr best grade wheat flour, 200 gr melted butter, 200 fruit syrup or sugar powder, 50 gr walnut kernels

GENCE HELVASI

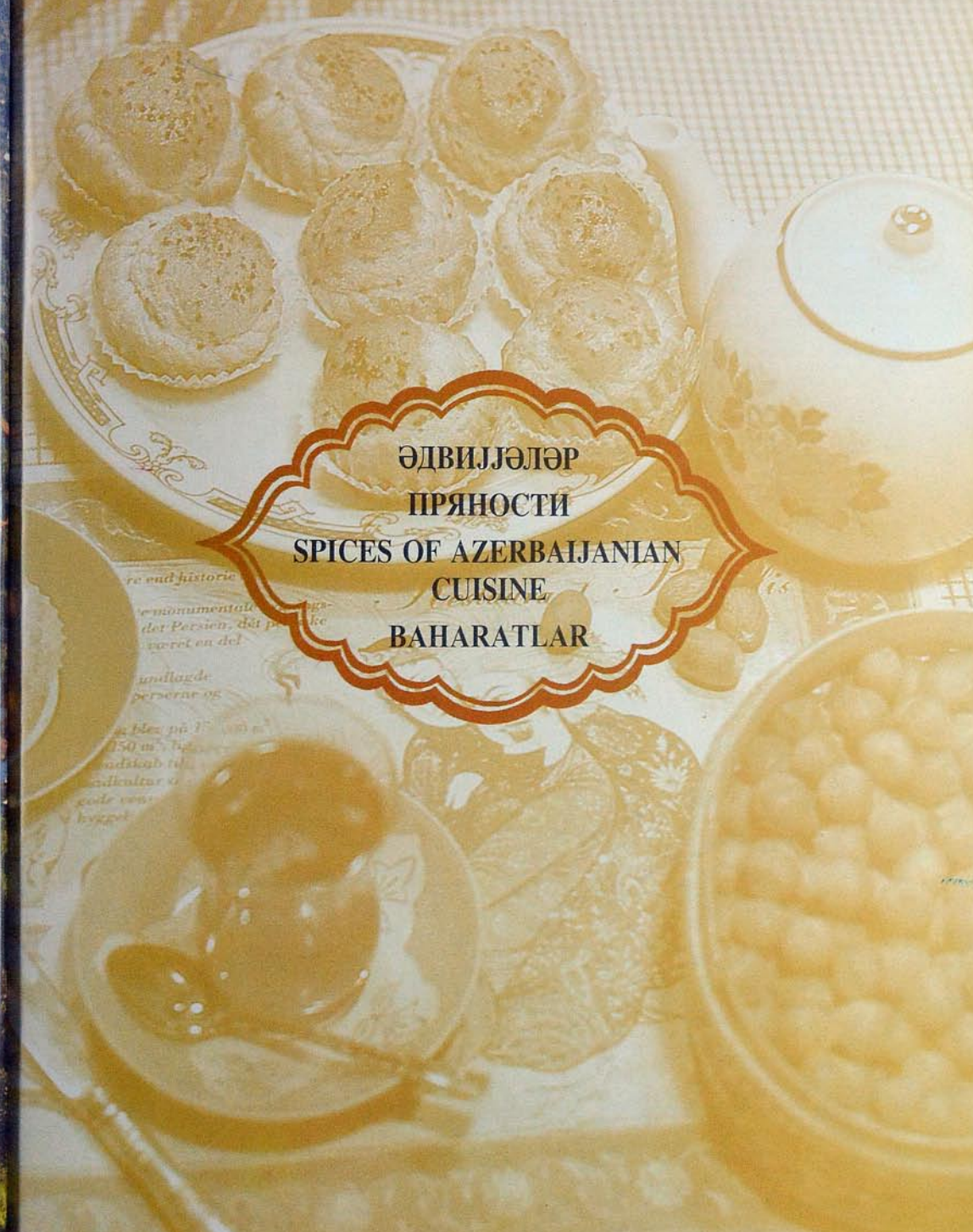
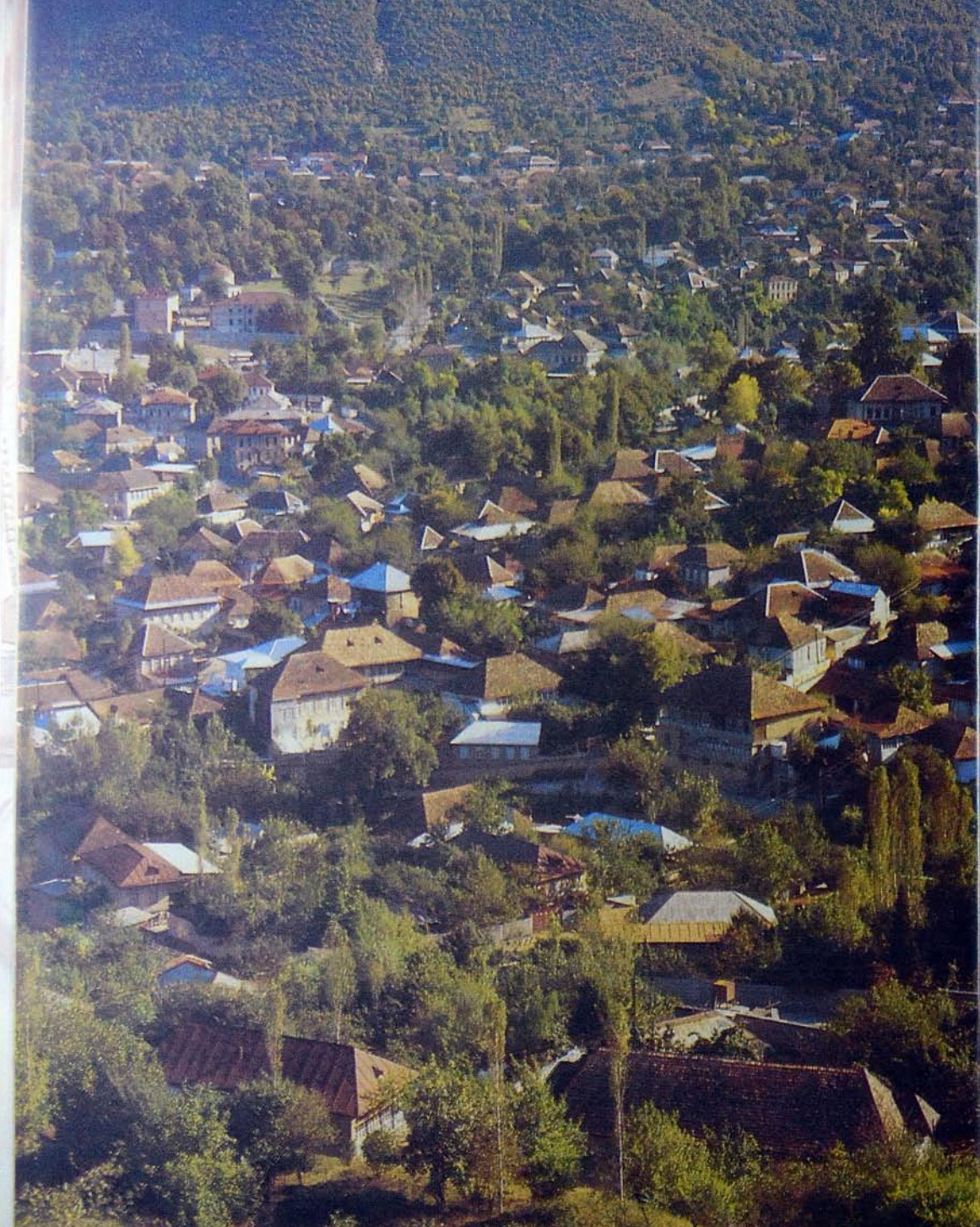
Yağ, tavada kızartırken üzerine hafif hafif buğday unu dökülür. Un, sararınca ya da tavada kavrulur. Sonra ateş üzerinden alınarak yere konur ve kavrulmuş unun üzerine bekmez (dut bekmezi) ilave edilir. Bekmez una tam karışınca ya da karıştırılır. Eğer bekmez bulunmazsa onun yerine şeker kullanılabilir. Bunun için şeker sıcak suda eritilir ve ateş üzerinde katıştırılarak şerbet haline getirilir.

Hazır helva küçük tabaklara koyularak üzeri yassılanır. Sonra üzeri kaşıkla nakışlanır ve dövülmüş ceviz içi dökülür.

Malzemeler:

- 50 gr. kaliteli buğday unu, 200 gr. eritilmiş tereyağ, 200 gr. bekmez veya şeker, 50 gr. ceviz içi.





ƏDVİJLƏLƏR
ПРЯНОСТИ
SPICES OF AZERBAIJANIAN
CUISINE
BAHARATLAR



ГАРА ИСТИОТ

Ән мәшһур вә ән чох ишләдән әдвигјатдыр. Вәтәни Гиндис-тандыр. Ачы иститот Шри-Ланкада, Јавада, Суматрада вә Бразилијата јетилдирилди. Биткисинин боју 5 метр чатыр. Әкзиләндән 3 ил сонра бар верир.

Иститоту ачы сләән пиперини маддәсидир. Тәркибиндә пиперин, кавитсин, шәкәр, фермент, эфир јағлары вә нишаста да вардыр. Гара иститот гиданым јажшы һәм олунмасына көмәк едир. Бәзи халқлар гара иститоту чох ишләдиләр, ләкин бу, мәсәһәт дејил. Азәрбајҹан хәрәкәтәриндә ишләдән гәдәр гара иститот илә сағламдыг үчүн зарарсыздыр. Дојулмун иститоту дур хәрәкәтлә вә бүтүн әт јемакларына тоқурлар, тикә вә дүдә кабаб илә иститотсуз ола бидмәз. Иститот дојулмун вә дојулмәмин һалда сатылыр.

САРЫМСАГ

Чохилдик тәрәвәз биткисидир. Аврораја 5000 ил әвәл кәтири-мидир. Пифагор сарымсагы бүтүн әдвигјатларын шаһы адыланды-рымдыр. Соғанагы торпақын ал-тынла олур вә агымтыл табылди-лишләрдән ибарәтдир. Пайызда, ја-хуа јабашы соғаналары, вә ја аҹы-аҹы дилшәри тораға басыды-лыр. Јарпағлары сараланған сонра сарымсагы чәкиб чыхарыр, торпа-дан тәһизләјиб гурдурыр.

Сарымсагын тәркибиндә хоша-калмәз тоху верән вә көз јашы ва-зиларини ғычылтандыраы эфир ја-ғлары вардыр. Сарымсаг күчлү фи-тонцид хәсәсә (бактејријалары мәһв етмәк хәсәсәси) мәликидир. Алим-ләрин вердиги мәлүматә қорә, са-рымсагын тәркибинә роданлы гидро-кен (тиосанат), полисахаридләр, јод, В, вә С витаминләри дахилдир. Сарымсаг бағырсак гурдларын ғы-рыр, склерозу гарпысыны алыр, бағырсаклары дезинфексија едир. Халт тәбәәтиндә сарымсагдә мәдә бағырсак вә үрәк-дәмар хәстә-ликләри мәләчә олунур.

Сарымсаг сојулмун, дузда та-рыштыг дојулмун вә гурдулуду ју-дудулмун һалда әдвигјат кими ишлә-дилди. Башлыча оларак татыг вә әт хәрәкәтлә илә јетилди.

Сүффәја ачыг татыг, сиркә вә аҹора илә верилди, ондан еләчә дә мұхталиф шорабаларда истифалә олунур.

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Это самая распространенная и потребляемая пряность. Родина - Индия. Выращивается черный перец в Шри-Ланке, на островах Ява и Суматра, и в Бразилии. Рост растения доходит до 5 метров. Плодоно-сит 3 года спустя после посадки. Горький вкус перца обусловлен на-личием в его составе пиперина. По-мимо этого, перец содержит в себе кавинин, сахар, ферменты, эфир-ные масла и крахмал.

Это - испытанный стимулятор пищеварения. В некоторых нацио-нальных кухнях черный перец ис-пользуется чрезмерно, что нежела-тельно.

Используемые же в азербай-жанских блюдах дозы черного пер-ца безвредны для здоровья. Моло-тый перец способствует жидким блю-дам и мясным яствам. А тикя-кебаб и люля-кебаб не могут обойтись без этой приправы.

Черный перец поступает в про-дажу в молотом или необработанном виде.

ЧЕСНОК

Это многолетняя овощная куль-тура. На территории СНГ распрост-ранен в Центральной Азии и За-кавказье. В Европу чеснок был заве-зен 5000 лет тому назад. Пифагор называл чеснок царем всех принос-тей. Луковица чеснока состоит из долек, покрытых бесцветной кож-ней.

Сажают чеснок осенью или вес-ной, зарывая в грядки луковицы или отдельные дольки: когда ботва жел-теет, чеснок выкапывают, очищают от земли и засушивают. В составе чеснока содержатся эфирные масла, источающие резкий запах, раздра-жающие слизисточные железы. Чес-нок обладает сильным фитонцидным свойством, т.е. он губит бактерии. По данным науки, чеснок содержит соединение водорода с радоном (тиосанат), полисахариды, йод, витамины В и С. Чеснок уничтожа-ет глисты, предотвращает склероз, дезинфицирует кишечник. В народ-ной медицине чеснок используется в лечении сердечно-сосудистых и ки-шечных заболеваний.

Применяется как пряность в очищенном виде, вперемешку с солью, в толченом и молотом виде. Подается на стол в сочетании с та-рыком (простоквашей), уксусом и аҹорой, используется и в различ-ных овощных супах.

HOT PEPPER

Pepper is the most famous and more often used spice. Its origin comes from India.

Pepper is cultivated in Sri Lanka, Java, Sumatra and Brasil. The height of plant is 5 metres. It yields fruit in 3 years.

Pangency of pepper depends on piperin. It contains also pyrolin, sugar, ferment, volatile oil and starch. Hot pepper affects degestion. Some people use it in a large quantity but it is not recommended. In Azerbaijan cuisine quantity of pepper used in dishes is not dangerous for health. Ground pepper is used in soups and in seasoning all kinds of meat dishes, especially shashlyk and lula-kabab. Pepper is on sale in the form of peas and ground form.

GARLIC

Garlic is an annual plant. Its ori- gin is Middle Asia and Transcaucasus, it appeared in Europe 5000 years ago. Pifagor called garlic "king of all spices". The bulb consists of several cloves covered with white peel.

Garlic is planted in autumn or in early spring. After its leaves turn yellow garlic is pulled out, cleaned and dried.

Garlic contains volatile oil with a specific small irretating lackrymal glands. Garlic has a strong phytocidic effect. It contains sulphocynic hydro- gen, polysaccharids, iodine and vita- mines B1 and C. Garlic has vermifuge and antisclerous effect, it also disin- fects alimentary canal. In national medicine garlic is used in the treat- ment of gastric and cardiovascular diseases.

As a spice it is used in the form of dry powder or as peeled pounded gar- lic salt. Garlic is mainly applied to sour milk and meat dishes. Garlic is usually served mixed with sour milk, vinegar and abgora, as well as a sea- soning in canning and pickling vari- ous vegetables.

KARABİBER

En ünlü ve en sık kullanılan ba- harattır. Vatanı Hindistandır. Acı biber Sri-Lanka'da, Cav'da, Su- matra'da ve Brezilya'da yetiştirilir. Bitkisinin boyu 5 metreye ulaşır. Dikildikten 3 yıl sonra ürün verir.

Biberi acı yapan piperindir. Terkibinde pirolin, havitein, şeker, ferment, eter yağları ve nişasta da vardır. Acı biberi çok kullanırlar, fakat bu yararlı değil. Azerbaycan yemeklerinde kullanılan acı biberin miktarı sağlamlık için zararsızdır. Dövülmüş karabiber, sulu yemekle- re ve bütün etli yemeklere dökülür, tike ve adana kebab, hırsız olma- maz. Biber dövülmüş ve dövülme- miş halde satılır.

SARIMSAK

Bıyıllık bitkidir. Vatanı Orta Asya ve Transkafkasya'dır. Avru- pa'ya 5000 yıl önce getirilmiştir. Pi- fağor sarımsağı tüm baharatların şahı adlandırılmıştır. Soğan topra- ғыn altında olur ve beyazmsı kap- cuklu dişlerden mürekkeptir.

Sonbaharda veya ilkbaharda soğanları veya ayrı ayrı dişleri topra- ғыа екілир. Yapraklar sararıandan sonra sarımsağı çıkarır, topraktan temizlenir kurutulur.

Sarımsağın terkininde hoş ol- mayan bir koku ve göz yaş bezileri- ni gıcıklandırıcı eter yağları vardır. Sarımsak güçlü fışnosit özelliğе (bakterileri mahvetme özelliğине) sahiptir. Bilim adamlarının bildir- diklerine göre sarımsağın terkinbin- de rodanlı hidrojen (tiosdant) poli- saharitler, iyot, B1 ve C (s) vitamin- leri vardır. Sarımsak bağırsak kurt- larını öldürür, skleroz önler, ba- ғыrsakları dezinfeksiyon eder. Halk tababetinde sarımsakla mide bağı- sak ve yürek damar hastalıkları te- davi olunur.

Sarımsak soйulmuş, tuzla kari- şık, dövülmüş veya kurutulup pud- ra halinde baharat gibi kullanılır. Sarımsak esasen yoğurt ve et ye- mekləri ile yenir. Sarımsak sofraya ancak yoğurt, sirke ve üzüm suyu (abgora) ile servis yapılır, ondan hem de türlü sebzе sularından fay- dalanılır.

БӘ'ЗИ ӘРЗАҒЫН
ҺӘЧМ КҮТЛӘСИ

ДОМАШНИЕ "ВЕСЫ"

WEIGHT CONTENT OF SOME
PRODUCTSBAZI YİYECEKLERİN HACİM
ÖLÇÜSÜ (TARTISI)



Мətbəxdə xorəklər hazırlanan zaman işlədilən tokələmək məhsulların və addiçələrin ölçüsü və çəkisini müəyyənləşdirmək vacibdir. Əlbəttə, hər bir mətbəxdə, xüsusilə ailə mətbəxində kiçik tərəzi və çəki daşıları bəzən olmur. Bunu üçün əlverişli stakan, xorək qaşığı və çay qaşığından istifadə oluna bilər. Buna görə də Azərbaycan mətbəxində işlədilən bir sıra ərzəg və addiçələrin müqayisəli həcmiini göstəririk.

МЭТБӘХДӘ БӘЗН ƏРЗӘГЛƏРİN ТӘХМІНІ ЧӘКІСІ ВӘ ӨЛЧҮСҮ

● Бир чәй стаканынын тутуму:
Дуз - 200 г
Дују - 200 г
Гәнд тозу - 200 г
Ун - 130 г
Битки јагы - 180 г
Үзүм сиркәси - 200 г
Суд - 200 г
Дојудмүш тозу вә фындыг - 120 г
Лөбја - 150 г
Нохуд - 160 г

● Хорək qaşığıнын тутуму:
Дуз - 10 г
Дују - 10 г
Гәнд тозу - 10 г
Ун - 8 г
Суд - 10 г
Битки јагы - 10 г
Үзүм сиркәси - 10 г
Дојудмүш тозу вә фындыг - 6 г
Дојудмүш гара истиот - 10 г

● Чәй qaşığıнын тутуму:
Дуз - 5 г
Гара истиот - 5 г
Нанә - 3 г
Ыл - 3 г
Дарчин - 3 г
Кешини тохуму - 2 г
Дују - 5 г
Гәнд тозу - 5 г
Ун - 5 г
Битки јагы - 5 г
Үзүм сиркәси - 5 г
Дојудмүш тозу, фындыг - 5 г

При готовке пищи важно знать меру и соотношение используемых продуктов. Не в каждой кухне, в особенности семейной, всегда имеются точные весы с мелкой градацией. Впрочем, и при наличии их кропотливая выверка доз отняла бы много времени. Обычно используются подручные "эквиваленты" - стаканы, чайная или столовая ложка. Поэтому мы приводим весовые эквиваленты емкости этих домашних доступных средств в отношении различных повседневно используемых продуктов.

● ЕМКОСТЬ ОДНОГО СТАКАНА

Соль, рис, уксус, молоко, сахарная пудра - 200 г
Мука - 180 г
Растительное масло - 180 г
Толченый грецкий или лесной орех - 120 г
Фасоль - 150 г
Горох - 160 г

● ЕМКОСТЬ СТОЛОВОЙ ЛОЖКИ

Соль, рис, сахарная пудра, молоко, растительное масло, уксус, молотый перец - 10 г
Мука - 8 г
Толченый грецкий и лесной орех - 6 г

● ЕМКОСТЬ ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ

Соль, молотый перец, сахарная пудра, мука, растительное масло, уксус, толченый орех - 5 г
Мята - 3 г
Корица - 3 г
Семена кинзы - 2 г

To prepare any dish it is important to determine the weight and measure of products and spices to be used in recipe. Sometimes one cannot get any pocket scale or weights in the cuisine, especially in the family's cuisine. Therefore, one can use a table-spoon, tea-spoon and glass for this purpose. The following list indicates approximate weight of a number of products and spices used in the Azerbaijanian cuisine.

● WEIGHT PER A GLASS:

Salt - 200 gr
Rice - 200 gr
Sugar powder - 200 gr
Flour - 180 gr
Vegetable oil - 180 gr
Vinegar - 200 gr
Milk - 200 gr
Pounded walnuts and nuts - 120 gr
Beans - 150 gr
Peas - 160 gr

● WEIGHT PER A SPOON:

Salt - 10 gr
Rice - 10 gr
Sugar powder - 10 gr
Flour - 8 gr
Milk - 10 gr
Vegetable oil - 10 gr
Vinegar - 10 gr
Pounded walnuts and nuts - 6 gr
Pounded pepper - 10 gr

● WEIGHT PER A TEA SPOON:

Salt - 5 gr
Pepper - 5 gr
Mint - 3 gr
Cardamom - 3 gr
Cinnamon - 3 gr
Coriander seeds - 2 gr
Rice - 5 gr
Sugar powder - 5 gr
Flour - 5 gr
Vegetable oil - 5 gr
Vinegar - 5 gr
Pounded walnuts and nuts - 5 gr

Mutfakta yemekler pişirilərkən kulllanılan ürünlerin və baharatın ölçüsü və ağırlığını ayarlamak çox önəmlidir. Təbii, hər bir mutfakta, özəlliklə ailə mutfagında kiçik tərəzi və təsələri bəzən bulunmuyur. Bundan dolayı Azərbaycan mutfagında kulllanılan birqaç yemek və baharatların mukayisəli həcmiini diqqətinizə sunuяoruz.

MUTFAKTA KULLANILAN BAZI GIDA ÜRÜNLERİNİN TAHMİNİ KİTLESİ VE ÖLÇÜSÜ

● ÇAY KAŞIĞININ TUTUMU

Tuz - 5 gr.
Karabiber - 5 gr.
Nane - 3 gr.
Hil (kakule) - 3 gr.
Tarçın - 2 gr.
Kişniş tohumu - 5 gr.
Pirinç - 5 gr.
Toz şeker - 5 gr.
Un - 5 gr.
Bitki yağı - 5 gr.
Üzüm sirkesi - 5 gr.
Ceviz veya fıındık ezmesi - 5 gr.

● BİR BARDAĞIN TUTUMU

Tuz - 200 gr.
Pirinç - 200 gr.
Toz şeker - 200 gr.
Un - 130 gr.
Bitki yağı - 180 gr.
Üzüm sirkesi - 200 gr.
Süt - 200 gr.
Ceviz veya fıındık ezmesi - 120 gr.
Fasulye - 150 gr.
Nohut - 160 gr.

● YEMEK KAŞIĞININ TUTUMU

Tuz - 10 gr.
Pirinç - 10 gr.
Toz şeker - 10 gr.
Un - 5 gr.
Süt - 10 gr.
Bitki yağı - 10 gr.
Üzüm sirkesi - 10 gr.
Ceviz veya fıındık ezmesi - 6 gr.
Toz karabiber - 10 gr.

Чабир Хəлифəзадə

ГЫСА ТƏРЧҮМЕЈИ-ҲАЛ

Чабир Мүзəффəр оғлу Хəлифəзадə республикамызын танынмыш кулинарларындан бири-дир. Узун мүддəт Нəсими рəјону ичтимаи нашə трестинин "Кулинарија" комбинатына башчылыг едиб. Өз сənəтини үрəклəн севən, даим өз үзəриндə ишлəјən, кулинарија сənəтинин наилијјəтлерини, биринчи нөвбədə Азəрбайжан мətбəхи вə мənшəт мэдəнијјəтинин зəнкин тəчрүбəsини, ən'ənə вə вəрдишлəрини дигтəтлə өјрənən вə арашдыран Ч. Хəлифəзадə милли Азəрбайжан кулинаријасынын ən јакшы вə мүкəммəл биличилəриндən, тəдигатчы вə тəблиғатчыларындандыр. Ч. Хəлифəзадə 200-лən артыг милли хөрəјин хазырланмасы гəјдасыны, ресептини хазырламыш, онун хејли һиссəсини мухтəлиф мətбуат органларында чап етдирмишир.

Ч. Хəлифəзадəнин узун мүддəтли əмəјинин нəтичəsi олан "Милли мətбəхин сирлəri" əсəрини хүсуси гəјд етмəлијик. 1935-чи илдə Азəрбайжанын гəдим мэдəнијјəт мəркəзлəриндən сажылан Шəкидə анадан олмуш Ч. Хəлифəзадə елə илк мətбəх вə мənшəт мэдəнијјəтинин сирлəринə - дадлы-дузлу, əтирли јемəклəri, тəмли ичкилəri хазырламаг гəјдалары вə вəрдишлəрини дə өз доғма айлəсиндən, Шəкинин мənшүр ашпаз, ширнијјатчы, чəјчы вə диқəр сənəткарларындан көрүб-көтүрмүш, өјрənмишир. Азəрбайжан тарихи, этнографијасы, иштисадијјаты, хүсусилə кəнд тəсəррүфаты, мətбəх вə мənшəт мэдəнијјəти илə чидди сүрəтдə мənшүл олмалга Ч. Хəлифəзадə мэдəнијјəтимизин чох аз өјрəнилмиш бир sahəсиндə, нечə дəјəрлэр, илк күлүнк вуранларындан олмушдур. Тəсəдүфи дəјил ки, харичи өлкəлəрдə вахташыры кечирилən Азəрбайжан күнлəриндə халгымызын кулинаријасыны нүмəјиш етдирмөк кими мəс'ул бир ишə башчылыг етмөк чох вахт Ч. Хəлифəзадəјə тапшырылып. Италија вə Алманијада, Белчика вə Исвечрəдə, Норвеч вə Португалијада - Азəрбайжан сүфрəsi башында өјлəшən нечə-нечə миллитəтин вə халгыи нүмəјəндəлəri Азəрбайжанын мətбəх мэдəнијјəтинə өз һејранлыгларыны билдирмишлэр. Республика харичи өлкəлəрдə достлу вə мэдəни əлағəлэр кечирилən Азəрбайжан мэдəнијјəти вə инчəсənəти күнлəri чөрчинвəсиндə көзəл сənəт əсəрлəri, милли мусигимизлə јанашы чəмијјəтин идарə һеј'əтинин үзүв Ч. Хəлифəзадə васитəсилə Азəрбайжан мətбəхи дə бу өлкəлəрə ајаг ачмышдыр. Авропанын бир чох халглары зə'фəранлы плова, əтирли Азəрбайжан чəјына гонаг олүб. Тəсəдүфи дəјил ки, Алманија Федератив Рес-публикасында кечирилən күнлэр заманы өлкə ичтимаијјəтинин хahiши илə Ч. Хəлифəзадəнин рəһбəрлији алгында нүмəјиш етдирилən Азəрбайжан мətбəхи Лүдвигшафен шəһəриндə он күн əлавə сахланылмышдыр.

Исвечрəдə кечирилən инчəсənəт һəфтəсиндə Азəрбайжан мətбəхи даһа бөјүк утүр газанмышды. Һəмин күнлəрдə Исвечрə гəзетлəриндən бири, "Сүрих-Мо" гəзети белə јазырды: "Марагыдыр ки, мэдəнијјəт һəфтəсинин иштиракчысы олан Азəрбайжан инчəсənəтинин нү-мəјəндəлəri арасында иашəчилэр дə вар. Лакин тəэчүблənмəјин. Ахы, Ч. Хəлифəзадəнин мəјəндəлəri арасында иашəчилэр дə вар. Ч. Хəлифəзадəнин рəһбəрлији илə шəһəринин сакинлəринə шəһəрин ən бөјүк ресторанында Ч. Хəлифəзадəнин рəһбəрлији илə усталыгла, зөвлəгə нүмəјиш етдирилən Азəрбайжан мətбəхи сөзүн əсл мə'насында онлары мəф-тун етмишир.



Белчиканын Антверпен шәһəринин Брехард районунун идман комплексиндəки ресторанда Ч. Халифəзəдəнин рəһбəрлији илə кечирилən “Азəрбайжан кечəси” алды зијəфəтдə биширилən хорəклəр вə бəзəдилən сүфрə белчикалылары һејран етмишдир. Милли хорəклəримиз һағда ən гиймəтли сөзү комплексин баш директору Жак Оен белə сөйлəди: “Сизин милли хорəклəр нечə дə кəзəl һазырланыр. Онларын хош ији адамы мəст едир. Сизин əдвijiјəчилəр франсыз əтријјатчылары илə рəғабəтə кирə билəр”. Зијəфəтин ахырында Ч. Халифəзəдə вə башгə ишəчилəрə шəһəр бələдијјə идарəсиндən вымпел верилди.

Азəрбайжан мəтбəхи Лүксембургдə сəмини гаршыланды. Бурадə ən марағлы көрүш Совет-Лүксембург чəмијјəтинин бинасында, Пушкин мəркəзиндə олду. Бу зијəфəтдə Азəрбайжан кулинарларынын һазырладығлары кабабларын, пловларын, күл шөрбəтлəринин əтри, тəрифи бүтүн салону бүрүмүшдү.

Зијəфəтин сонундə алғышлар алтында кулинар Ч. Халифəзəдə Лүксембург керби һəкк олунмуш дивар нимчəси һəдијјə верилди. Һəдијјəни Достлут Чəмијјəтинин сəдри ханым Фишер тəғдим етди.

Бакы илə гардашлашмыш Сарајевə шəһəриндə кечирилən “Југославијанын гышы” фестивалынын иштиракчысы Ч. Халифəзəдəнин Сарајевонун бəјүк “Белград” мейманханасында тəшкил етдији милли хорəклəрин нумажыши, рəјлəр китабында жазылмыш хош тəəссуратлар Азəрбайжан мəтбəхинин дунја шөрəтини бир даһа тəсдиг етмишдир.

1987-чи илин нојабр ајында Португалијадə кечирилən Азəрбайжан күнлəриндə милли мəтбəхимиз Лиссабонун Каимбри, Браге, Виано Дукаштелло, Алмада, Мадера адасынын мəркəзи Фуншал шəһəриндə бəјүк шөрəт газанды. Өлкəнин Бејнəлхалг мəдəни алағалəр чəмијјəтинин баш директору чəнаб Розе Марија Силва Азəрбайжан мəтбəхинə јүксəк гиймəт верəрəк белə демишдир: “Азəрбайжан хорəклəри бизə елə хош кəлмишди ки, биз Азəрбайжана вə Бакы шəһəринə кəлмəлијик ки, бир даһа сизин хорəклəрдən дада билəк”.

Бундан башгə бир сыра өлкəлəрдə дə Ч. Халифəзəдəнин биширдији дадлы хорəклəр вə ачдығы һалат сүфрə бу халғларын чох хошуна кəлмишдир.

Мəһз бу савəдəки бəјүк хидмəтлəринə кəрə о, 1981-чи илдə “Халғлар достлугу”, 1986-чы илдə “Гырмызы Өмəк Байрагы” орденлəри, нечə-нечə медал вə фəхри фəрманларла мукəфатландырылмышдыр. “Тичарəт əлачысы” адына лəјиг көрүлмүш Ч. Халифəзəдə дунјанын чох өлкəсини кəзмиш, муктəлиф кулиаријə мəктəблəри, милли мəтбəхлəрлə таныш олмушдур. О, Азəрбайжан кулиаријə мəдəнијјəтинин ən јакшы əн’əнə вə тəчрүбəсини үмумилəшдирмəк, јажмағ, инкишаф етдирмəк, ичтиман ишəнини сəвијјəсини дөврүн тəлəблəри сəвијјəсинə галдырмағ һəвəсилə ишлəјир, чалышыр. Кəнч кулиаријə мутəхəссислəри јетишдирмəк, зəнкин тəчрүбəсини чаванларə өјрəтмəк онун фəалијјəтиндə хүсуси јер тутур. Бунун нəтичəсидир ки, кəнчлəрин кулинар мутəхəссис кими јетишмəсиндə олан хидмəтлəринə кəрə 1979-чу илдə Москвадə Үмумиттифаг Һəмкарлар Иттифағлары Шурасынын вə УИЛККИ МК-нын “Əн јакшы һами тəрбијəчи” нишаны илə тəлтиф едилмишдир.

Дадлы јемəк, һалат сүфрə, бəрəкəтли чорəк инсанын мə’нəви варлығы илə əлағəли олдуғуну, паклығы севдијини нəзəрə аларағ, Ч. Халифəзəдə бир груп азəрбайжанлы зовварла Сəудијјə Əрəбистанынын Мəккə, Мəдинə шəһəрлəринə Һəчч зијəрəтинə кетмишдир вə белəликлə, бизим ел оғлу, мəишəт мəдəнијјəтинин устасы, исте’дадлы кулинар Ч. Халифəзəдə Һачы титулуна лəјиг көрүлмүшдүр.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ ОБ АВТОРЕ

Джабир Музаффар оглы Халифазаде – один из признанных мастеров-кулинаров нашей республики. Долгие годы он возглавлял комбинат “Кулинария” треста общественного питания Насиминского района города Баку.

Всем сердцем любящий свою профессию, постоянно работающий над собой, внимательно изучающий и творчески усваивающий достижения кулинарного искусства, прежде всего богатый опыт азербайджанской кухни и бытовой культуры, Дж.Халифазаде стал одним из лучших знатоков, исследователей и пропагандистов нашей национальной кулинарии. Им разработаны способы изготовления, рецепты более чем двухсот национальных блюд, значительная часть этих рецептов опубликована в различных органах печати.

Особо следует отметить работу Дж.Халифазаде “Секреты азербайджанской национальной кухни”, плод многолетнего труда.

Родившийся в 1935 году в Шеки, древнем культурном центре Азербайджана, Джабир Халифазаде здесь же впервые причастился к тайнам искусства приготовления вкусной и изысканной снеди, десертных напитков, – в кругу родной семьи, наблюдая за работой знаменитых шекинских ашпазов, ширнийятчи (кондитеров), чайчи, перенимая их навыки и набираясь опыта.

Серьезным образом взявшись за изучение истории и этнографии Азербайджана, хозяйственных и экономических традиций, культуры кухни и быта, Дж.Халифазаде стал одним из первопроходцев в малоизученной области нашей культуры.

Не случайно Джабиру Халифазаде очень часто доверяется ответственная обязанность возлагать демонстрацию нашей кулинарии перед зарубежной публикой.

Свое восхищение культурой азербайджанской национальной кухни выражали представители многих наций и народов, имевшие возможность ознакомиться с ней, – в Италии и Германии, Бельгии и Швейцарии, Норвегии и Португалии... В рамках дней культуры и искусства Азербайджана при непосредственном участии Джабира Халифазаде – члена правления республиканского общества дружбы и культурных связей с зарубежными странами (ныне общество “Азербайджан дюньясы”), наряду с прекрасными творениями искусства, образцами национальной музыки, “проторила путь” в эти страны и азербайджанская кухня.

Многие жители Западной Европы отведали наш плов с шафраном, ароматный и бодрящий чай, всевозможные кондитерские шедевры. Не случайно во время дней Азербайджана в ФРГ по просьбе общественности азербайджанская кухня, “делегированная” в эту страну под началом Дж.Халифазаде, была оставлена дополнительно на десять дней в городе Людвигсхафен.

Еще больший успех завоевала наша кухня в Швейцарии. Газета “Цюрих-Мо” писала: “Любопытно, что среди представителей искусства Азербайджана, участвующих в Неделе культуры, есть и пишевики. Однако не удивляйтесь. Ведь как иначе можно назвать мастерство Дж.Халифазаде, если не искусством?”. В крупнейшем ресторане Неаполя, побратавшегося с Баку, дары азербайджанской кухни, мастерски сотворенные и изысканно продемонстрированные под руководством Джабира Мустафа оглы, заслужили дружное “брависсимо!”

А вот отзыв главного директора спорткомплекса Брехардского района Антверпена Жака Оэна: “Как превосходно изготавливаются ваши национальные блюда! Их благоухание опьяняет. Ваши кулинары могут конкурировать с французскими парфюмерами!”



Эти слова были сказаны на банкете в ресторане спорткомплекса, которым “дирижировал” по кулинарной части Дж. Халифазад. В завершении торжества Халифазад и его коллегам был вручен выпел мэрии Антверпена. С Пушкинским центром, находящимся в здании советско-люксембургского общества дружбы, связана другая памятная встреча. Банкетный зал наполнил аромат шашлыка, плова, цветочных шербетов, звучали комплименты в адрес кулинаров. Госпожа Фишер, председатель общества, преподнесла Дж.Халифазад настенную тарелку с изображением герба Люксембурга. Международную славу азербайджанской кухни еще раз подтвердили слова высокого одобрения в Книге отзывов, оставленные посетителями крупнейшего отеля города Сараево, побратима Баку, после знакомства с нашей национальной кухней, показанной участником фестиваля “Югославская зима” – Дж.Халифазад.

Ноябрь 1987 года. Дни Азербайджана в Португалии. Наша национальная кухня заслужила комплименты и снискала славу в Лиссабоне, Коимбре, Браге, Виана-ду-Каштелу, Альмаде, центре острова Мадейра – городе Фуншале... Генеральный директор португальского общества международных культурных связей господин Розе Мария Сильва завершил высокую оценку нашей национальной кухне такими словами: “Азербайджанские яства нам так понравились, что нам надо побывать в Азербайджане и в городе Баку, чтобы еще раз отведать ваши вкусные блюда...”

Плоды кулинарного мастерства Дж.Халифазад и их великолепная презентация пришлись по душе публике и в других странах.

За заслуги в этой области мастер-кулинар был награжден орденами “Дружбы народов”, “Трудового Красного Знамени”, многими медалями и почетными грамотами, удостоен звания “Отличник торговли”. Дж.Халифазад в ходе своих зарубежных поездок ознакомился с различными кулинарными школами и национальными кухнями. Он продолжает трудиться с энтузиазмом, стремясь обобщить и аккумулировать лучшие традиции отечественной кулинарной культуры, пропагандировать и развивать этот опыт, поднять качество общественного питания на уровень современных требований.

Особое место в его деятельности занимает работа по воспитанию молодой профессиональной смены, приобщение ее к богатому опыту в этой области. За заслуги в воспитании молодых кадров специалистов-кулинаров в 1979 году он был награжден значком ВЦСПС и ЦК комсомола “Лучший шеф-наставник”.

Благоприобретенный хлеб, доброе человеческое общение предполагают чистоту помыслов, терпимость и любовь к ближнему, – движимый этими чувствами, Джабир Халифазад с группой паломников посетил Мекку, Медину и был удостоен титула “Хаджи”, который придает его служению людям, родному народу особый, возвышенный, богоугодный смысл.

A FEW WORDS ABOUT THE AUTHOR

Jabir Khalifazade is a well-known culinary expert in our Republic. He has been running Nasimi district public catering trust's "Cookery" workshop for a long time. J.Khalifazade has always been one of the best scholars, researchers and popularizers of the Azerbaijan national cuisine. He loves his profession, works hard, closely studies and researches culinary achievements, first of all its traditions and customs. J. Khalifazade worked out procedure, recipes for preparation of more than 200 national dishes, and published them in various publications.

We should specially note the work "Secrets of the Azerbaijanian national cuisine" which is considered to be the result of J. Khalifazade's long-term labour. J. Khalifazade was born in an ancient cultural centre of Azerbaijan, Sheky, mastered the first culinary and domestic cultural secrets, i.e. preparation of delicious, aromatic, tasteful dishes and soft drinks from his own family and well-known cooks, confectionary experts, tea-makers and other specialists. Being closely engaged in the Azerbaijan history, ethnography, economy, especially rural economy, cuisine and cultural domestic life J.Khalifazade worked hard in the less studied field. It is not incidental, that J. Khalifazade has always represented and demonstrated our people's national cookery on the "Azerbaijan days" which are held in foreign countries all over the world.

Italy and Germany, Belgium and Switzerland, Norway and Portugal - numerous nations and peoples at table laid with Azerbaijanian dishes expressed their charm and fascination towards the art of the Azerbaijanian national cuisine culture.

The Board of the Republic Society for Friendship and Cultural Relations with Foreign Countries popularize the attractive artistic works through J. Khalifazade within the bounds of days of Azerbaijan culture and art accompanied both by our national music and Azerbaijanian cuisine.

Many European peoples prefer saffron pilaff and Azerbaijan tea. It is not incidental that on the days held in the Federative Republic of Germany, the Azerbaijan cookery represented by J. Khalifazade lasted two more days at the request of the country's community in the city of Ludvigfachen. During the cultural weeks held in Switzerland the Azerbaijan cuisine gained a real achievement. On those days one of the Switzerland newspapers "Zurich-Mo" wrote: "There are representatives from Azerbaijan culinary who take part in the week of culture. Only don't be surprised. Because J. Khalifazade's craftsmanship can be called nothing, but a real art".

The population of Neapol fraternized with Baku were charmed with the Azerbaijan cuisine decorated and demonstrated under J. Khalifazade's leadership.

The dishes prepared and decorated under J. Khalifazade's leadership in the ceremony "Azerbaijanian party" in the sports complex in Brechard region, Antwerpen city, Belgium, attracted everybody's attention. A remarkable report was made by the General manager of the sports complex Zhack Oen, "How well your national dishes are prepared. Their flavour makes everybody dizzy. Your spice-makers can compete with French perfumery-makers". At the end of the ceremony J. Khalifazade and other public catering workers were given pennants by municipal office.

The Azerbaijan cuisine was sincerely met in Luxembourg. The most interesting meeting here was held in the building of Soviet-Luxemburg Society at Pushkin Centre. The smell of kababs, pilaffs, flower sharbats made by Azerbaijan culinary experts in the ceremony spread all over the hall. At the end of the ceremony under a storm of applause J. Khalifazade was presented a wall plate with the emblem of Luxembourg on it. The present was formally submitted by Mrs. Fisher, the chairperson of the Friendship Society.



The attractive impressions as entries to the record of opinions once more proved the world-wide fame of the Azerbaijanian cuisine at the demonstration of the Azerbaijanian national meals in the ceremony "Winter of Yugoslavia" organized by its active participator J. Halifazade in the largest "Belgrad" Hotel in Sarayevo, Yugoslavia, which is fraternized with Baku.

Our national cuisine gained great fame on the Days of Azerbaijan held in Portugal in November 1987. National dishes became famous in Lisbon, Kaimbri, Brage, Viano Dukashtello, Almada, Finshal in Madera Island. Mr. Rose Maria Silver, the General Director of the International Cultural Relations Society highly estimated the Azerbaijan cuisine. He stated: "We liked the Azerbaijanian dishes so much that we should visit Azerbaijan - Baku to taste your delicious meals once more".

Furthermore, in several countries the tasteful dishes cooked by J. Khalifazade attracted the attention of the people living therein.

Just for such great services in this field, he was granted orders "Peoples' friendship" in 1981, "Red Labour Banner" in 1986, several medals and diplomas. J. Khalifazade who was granted the title "Honored commercial worker" has visited many countries, got acquainted with various culinary schools and national cuisines. He has been working hard to raise the public catering up to the present requirement standard, generalize the best traditions and experience of the Azerbaijan cookery culture.

To train young culinary experts, to teach his rich experience takes a specific place in his activity. He was granted a badge "The Best Educator" in 1979 in Moscow by All - Union Trade Union Confederation and L.Y.C.L.S.U.

Honestly earned bread, humane contact and conduct are closely connected with the moral existence of a human being, just taking into account his honesty and conscientiousness J.Khalifazade with a group of Azerbaijan pilgrims went on pilgrimage to the cities of Makka, Madina of Saudi Arabia and thus our countryman, master of domestic culture, talented culinary expert J. Khalifazade was conferred the title "Hajy Jabir".

YAYINEVİ'NDEN

CABİR HALİFEZADE'NİN KISA BİYOGRAFİSİ

Cabir Muzaffer oğlu Halifazade ülkemizin ün sahibi usta aşçıları arasında yer alır. Uzun süre Nesimi Valiliği Kamu Hizmet Tröstü'nün Yemek Fabrikası'nı yönetmiştir. Kendi mesleğine yürekten bağlı, her zaman kendini geliştirmeye gayret eden, aşçılık mesleğinin başarılarını, ilk olarak Azerbaycan mutfağı ve maişet kültürünün zengin deneyimini, gelenek ve göreneklerini dikkatle öğrenen ve araştıran C. Halifazade, milli Azerbaycan mutfağının en iyi ve mükemmel bilenerinden, araştırmacı ve tannıcılarından biri olmuştur. C. Halifazade 200'den fazla milli yemeğin hazırlanma usulünü, reçetesini tesbit etmiş ve bir kısmını çeşitli yayınlarda bastırmıştır.

C. Halifazade'nin uzun süreli gayretlerinin sonucu olan "Azerbaycan Milli Mutfağı'nın Sırları" eserini özel olarak göstermeliyiz. 1935 yılında Azerbaycan'ın eski çağlara dayanan kültür merkezi Şeki'de doğmuş C. Halifazade, ilk mutfak ve maişet kültürünün sırlarını - leziz, nefis yemekleri, tatlı içeceklerin hazırlanma usullerini de ait olduğu aileden, Şeki'nin ünlü aşçı, tatlı ustası, çayçı ve diğer ustalardan öğrenmiş, benimsemiştir. Azerbaycan'ın tarihi, etnografisi, ekonomisi, özellikle köy ekonomisi, mutfağı ve maişet kültürleriyle derinden uğraşmakla C. Halifazade, milli kültürümüzün çok az uğraşılmış bir sahasında, nasıl söylesek, ilk kapıyı açanlardan olmuştur. Hiç tesadüf değildir ki, yurtdışı ülkelerde zaman-zaman düzenlenmiş Azerbaycan günlerinde milli mutfağımızı sergilemek gibi yükümlü bir işe önderlik etmek için çoğu zaman C. Halifazade görevlendirilmiştir. İtalya, Almanya, Belçika, İsviçre, Norveç ve Portekiz gibi Azerbaycan sofrası basında oturan nice ülkenin ve halkın temsilcileri Azerbaycan'ın mutfak kültürüne olan kendi hayranlıklarını ifade etmişler.

Avrupa'nın birçok halkları safranlı pilava, hoş kokulu Azerbaycan çayına misafir olmuştur. Hiç tesadüfle ilgisi yoktur ki, Almanya Federatif Cumhuriyeti'nde düzenlenmiş günlerde bu ülke kamoyunun isteyile C. Halifazade'nin başkanlığıyla sergilenen Azerbaycan mutfağı Lüdvigfahen Şehri'nde on gün ilave olarak sergilenmiştir.

İsviçre'de düzenlenmiş güzel sanat haftasında Azerbaycan mutfağı en fazla başarı kazanmıştır. O günlerde İsviçre gazetelerinden "Surih-Mo" gazetesi şöyle bir yazı yayınlamıştı: "Çok ilginçtir ki, kültür haftasına katılan Azerbaycan'ın güzel sanat temsilcileri arasında aşçılar da var. Fakat şaşmayın. Zaten C. Halifazade'nin ustalığına güzel sanattan farklı bir isim takmak mümkün değil".

Bakü ile kardeşleşmiş Neapol şehri'nin insanlarına Şehri'n en büyük lokantasında C. Halifazade'nin başkanlığında ustalıkla ve zevkle sergilenen Azerbaycan mutfağı onları adefa büyülemiştir.

Belçika'nın Antverpen Şehri Brekart Bölgesi'nin Spor kompleksi'ndeki lokanta C. Halifazade'nin başkanlığıyla düzenlenen "Azerbaycan Gecesi" adlı mecliste pişirilen yemekler ve bezenmiş sofralar Belçikalılar'ı hayran etmiştir. Milli yemeklerimiz konusunda en değerli sözleri spor



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! ВМЕСТО ПОСЛЕСЛОВИЯ

Дорогие читатели!

Хочу напоследок поделиться с вами некоторыми мыслями и дать несколько советов.

Говорят, все течет, все изменяется в мире. Меняются эпохи, политические системы, философские доктрины, формы правления, правительства, сменяются поколения... Непреходящими остаются родина, народ, земля, память... Память о материнском молоке и отчем хлебе, вскормивших нас.

Остается наша духовная и материальная культура, в том числе и ее бытовая ипостась, и культура национальной кухни, прошедшая многовековой путь развития. Разумеется, и культура изготовления пищи, ее технология, гигиена и эстетика совершенствуются, как все в жизни, обогащаются. Мне думается, так будет и в XXI веке, который не за горами.

Наше отечество вступило в восьмой год своей независимости. Азербайджан переживает переломный и славный, и трудный момент своей истории - переход к рыночной экономике, в условиях, когда над нашей землей не рассеялись тучи недавней войны. Миллионам беженцев, лишившихся исконных очагов в результате нашествия чужеземцев, сейчас, наверное, не до кулинарных изысков. Как говорится, не до жиру, быть бы живу... Они мечтают вернуться в осиротевшие очаги и возродить их...

Но вера в торжество правого дела подвигает мое перо, и я верю, что настанет день прочного мира, когда седые матери наши возьмутся накрывать праздничные столы и вспомнят все свое искусство...

Предваряя рассказ о наших национальных блюдах, я уже писал о культуре застолья, гостеприимстве, высокой эстетике нашей кулинарии, занимающей достойное самоприсущее место в мировой кулинарии. Об этом свидетельствуют отзывы средневековых путешественников, миссионеров, посещавших наши края. Конечно, не хлебом единым жив человек, и речь идет не просто о приятном насыщении желудка; пища, особенно если речь идет о традиционной, испытанной веками и обогащенной знанием и талантом мастера, служит здоровью человека, бодрости духа; а в общественном плане, на торжествах, обрядах, церемониях - вносит лепту в создание доверительного контакта, теплой атмосферы общения.

В настоящее время международный имидж нашей национальной кухни стремительно растет; этому способствуют успешное участие азербайджанских кулинаров на зарубежных конкурсах, а также популяризаторский энтузиазм наших специалистов, работающих за рубежом, открытие посольств республик в иностранных государствах, приток иностранных бизнесменов в Азербайджан, интенсивное сотрудничество с зарубежными партнерами...

Открытие азербайджанских национальных ресторанов, магазинов во многих странах - наглядное подтверждение сказанному.

Некоторые азербайджанские кулинарные изделия вошли в кухню народов зарубежного мира, в частности люля-кебаб, шашлык, пити, долма из виноградных листьев, и т.д. Однако, замечу, что наши блюда, которые готовят европейские повара, мало схожи с "оригиналом" и отличаются по вкусу и кондиции. Тем не менее, я знаю такие примеры из иностранной жизни, где готовые "экзотические" новшества повара, хозяйка, кулинар-любитель доставляют радость своей семье, обогащают свой столовый "рецептуар".

Любая хозяйка в ожидании гостей стремится приготовить еду повкуснее и поизысканнее. Потому предлагаю вам в помощь мой труд; пусть эта книга будет у вас всегда под рукой; если допустите оплошность при готовке, пересолите или недосолите, недожарите или пережарите, или же нарушите новую технологию, не теряйтесь, не расстраивайтесь; вы можете спасти положение немедленным коррективом, импровизацией, добавив, по ситуации, воды или соли, сахара или пряностей, уксуса, чеснока... И ваше блюдо приобретет желаемый вкус, кондицию, привлекательность. Кроме того, надо при готовке отбросить лень и почаще проверять готовку на вкус, следить за цветом, оттенком, - осмелюсь провести аналогию с живописцем, который, нанося мазки на холст, время от времени отходит в сторону, рассматривая рождающееся творение под разным углом зрения и, вновь работая кистью, добивается нужного колорита и пропорций.

Удачи вам!

И - приятного аппетита!

АВТОР

AFTER - WORD TASTE OF DISHES BEST OF WISHES

Parting with gourmand readers I'd like to share some of my opinion as an author. Dear readers,

First of all, I'd like to note that the political and social systems, philosophical views, management forms, governments, even generations are changing and will continue to change. However, our Motherland, People and national cuisine culture, smack memory that was formed in the course of thousand years remain and will remain for ever.

Like everything else, our cuisine culture gradually develops and becomes rich due to material advantages and potentials, I believe, in forthcoming years it will continue progressing and improving.

At present, our Motherland lives its eight-year state independence period. Azerbaijan people are in transition to market economy. There are expected serious reforms in forthcoming years.

It is known, the Azerbaijan national cuisine, since ancient times, has developed on the basis of our people's hospitality, cookery culture and has taken an honorable place in the world cookery. Even in the middle ages and following years, foreign travellers, missionaries remarked this factor in their works and reminiscences. This field served not only to sate the public, protect their health, but also to hold various social arrangements - parties, ceremonies, festives, mass arrangements, etc.

At present, participation of Azerbaijanian experts in competitions abroad, obtaining various medals and diplomas, popularization of national cuisine by foreign specialists, setting up embassies of our Republic in foreign countries, foreign businessmen's visits to Azerbaijan, oil contracts negotiated with foreign states promoted the recognition of Azerbaijan national cuisine to the international level.

Establishment of Azerbaijanian national restaurants, shops in several countries is a bright example thereto. Some dishes have already entered the cuisine of different people all over the world, such as, lula kabab, shashlik, pyty, yarpag dolmasy, etc. It should be noted that, our national dishes cooked by European chefs are not the same as ours, and the dishes differ from ours in their taste. I know such peoples, whose cooks, householders, culinary experts decorate their cuisine and make families happier with their cooking ability.

Sometimes, householders try to decorate their tables with various dishes when expecting guests and make more tasteful and delicious meals. That's why I recommend this book be always at hand so that you could make improvisation to eliminate any shortages by adding spices, acid, garlic, water, salt, sugar when preparing any dish. In this case the dish prepared by You will be tasteful and delicious. To prepare delicious and tasteful dishes You are kindly required, without laziness, to observe the colour, taste of dishes. For example, when an artist creates any work, he surveys the picture at various distances, looks at it carefully and gives it various colours with his paint-brush.

Our national cuisine becomes well-known and famous, all peoples prefer our national dishes, this is just connected with effective and proper use of various spices, syrups, acids, etc.

Great success to you.

AUTHOR



SON SÖZ

AĞZIMIZIN TADI KALMIŞ, KALACAK

Okuyucularla selamlaşıp bazı efkarlarımı paylaşmak isterdim. Bundan dolayı bu kitabın yazarı olarak, saygıdeğer okuyuculara bazı öngörülerimi sunmak istiyorum.

Önce şunu söylemek istiyorum ki, toplumsal-ekonomik sistemler, rejimler felsefi görüşler, yönetim türleri, devletler, hatta nesiller bile değişiyor ve değişmeye devam edecektir. Ama ebedi ola Vatan, Millet ve bu geçen yıllar esnasında gelişen, bütünleşen milli mutfak kültürümüz, ağzımızın tadı, tad hafızamız, nostaljimizde yaşıyor ve yaşamağa devam edecek.

Muhakkak her şeyin geliştiği gibi mutfak kültürümüz ve maddi imkanlarımız da daim gelişiyor, zenginleşiyor. Benim açımdan, karşımızdaki yıllarda ve yaklaştığımız 21. yüzyılda da bu aynen devam edecek.

Şu anda memleketimiz Azerbaycan, bağımsızlığının 8. yılına adım atmıştır. Halk piyasa ekonomisine geçmekle tarihin hem şerefli, dolgun yıllarını, hem de bu geçit anlarını yaşıyor. Bizi çok ciddi değişimler bekliyor.

Malumdur ki, Azerbaycan milli mutfağı en eski çağlardan halkımızın sofraya kültürü, misafirsevenliği, yüksek zevk yeteneği ile gelişmiş, evren aşıcılığında kendine özgün üstün yeri kazanmıştır. Hatta orta çağ dönemlerinde sonraki dönemlerde yurdumuza gelmiş yabancı adamlar, misyonerler kendi eserlerinde, hatıralarında bu vasıflardan özellikle bahsetmiştir. Bu saha yalnız insanları doyurmak değil, aynı zamanda onların sağlığını korumaya, onlara zevk vermeye, keza çeşitli toplumsal tedbirlerin verimli olmasına hizmet eder.

Bu dönemde Azerbaycan milli mutfağının uluslararası düzeyde tanıtımına Azerbaycan aşçı ustalarının yurt dışında düzenlenen yarışmalara başarıyla katılmaları ve birçok madalya ve diplomalar almaları, yurt dışında çalışan uzmanların milli mutfağımızın tanıtımıyla uğraşmaları, yabancı ülkelerde ülkemizin büyükelçiliklerinin açılması, yabancı iş adamlarının Azerbaycan'a gelmeleri, yabancı ülkelerle bağlanan petrol anlaşmaları, büyük katkı sağlıyor.

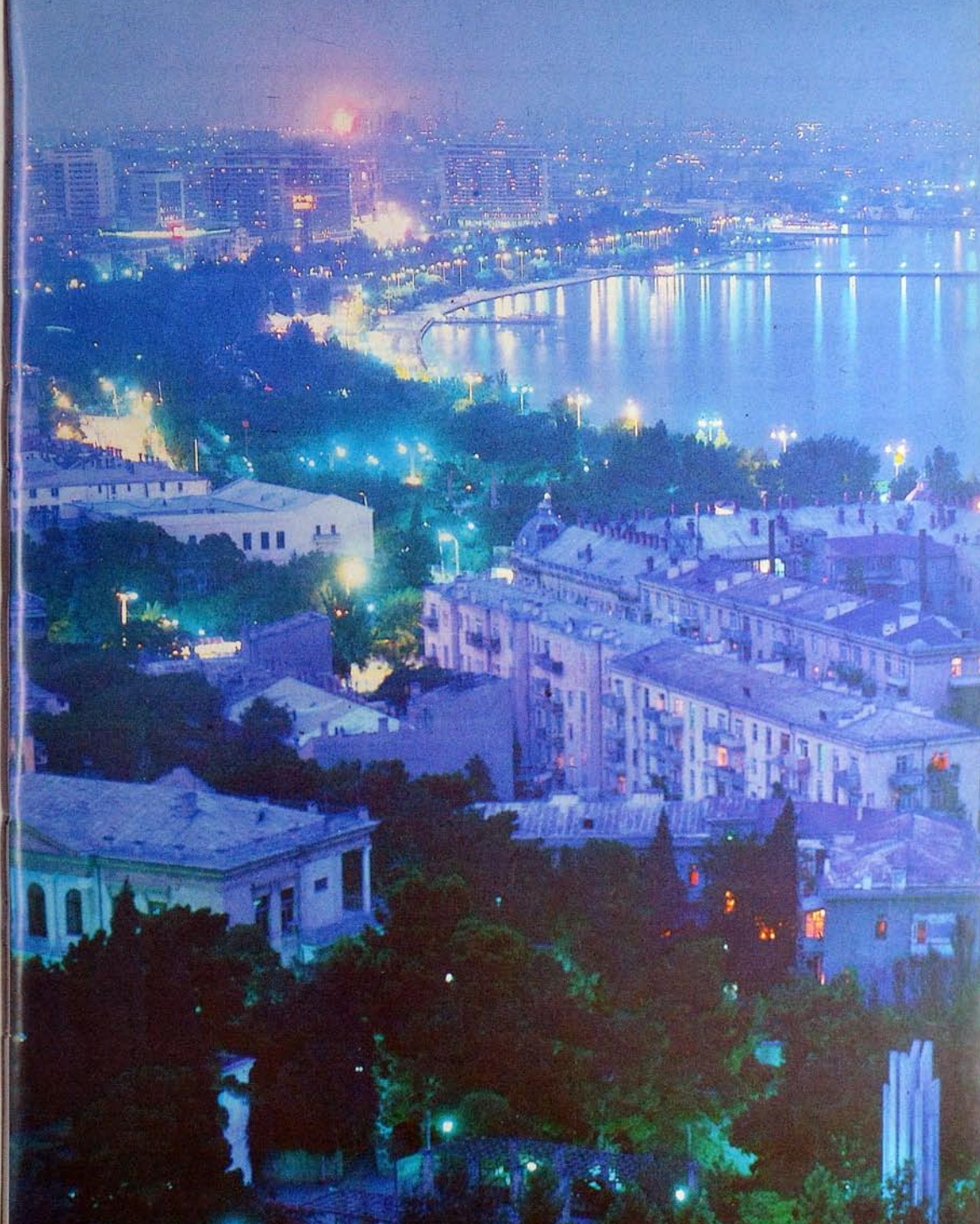
Bazı ülkelerde Azerbaycan milli lokantalarının, bayilerinin açılması bu söylediklerimize örnektir. Bazı Azerbaycan yemeklerinin dünya halklarının mutfaklarına mal olması, Mesela lüle kebab, şaşlık (şiş kebab), piti, yaprak dolması vs. gözükmektedir. Fakat şunu da söylemek gerekiyor ki, Avrupa aşçıların pişirdiği bazı yemekler, bizim yemeklerimize çok az benziyor ve tadları da farklıdır. Aynı zamanda ben, öyle halklar da tanıyorum ki, orada yemeği pişiren aşçı, ev sahibi, ilgilenen aşçı kendi aşıcılık yeteneğiyle ailesini sevindiriyor, sofrasını beziyor.

Bazen ev sahibi olan kadın, gelecek misafiri için iyi bir sofraya açmak için çalışıyor ki, daha tatlı ve güzel yemek hazırlasın. Bu nedenle ben tavsiye ederim ki, bu kitap hep mutfağınızda sizinle beraber bulunsun ki, yemek hazırlanırken yanlışlıkla yemeğin tuzu az veya çok olduğunda, bazen tam pişmemiş, bazen de fazla pişmiş olduğunda yahut da tekniğe uyulmazsa, tezlikle su, tuz, şeker, baharat, sirke, sarımsak ilave etmekle improvizasyon etmekle yanlışlıklar giderilsin. Böylece sizin pişirdiğiniz yemek çok leziz ve güzel olacak. Bunun dışında yemeklerin tadı, tam olması için hiç bir zaman tenbellik yapmadan yemeğin tadına, rengine sık sık bakmak gerekir. Nasıl bir ressam eserini yaparken sık sık resme uzaklaşıp yaklaşır, değişik pozlardan onu seyrederek ona yeni yeni renk ilave ediyorsa, aynen bir aşçı da öyle dikkatli olmalıdır.

Bizim milli mutfağımızın böyle bir ün kazanması ve halkların onu beğenmesi, bizim yemeklere katılan çeşitli baharatların, şurupların, turşuların ve yemek boyalarının doğru ve verimli bir biçimde kullanılmasıyla ilgilidir.

Sizlere de başarılar diliyorum.

YAZAR





ГУРМАНЛАР ҮЧҮН ДАД ЈАДАШЫНДАН 210 ТАМ

СОЈУТ ҒАЈАНАПТЫЛАР 27-32 сәһ.

1. "Азәрбајҗан" салаты
2. Пендир көјөрти илә
3. Шаки салаты
4. Шүјүдлу сүзмә
5. Әзмә лөбја
6. Дөнәвар күрү лаваш илә
7. Мејвә доғрамачы
8. Нар салаты
9. Јаз салаты

СУЛУ ХӨРӨКЛӨР 33-52 сәһ.

10. Сүдү хинкал
11. Дүшбәрә
12. Кирс
13. Сүрфүдү
14. Әриштә
15. Сүдү әриштә
16. Лөбјалы әриштә
17. Мәрчи шорбасы
18. Хырда кұғған шорба
19. Сүдү сыйыг
20. Довга
21. Әтл дөвга
22. Кәлчочош
23. Доғрама
24. Пити
25. Күфтә бөзбаш
26. Нахчыван күфтәси
27. Тикә бөзбаш
28. Хам бөзбаш
29. Соған бөзбашы (әтсиз)
30. Баш-ајаг
31. Балва
32. Зөгәллы сыйыг
33. Гөзлү сыйыг
34. Лөбјалы шорба
35. Сәмәни

ГУРУ ХӨРӨКЛӨР 53-86 сәһ.

36. Кәнд ғәјғанағы
37. Ғәтәплә ғәјғанаг
38. Баллы ғәјғанаг
39. Күкү
40. Ала чығартмасы
41. Тикә кабаб
42. Басдырма кабаб
43. Лулакабаб
44. Таскабабы
45. Гүмәкабаб
46. Нарә балыг кабабы
47. Чүчә кабабы
48. Туршугурма
49. Каргоф говурма
50. Чыз-быз
51. Әтл нар-говурма
52. Сәбзиговурма
53. Бораны говурма
54. Пенчәр говурмасы
55. Төнәк (јарпаг) долмасы
56. Калам долмасы
57. Ёјејва долмасы

58. Бадмичан долмасы
59. Памидор долмасы
60. Бибәр долмасы
61. Хијар долмасы
62. Көчә јарпагы долмасы
63. Табаг (балбабаг) лаппасы
64. Балбабаг ғәјҗәси
65. Көј лөбја чығартмасы
66. Әт гутабы
67. Афар
68. Балбабаг гутабы
69. Чуду
70. Риза күфтә
71. Мүтәнчәм
72. Шырфыл
73. Бүтөв гузу кабабы
74. Гызардымыш гојун буду
75. Гојун әтл көј лөбја
76. Өвринштә
77. Әзмә
78. Балыг чығартмасы
79. Балыг ләвәнкиси
80. Гызардымыш күр гызылбалыгы

ШИРИН ХӨРӨКЛӨР 87-92 сәһ.

81. Хәшил
82. Гүймаг
83. Умач
84. Ёзлик
85. Зә'фәрәна дүјү јәјмасы
86. Фирин

ПЛОВЛАР ВӘ ЧИЛОВЛАР 93-117 сәһ.

87. Чүчәплов
88. Тојуплов
89. Гирговулду плов
90. Чығартманлов
91. Фисинчашлов
92. Сәбзиговурмалы плов
93. Туршуговурмалы плов
94. Шүјүдллов
95. Пакталлов
96. Күкүллов
97. Лөбјанлов
98. Гијманлов
99. Чий-дошәмә плов
100. Өвринштәллов
101. Бадмичанлов
102. Али мүсәмбәзинллов
103. Мејвәллов
104. Албалыллов
105. Күз-гәнд шлову
106. Парчалашәмә плов
107. Мәрчинлов
108. Шиләллов
109. Ахачиллов
110. Чобан ашы
111. Бугда ашы
112. Ғабагды аш
113. Ёзлик ашы
114. Сүдлү аш
115. Өвәликчиллов
116. Ғәтәплә аш

117. Тутлу аш
118. Шырфаллы аш
119. Ајранчиллов
120. Тәрчиллов
121. Әриштәчиллов
122. Јармачиллов

ӘТИРЛИ, ШИРИН, СӘРИНТӘДЧИН
НЧКИЛӨР 119-125 сәһ.

123. Овшара
124. Күл-нар шәрбәти
125. Ёјејва шәрбәти
126. Лимон шәрбәти
127. Напә шәрбәти
128. Рејһан шәрбәти
129. Сумаг шәрбәти
130. Итбурну шәрбәти
131. Албалы шәрбәти
132. Искәнчәби

МҮРӘББӘТӘР 127-143 сәһ.

133. Килас мүрәббәси
134. Ахта зөгәл мүрәббәси
135. Аг зөгәл мүрәббәси
136. Гырмызы зөгәл мүрәббәси
137. Албалы мүрәббәси
138. Әрик мүрәббәси
139. Алча мүрәббәси
140. Чәннәт атмасы мүрәббәси
141. Гөз мүрәббәси
142. Күз мүрәббәси
143. Кавалы мүрәббәси
144. Гарпыз мүрәббәси
145. Зиринч мүрәббәси
146. Морут мүрәббәси
147. Бөјрткән мүрәббәси
148. Чиләк мүрәббәси
149. Ёјејва мүрәббәси
150. Күз-гәнд мүрәббәси
151. Тут мүрәббәси
152. Әчирч мүрәббәси
153. Нар мүрәббәси (Нардәма)
154. Шафтапы мүрәббәси
155. Узум мүрәббәси

ЧАЈЛАР 145-151 сәһ.

156. Азәрбајҗансајагы чај
157. Кәкликоту чајы
158. Күлаблы чај
159. Дарчыны чај
160. Ёзлик чај
161. Зәңчәфил чај
162. Итбурну чајы
163. Көчә чајы

МӨТЛӨР 153-156 сәһ.

164. Зөгәл мәти
165. Алча мәти
166. Наршәраб
167. Тут бәймәзи
168. Узум бәймәзи (дошаб)

169. Әзжил шәрәбы
170. Ирчал
171. Ёјејва мәти
172. Баллы гөз мәти

ШИРНИЈАТЛАР 157-191 сәһ.

173. Бакы пахлавасы
174. Нахчыван пахлавасы
175. Шаки пахлавасы
176. Бакы гурабијәси
177. Ордубад дурмаји
178. Бадамбура
179. Шамакы мүтәккәси
180. Шәкәрбура
181. Шоргоғалы
182. Зәңчәфил чорәји
183. Күлчәли чорәк
184. Шәкәр пендир
185. Бамјә
186. Нишаста халвасы
187. Тој ноғулу
188. Дүјү халвасы
189. Фалда
190. Гырбабадам
191. Шәкәрчорәји
192. Пешвәнк
193. Тел халвасы
194. Имам халвасы
195. Овма
196. Фәсәли
197. Гөзлү көкә
198. Фындыгылы гогал (көкә)
199. Шәкәр фындыг
200. Гүлбура
201. Гөзлү јумру ширин
202. Тахта ширин
203. Ләшип ширин
204. Сүд чорәји
205. Гарабаг кәтәси
206. Баллы балбабаг
207. Зә'фәрәны назик
208. Ләнкәран тоғалы
209. Пиши
210. Кәнчә халвасы

ӘДВИҖЛӨР 193-200 сәһ.

- Зә'фәрән
- Зирә
- Чирә
- Дарчын
- Ёзл
- Зәңчәфил
- Михәк
- Кәшпиш тохуму
- Разјана
- Напә
- Кәкликоту
- Сумаг
- Зиринч
- Ғара истиот
- Сарымсаг

ПАМЯТКА ДЛЯ ГУРМАНОВ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 27-32 стр.

1. Салат "Азербайджан"
2. Сыр (брынза) с зеленью
3. Шекинский салат
4. Сюзма с укропом
5. Паштет из лоби
6. Икра зернистая с лавашем
7. Фруктовый салат
8. Гранатовый салат
9. Весенний салат

ПЕРВЫЕ БЛЮДА 33-52 стр.

10. Хингал с бульоном
11. Дюшбара
12. Гирс
13. Сюрфюлю
14. Аришта
15. Аришта на молоке
16. Аришта с лоби
17. Суп с чечевичей
18. Суп с тефтелями
19. Сыйыг на молоке
20. Довга
21. Довга с мясом
22. Гялачаш
23. Окروشка
24. Пити
25. Кюфта-бозбаш
26. Нахчыванская кюфта
27. Тикя-бозбаш
28. Хам-бозбаш
29. Соган-бозбаш (без мяса)
30. Баш-аяг
31. Балва
32. Сыйыг с кизилом
33. Сыйыг с грецкими орехами
34. Суп с лоби (фасолью)
35. Сәмәни

ВТОРЫЕ БЛЮДА 53-86 стр.

36. Сельская ячница
37. Ячница с гатыком
38. Ячница с медом
39. Кюкю
40. Ала-чигиртма
41. Тикя-кебаб
42. Кебаб-бастурма
43. Люля-кебаб
44. Тас-кебаб
45. Гийме-кебаб
46. Шашлык из осетрины
47. Джуджа-кебаб
48. Туршу-говурма
49. Говурма с картофелем
50. Джиз-биз (из бараньих внутренностей)
51. Говурма с гранатом
52. Сабзи-говурма
53. Говурма с тыквой
54. Говурма из ширинцы
55. Долма из виноградных листьев
56. Долма из капустных листьев
57. Долма из айвы (фаршированная айва)
58. Долма из баклажанов
59. Долма из помидоров

60. Долма из перца
61. Долма из огурцов
62. Долма из листьев липы
63. Тыквенная лаппа
64. Тыквенная запеканка
65. Чигиртма из зеленого лоби
66. Гутаб с мясной начинкой
67. Афар
68. Гутаб с тыквенной начинкой
69. Чуду
70. Риза-кюфта
71. Мютенджам
72. Ширфам
73. Кебаб из туши ягненика
74. Тушеный бараний окорок
75. Зеленое лоби с тушеной бараниной
76. Овришта
77. Азма
78. Рыба, запеченная в духовке
79. Фаршированная рыба (лявянги)
80. Жареный гызыл-балыг (каспийский лосось)

СЛАДКИЕ БЛЮДА 87-92 стр.

81. Хашил
82. Гүймаг
83. Умадж
84. Хадик
85. Рисовая каша с шафраном
86. Фирин

ПЛОВЫ И ЧИЛОВЫ 93-117 стр.

87. Плов с фаршированным пыленком
88. Плов с фаршированной курицей
89. Плов с фазаном
90. Чигиртма-плов
91. Фисинджан-плов
92. Плов с саби говурмой
93. Плов с туршу говурмой
94. Плов с укропом
95. Плов с бобами
96. Кюкю-плов
97. Плов с фасолью
98. Плов с гийме
99. Чий-дошама плов
100. Овришта-плов
101. Плов с баклажанами
102. Плов с "али мусамма"
103. Плов с сушеными плодами
104. Плов с вишней
105. Плов с розовым экстрактом
106. Парча-дошама-плов
107. Плов с чечевичей
108. Шилә-плов
109. Чидлов с кизилом
110. Чобан-ашы
111. Пшеничный плов
112. Плов с тыквой
113. Халим-ашы
114. Сюдлю-аш
115. Плов из шавеля
116. Плов с гатыком
117. Плов с тутовыми ягодами

118. Плов с фасолью
119. Плов на айране
120. Тер-чиллов
121. Аришта-чиллов
122. Ярма-чиллов

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ
АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ
НАПИТКИ 119-125 стр.

123. Овшара
124. Розово-гранатовый шербет
125. Айвовый шербет
126. Лимонный шербет
127. Мятный шербет
128. Шербет из базилика
129. Шербет из сумаха
130. Шербет из шиповника
131. Вишневый шербет
132. Искенджаби

ВАРЕНЬЯ 127-143 стр.

133. Черешневое варенье
134. Варенье из красного спелого кизила
135. Варенье из белого незрелого кизила
136. Варенье из красного незрелого кизила
137. Вишневое варенье
138. Абрикосовое варенье
139. Алычовое варенье
140. Варенье из райских яблок
141. Ореховое варенье
142. Розовое варенье
143. Слизовое варенье
144. Арбузное варенье
145. Барбарисовое варенье
146. Малиновое варенье
147. Ежевичное варенье
148. Клубничное варенье
149. Айвовое варенье
150. Варенье "гюль-генд"
151. Тутовое варенье
152. Никшировое варенье
153. Гранатовое варенье
154. Персиковое варенье
155. Виноградное варенье

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ
ЧАЙ 145-151 стр.

156. Чай по-азербайджански
157. Чай с чабрецом
158. Чай с гюльбом
159. Чай с корицей
160. Чай с имбирем
161. Чай с шиповником
162. Липовый чай

ДЖЕМЫ, ПАСТЫ,
ПАТОКА 153-156 стр.

163. Кизилловый джем
164. Алычовый джем
165. Нар-шараб
166. Тутовый бекмез (патока)

167. Виноградный бекмез (патока)
168. Паста из мушмулы
169. Ирчал
170. Айвовый соус
171. Смесь из меда и орехов

СЛАДОСТИ 157-191 стр.

172. Бакинская пахлава
173. Нахчыванская пахлава
174. Шекинская пахлава
175. Бакинское курабье
176. Ордубадский рулет
177. Бадам-бура
178. Шамахинская мутакка
179. Шакар-бура
180. Шор-тоғалы
181. Хлеб с имбирем
182. Слобный чурек
183. Шакар-пендир
184. Бамие
185. Халва из крахмала
186. Свадебный ногул
187. Рисовая халва
188. Фалда
189. Гырма-бадам
190. Шакар-чурек
191. Пешванг
192. Волокнистая халва
193. Имам-халвасы
194. Овма
195. Фасали
196. Лепешки с грецким орехом
197. Лепешки с лесным орехом
198. Фундук в сахаре
199. Гуш-бура
200. Ореховые шарики
201. Тахта-пири
202. Полутешки из карамели
203. Лепешки на молоке
204. Кита по-карабахски
205. Вареная тыква в меду
206. Слобные лепешки с шафраном
207. Лепешка по-лянкрански
208. Пиши
209. Халва по-гянджински

ПРЯНОСТИ 193-200 стр.

- Шафран
- Тмин
- Кумин
- Корица
- Кардамон
- Имбирь
- Гвоздика (древесная)
- Семена кизы
- Фенхель
- Мята
- Чабрец
- Сумах
- Барбарис
- Черный перец
- Чеснок



250 SMACKS FROM TASTE MEMORY FOR GOURMANDS

COLD APPETIZERS 27-32 p.

1. SALAD "AZERBAIJAN"
2. CHEESE WITH GREENS
3. SALAD A LA "SHAKY"
4. SHUYUDLU SUZMA
5. MASHED BEANS
6. SOFT CAVIAR WITH LAVASH
7. FRUIT SALAD
8. POMEGRANATE SALAD
9. SPRING SALAD

FIRST COURSES 33-52 p.

10. SULU KHANGAL
11. DUSHBARA
12. GIRS
13. SURFULLU
14. ARISHTA
15. SUDLU ARISHTA
16. LOBYALY ARISHTA
17. LENTIL SOUP
18. OUP WITH SMALL KUFTA
19. SUDLU SIYIG
20. DOVGHA
21. DOVGHA WITH MEAT
22. KALACHOSH
23. DOGHRAMA
24. PITY
25. KUFTA-BOZBASH
26. KUFTA IN NAKHCHIVAN STYLE
27. TIKA-BOZBASH
28. KHAM BOZBASH
29. SOGHAN BOZBASH
30. BASH-AYAG
31. BALVA
32. ZOĞHALY SIYIG
33. GOZLU SIYIG
34. LUBYALY SHORBA
35. SAMANY

SECOND COURSES 53-86 p.

36. KAND GAYGHANAGHY
37. GATYGLY GAYGHANAG
38. BALLY GAYGHANAG
39. KUKU
40. ALA CHYKHRTMASY
41. TIKAKABAB
42. BASDYRMA KABAB
43. LULAKABAB
44. TASKABAB
45. GYMAKABAB
46. STURGEON SHASHLIK
47. JUJA KABABY
48. TURSHU GOVURMA
49. KARTOF GOVURMA
50. JYZ-BYZ
51. ETLI NARGOVURMA
52. SABZY GOVURMA
53. BORANY GOVURMA
54. PENJAR GOVURMASY
55. TANAK (YARPAG) DOLMASY
56. KALAM DOLMASY
57. HEYVA DOLMASY
58. BADIYMAN DOLMASY
59. POMIDOR DOLMASY
60. BIBAR DOLMASY

61. KHIYAR DOLMASY
62. KOCHA DOLMASY
63. GABAG (BALGABAG) LAP-PASY
64. BALGABAG Galyasi
65. GOY LOBYA CHYGHYRT-MASY
66. GUTAB WITH MEAT
67. AFAR
68. BALGABAG GUTABY
69. CHUDU
70. RIZA KUFTA
71. MUTANJAM
72. SHYRFAM
73. BUTOV GUZU KABABY
74. ROASTED SHEEP THIGH
75. GREEN BEANS MUTTON
76. OVRISHTA
77. AZMA
78. CHYKHRTMA WITH FISH
79. FISH LAVANGY
80. FRIED KUR SALMON

SWEET DISHES 87-92 p.

81. KHASHIL
82. GUYMAG
83. UMAJ
84. HADIK
85. BOILED RICE WITH SAFFRON
86. FIRNY

87. CHICKEN PILAFF
88. PILAFF WITH FRIED CHICKEN
89. PILAFF WITH PHEASANT
90. CHYGHYRTMA PILAFF
91. FISINJAN PILAFF
92. SABZI-GOVURMA PILAFF
93. TURSHU-GOVURMA PILAFF
94. SHUYUD PILAFF
95. PAKHLA PILAFF
96. KUKU PILAFF
97. LOBYA PILAFF
98. GIYMA PILAFF
99. CHYI-DOSHAMA PILAFF
100. OVRISHTA PILAFF
101. EGG-PLANT PILAFF
102. ALI-MUSAMBALY PILAFF
103. FRUIT PILAFF
104. CHERRY PILAFF
105. GUL-GAND PILAFF
106. PARCHADOSHAMA PILAFF
107. LENTIL PILAFF
108. SHILA PILAFF
109. AKHTA CHILAFF
110. CHOBAN ASHY
111. BUGHDA ASHY
112. GABAGLY ASH
113. HALIM ASHY
114. SUDLU ASH
115. AYALIK CHILAFF
116. GATYGLY ASH
117. TUTLU ASH
118. SHYRFYLLY ASH

119. AYRAN CHILAFF
120. TAR CHILAFF
121. ARISHTA CHILAFF
122. YARMA CHILAFF

FLAVOURED AND SWEET SOFT DRINKS 119-125 p.

123. OVSHARA
124. GUL-NAR SHARBAT
125. QUINCE SHARBAT
126. LEMON SHARBAT
127. MINT SHARBAT
128. BASIL SHARBAT
129. BARBERRIES SHARBAT
130. DOG-ROSE SHARBAT
131. CHERRY SHARBAT
132. ISKANJABY

JAMS 127-143 p.

133. WHITE CHERRY JAM
134. CORNELIAN CHERRY JAM
135. WHITE CORNELIAN CHEERY JAM
136. RED CORNELIAN CHEERY JAM
137. CHEERY JAM
138. APRICOT JAM
139. ALYCHA JAM
140. PARADISE APPLE JAM
141. WALNUT JAM
142. ROSE JAM
143. PLUM JAM
144. WATER MELON JAM
145. BARBERRY JAM
146. RASPBERRY JAM
147. BLACKBERRY JAM
148. STRAWBERRY JAM
149. QUINCE JAM
150. GULGAND JAM
151. MULBERRY JAM
152. FIG JAM
153. POMEGRANATE JAM (NARDASHA)
154. PEACH JAM
155. GRAPE JAM

TEA 145-151 p.

156. TEA IN AZERBAIJAN STYLE
157. THYME TEA
158. GULABLY TEA
159. CINNAMON TEA
160. CARDAMOM TEA
161. GINGER TEA
162. SWEET-BRIER TEA
163. LIME-LEAF TEA

SYRUPS 153-156 p.

164. CORNEL SYRUP
165. ALYCHA SYRUP
166. POMEGRANATE SYRUP
167. MULBERRY SYRUP (BAKMAZ)
168. GRAPE SYRUP (DOSHA)
169. MEDLAR SYRUP
170. IRCHAL

171. QUINCE SYRUP
172. HONEY SYRUP WITH WALNUTS

SWEETS 157-191 p.

173. PAKHLAVA IN BAKU STYLE
174. PAKHLAVA IN NAKHCHIVAN STYLE
175. PAKHLAVA IN SHEKY STYLE
176. CURABIYA IN BAKU STYLE
177. NUT ROLL IN ORDUBAD STYLE
178. BADAMBURA
179. MUTAKKA IN SHAMAKHY STYLE
180. SHAKARBURA
181. SHORGOGHALY
182. GINGER BREAD
183. KULCHALY CHORAK
184. SHAKAR PENDIR
185. BAMIIYA
186. NISHASTA HALVASY
187. TOY NOGHULU
188. RICE HALVA
189. FALDA
190. GYRMABADAM
191. SHAKAR CHORAK
192. PESHVANK
193. TEL HALVA
194. IMAM HALVASY
195. OVMA
196. FASALY
197. GOZLU KYOKA
198. FYNIDYGLY GOGHAL
199. SHAKAR-FYNIDYG
200. GUSHBURA
201. GOZLU YUMRU SHIRNI
202. TAKHTA SHIRNI
203. LAPID SHIRNI
204. MILKY BREAD
205. KATA IN GARABAGH STYLE
206. PUMPKIN WITH HONEY
207. ZAFARANLY NAZIK
208. GOGHAL IN LANKARAN STYLE
209. PISHY
210. HALVA IN GANJA STYLE

SPICES OF AZERBAIJAN CUISINE 193-200 p.

- SAFFRON
- CARAWAY
- ANISE
- CINNAMON
- CARDAMOM
- GINGER
- PINK
- CORIANDER SEEDS
- FENNEL
- MINT
- THYME
- SUMAC
- BARBERRY
- HOT PEPPER
- GARLIC

SOĞUK MEZELER (KAHVALTILIKLAR) 27-32 say.

1. AZERBAIJAN SALATASI
2. SEBZELI PEYNİR
3. ŞEKİ SALATASI
4. ŞÜYÜTLÜ (Dereotlu) SÜZME
5. EZME FASULYE
6. SIYAH HAYYARLI LAVAS
7. MEYVE DOĞAMACI
8. NAR SALATASI
9. YAZ SALATASI

SULU YEMEKLER 33-52 say.

10. SULU HİNGAL (mantı)
11. DÜŞPERE
12. GIRS
13. SÜRFÜLLÜ
14. ERİŞTE
15. SÜTLÜ ERİŞTE
16. FASULYELİ ERİŞTE
17. MİRCİMEK ÇORBASI
18. KÜÇÜK KÖFTELİ ÇORBA
19. SÜTLÜ SIYIK (Sütləç)
20. DOVGA
21. ETLİ DOVGA
22. KEREÇOOŞ
23. DOĞRAMA
24. PİTİ
25. KÖFTE BOZBAŞ
26. NAHÇIVAN KÖFTESİ
27. TİKE BOZBAŞ
28. HAM BOZBAŞ
29. SOĞAN BOZBAŞI
30. KELLE PAÇA
31. BALVA
32. KIZILCIKLİ SIYIK (lapa)
33. CEVİZLİ SIYIK
34. FASULYELİ ÇORBA
35. SEMENİ

KURU YEMEKLER 53-86 say.

36. KÖY GAYGANAĞI (omlet)
37. YOĞURTLU KAYGANAK (omlet)
38. BALLI GAYGANAK (omlet)
39. KÜKÜ
40. SEBZE ÇIĞIRTMASI (kızartması)
41. TİKE KEBAP
42. BASTIRMA (gömmə) KEBAP
43. LÜLE KEBAP
44. TASKEBAP
45. KIYMA KEBAP
46. MERSİNBALIGI KEBABI
47. PİLİÇ KEBAP
48. TURŞU KAVURMA
49. PATATES KAVURMA
50. CİZ BİZ
52. SEBZE KAVURMA
53. BALKABAK KAVURMA
54. YEŞİL SEBZE KAVURMASI
55. TENEK (üzüm yaprağı) DOLMASI
56. LAHANA DOLMASI
57. AYVA DOLMASI

İÇİNDEKİLER

58. PATLİCAN DOLMASI
59. DOMATES DOLMASI
60. BIBER DOLMASI
61. HIYAR DOLMASI
62. ÇÖKE (İhlamur) DOLMASI
63. BALKABAK DOLMASI
64. BALKABAK GELYESİ
65. YEŞİL FASULYE KAVURMASI
66. ET KUTABI (böreği)

67. AFAR
68. BALKABAK KUTABI
69. CUDU
70. RİZE KÖFTE
71. MÜTENCEM
72. ŞİRFAM
73. BUTÜN KUZU KEBABI
74. KIZARTILMIŞ KOYUN BUDU
75. KOYUN ETLİ YEŞİL FASULYE
76. ERİŞTE
77. DÖVME (ezme)
78. BALIK ÇIĞIRTMASI (kavurması)
79. BALIK LEVENGİSİ
80. KIZARTILMIŞ NEHRİ BALIĞI

ŞEKERLİ YEMEKLER 87-92 say.

81. HAŞIL (Hamurlu)
82. KUYMAK
83. OVMAK
84. HEDİK
85. SAFRANLI PİRİNÇ YAYMASI (Lapası)
86. FIRNI

PİLAVLAR 93-117 say.

87. PİLİÇ PİLAV
88. TAVUK PİLAV
89. SÜLÜNLÜ PİLAV
90. ÇIĞIRTMA (kavurma) PİLAV
91. FISINCAN PİLAV
92. SEBZE KAVURMA PİLAVI
93. TURŞUKAVURMA PİLAV
94. DEREOTLU PİLAV
95. BAKLA PİLAV
96. KÜKÜ PİLAV
97. FASULYE PİLAV
98. KIYMA PİLAV
99. ÇIĞ-DÖŞÜMÜ PİLAV
100. ÖVRİŞTE PİLAV
101. PATLİCAN PİLAV
102. ALI MÜSEMBELİ PİLAV
103. MEYVA PİLAV
104. VİŞNE PİLAV
105. GÜL-GEND PİLAV
106. PARÇADÖŞEME PİLAV
107. MİRCİMEK PİLAV
108. ŞİLEPİLAV
109. AHTA ÇİLOV
110. ÇOBAN AŞI
111. BUĞDAY AŞI
112. KAKAKLI AŞ
113. HELİM AŞI
114. SÜTLÜ AŞ
115. EVELİK ÇİLOV
116. KATIKLI (Yoğurtlu) AŞ
117. DUTLU AŞ

118. ŞİRFİLLİ AŞ
119. AYRAN ÇİLOV
120. TERÇİLOV (Terpilav)
121. ERİŞTE PİLAV
122. BULGUR PİLAV

ITIRLI (Rayihali) ŞERBETLER 119-125 say.

123. OVŞARA
124. GÜL-NAR ŞERBETİ
125. AYVA ŞERBETİ
126. LIMON ŞERBETİ
127. NANE ŞERBETİ
128. REYHAN ŞERBETİ
129. SUMAK ŞERBETİ
130. YABANÇULU ŞERBETİ
131. VİŞNE ŞERBETİ
132. İSKENCEBİ

REÇELLER 127-143 say.

133. KİRAZ REÇELİ
134. ÇEKİRKEKSİZ KIZILCIK REÇELİ
135. BEYAZ KIZILCIK REÇELİ
136. KIRMIZI KIZILCIKLİ REÇEL
137. VİŞNE REÇELİ
138. KAYSI REÇELİ
139. ERİK REÇELİ
140. CENNET ELMASI REÇELİ
141. CEVİZ REÇELİ
142. GÜL REÇELİ
143. KARA ERİK REÇELİ
144. KARPUZ REÇELİ
145. ZİRİNÇ REÇELİ
146. AHUDDUDU REÇELİ
147. BOĞÜRTLEN REÇELİ
148. ÇİLEK REÇELİ
149. AYVA REÇELİ
150. GÜLGENT REÇELİ
151. DUT REÇELİ
152. İNCİR REÇELİ
153. NAR REÇELİ
154. ŞEFTALİ REÇELİ
155. ÜZÜM REÇELİ

ÇAYLAR 145-151 say.

156. AZERBAIJAN ÇAYI
157. KEKİKOTU ÇAYI
158. GÜLAĞLI (Gül suyulu) ÇAY
159. TARCINLI ÇAY
160. HİL (Eletaria çardamohum) ÇAYI
161. ZENCEFİL ÇAYI
162. YABANÇULU ÇAYI
163. İHLAMUR (Çöke) ÇAYI

EKŞİ VE TATLI MARMELATLAR (ŞARAPLAR) 153-156 say.

164. KIZILCIK ŞARABI
165. ERİK ŞARABI
166. NAR ŞARABI
167. DUT PEKMEZİ
168. ÜZÜM PEKMEZİ

169. EZGİL ŞARABI
170. DUT REÇELİ
171. AYVA ŞARABI
172. BALLI CEVİZ TATLISI

TATLILAR 157-191 say.

173. BAKÜ BAKLAVASI
174. NAHÇIVAN BAKLAVASI
175. ŞEKİ BAKLAVASI
176. BAKÜ KURABIYESİ
177. ORDUBAD DÜRÜMÜ
178. BADAM - BURA
179. ŞAMAHİ MÜTEKKESİ (DÜRÜMÜ)
180. ŞEKERBURA
181. SORGOÇAL
182. ZENCEFİL EKMEĞİ
183. KÜLCİLİ EKMEK
184. ŞEKER PEYNİR
185. BAMIYA (BAMIYE)
186. NİŞASTA HELVASI
187. DUĞUN (Toy) NOĞULU
188. PİRİNÇ HALVASI
189. FALDA
190. KIRMABADEM
191. ŞEKERÇÖREĞİ (Şekerli ekme)
192. PEŞVENÇ
193. TEL HELVASI
194. İMAM HALVASI
195. OVMA
196. FESELİ
197. CEVİZLİ KÖKE
198. FİNDIKLI GOĞAL (Börek)
199. ŞEKER-FİNDIK
200. GUŞBURA (BADAMBURA)
201. CEVİZLİ TOPAK ŞİRE (Tatlı)
202. TAHTA TATLI
203. LEPİP ŞİRNI
204. SÜT EKMEĞİ
205. KARABAĞ KETESİ
206. BALLI BALKABAK
207. SAFRANLI NAZİK
208. LENKERAN GOĞALI (Pidesi)
209. PİŞİ
210. GENCE HELVASI

BAHARATLAR 193-200 say.

- SAFRAN
- ZİRE (Çörekotu)
- KÜÇÜK ZİRE (Kimyon)
- TARCIN
- HİL (Eletaria çardamohum)
- MİHEK (Kuru karanfil)
- MAYDANOZ TOHUMU
- REZENE
- NANE
- KEKİKOTU
- SUMAK
- ZİRİNÇ (Amberbaris)
- KARABİBER
- SARIMSAK

Корректорлар

*Рә'на Султанова, Земфира Абдуллајева,
Фирузә Нагыјева, Севда Агабабајева*

Чапа имзаланмыш 22.09.99. Кағыз форматы 60х90 1/8.
Шәрти чап вәрәги 28. Учот-нәшр вәрәги 32,95. Тиражи 1000.
Сифариш 1061. Мүгавилә гиҗмәти илә.

“Азәрбајҗан” нәшријаты.
370146 Баки, Мәтбуат проспекти, 529-чу мәһәллә.

j-42869
70