



Тюльпанна Шаипова

Домашняя вышечка

с восточным оппенком

Instagram icon [tyulrannchik](#)
535 тыс. подписчиков

70 рецептов

Аромат домашней выпечки. Простые рецепты на любой вкус

Тюльпанна Шаипова

**Домашняя выпечка с восточным
оттенком. 70 рецептов**

«ЭКСМО»

2022

УДК 641.55
ББК 36.997

Шаипова Т. Э.

Домашняя выпечка с восточным оттенком. 70 рецептов /
Т. Э. Шаипова — «Эксмо», 2022 — (Аромат домашней выпечки.
Простые рецепты на любой вкус)

ISBN 978-5-04-161806-3

В книге представлено 70 рецептов, от национальной выпечки до классических домашних изделий из теста. Рецепты крымскотатарской кухни – семейное наследие Тюльпанной, их заботливо передавали из поколения в поколение, а теперь и вы сможете приготовить эти блюда и угостить своих близких. Также в книге вы найдете рецепты узбекской, азербайджанской, турецкой и других национальных кухонь, а также любимые домашние торты, печенье, пироги и пирожные. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-161806-3

© Шаипова Т. Э., 2022
© Эксмо, 2022

Содержание

| | |
|--|----|
| Введение | 7 |
| Несладкие пироги. Пирожки. Самса | 9 |
| Зур бэлиш с уткой | 9 |
| Сарбурма с классической начинкой | 11 |
| Слоистые пирожки с капустой | 13 |
| Мамины пирожки | 15 |
| Эчпочмак | 17 |
| Элеш с курицей и картофелем | 19 |
| Узбекская слоеная самса | 21 |
| Слоеная самса из цельнозерновой муки | 24 |
| Тандырная самса в духовке | 27 |
| Туркменские фитчи | 29 |
| Арабская самса | 31 |
| Пармурда самса | 33 |
| Осетинские пироги с картофелем и сыром | 35 |
| Хачапури по-аджарски | 38 |
| Печеные перемячи | 41 |
| Тава локьум | 43 |
| Судакъ кобетеси | 45 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 47 |

Тюльпанна Шаипова

Домашняя выпечка с восточным оттенком

© Шаипова Т., текст, фото, 2022

© ООО «Издательство «Эксмо», 2022





Введение

Вы помните какие ароматы доносились из кухни родительского дома?

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

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

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

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

Каждый рецепт в моей книге проверен временем и мной неоднократно. Каждый новый рецепт прорабатывала порой по 5–7 раз, пробуя добавлять разные ингредиенты и перепроверяя пропорции, чтобы добиться лучшего результата и сбалансированного вкуса. Мне хотелось каждый шаг описать в мельчайших подробностях, чтобы у вас в итоге все получилось, и я очень надеюсь, что вы оцените мои старания!

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

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

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

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

*С любовью и уважением,
ваша Тюльпанна*

Несладкие пироги. Пирожки. Самса

Зур бэлиш с уткой



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



Для теста:

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

Для начинки:

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

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

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

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

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

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

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

Сарбурма с классической начинкой



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

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

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

Для теста:

200 мл воды

2 яйца

1 ч. л. соли

550–600 г муки (примерное количество)

Для начинки:

700 г говядины (баранины)

500 г сырого картофеля

2 средние луковицы

соль по вкусу

1 ч. л. черного молотого перца (по вкусу)

Для смазывания теста:

50 мл растительного масла

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

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

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

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

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

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

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

Слоистые пирожки с капустой



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

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

Для теста:

400 г муки
130 г растительного масла
140–145 мл воды
1/2 ч. л. соли

Для начинки:

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

Для смазывания:

1 желток
1 ч. л. молока

Для украшения:

кунжут
черный тмин

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

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

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

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

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

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

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

Мамины пирожки



Пирожки по рецепту моей мамы полюбились очень многим – ведь они такие нежные, воздушные. Это один из ароматов, которым пропитано мое детство!

Самое главное преимущество – они не черствеют на следующий день, надеюсь, и ваша семья оценит их по достоинству!

Для теста:

200 мл молока

1 ч. л. сахара

7–8 г сухих дрожжей

1 ч. л. соли
20 г растительного масла
320 г муки (примерное количество)

Для начинки:

300 г говяжьего фарша
2 средние луковицы
200 г грибов (у меня вешенки)
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу

Для смазывания пирожков:

1 желток
1 ч. л. молока
кунжут или черный тмин (по желанию)

ВАЖНО: молоко нагреваем до теплого состояния, не перегревайте, иначе дрожжи просто погибнут и тесто в итоге не поднимется!

В глубокой миске соединяем молоко с сахаром, добавляем дрожжи, хорошо перемешиваем и оставляем минут на 7–10, чтобы дрожжи активировались. Затем добавляем растительное масло, соль и частями вводим просеянную муку. Регулировать количество муки нужно по консистенции теста: оно должно перестать сильно липнуть к рукам, но при этом остаться очень мягким и пластичным.

Это важно, не забивайте тесто мукой, иначе пирожки получатся более плотной текстуры.

Вымешиваем тесто на рабочей поверхности, собираем в шар и снова перекладываем в миску для дальнейшего подъема. Сверху миску обязательно накрываем пищевой пленкой, чтобы поверхность теста не заветривалась и не покрывалась корочкой.

Когда тесто подойдет и увеличится в объеме вдвое (на это уходит примерно 40–60 минут), делим его на 15 равных частей, каждую скатываем в шар и накрываем. Через 5–7 минут поочередно раскатываем каждый шарик в небольшой круглый пласт, выкладываем начинку и формируем пирожки. Можно защипывать красивым узором и выкладывать их швом вверх (как на фото), а можно выпекать швом вниз, как классические пирожки.

Начинка может быть любой, по вашему вкусу и предпочтениям – у меня в этот раз мясная с грибами: лук нарезаем мелкими кубиками и смешиваем с фаршем, добавляем слегка обжаренные на среднем огне вешенки, соль и черный молотый перец. Для сочности можно добавить немного сливочного масла или мелко нарезанный говяжий жир.

Сформированные пирожки смазываем смесью желтка и молока, по желанию присыпаем кунжутом или черным тмином и выпекаем в заранее разогретой духовке при 180 °С около 40–45 минут до образования золотистой корочки.

Нежные и очень вкусные пирожки готовы!

Эчпочмак



В дословном переводе эчпочмак – треугольник, это традиционное блюдо татарской и башкирской кухни, пирожки треугольной формы с начинкой из мяса, картофеля и лука.

Как правило, эчпочмак готовят с говядиной, бараниной, филе утки или гуся. Тесто может быть как дрожжевым, так и бездрожжевым, все зависит от вкусов и предпочтений семьи. Я предлагаю рецепт с дрожжевым тестом.

Для теста:

300 мл теплого молока

1 ст. л. сахара

7 г сухих дрожжей
1 ч. л. соли
5 ст. л. растительного масла
1 яйцо
540–550 г муки (примерное количество)

Для начинки:

500 г филе утки
2 средние луковицы
3–4 крупных клубня картофеля
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу

Для смазывания пирожков:

1 желток
1 ч. л. молока

В большую глубокую чашу вливаем теплое молоко, добавляем сахар, дрожжи – хорошо перемешиваем и даем дрожжам активироваться 5–10 минут. Затем добавляем соль, растительное масло, часть просеянной муки и яйцо, аккуратно объединяем ингредиенты. Порционно всыпаем оставшуюся муку и замешиваем мягкое тесто, слегка липнущее к рукам.

На рабочей поверхности, чуть припыляя мукой, вымешиваем тесто, насыщая его тем самым кислородом, и собираем в шар. Перекладываем в чашу, неплотно накрываем пищевой пленкой и оставляем для подъема примерно на час (если в комнате тепло, то времени понадобится меньше).

Готовое тесто делим на 15 равных частей, каждую скатываем в шарик и, также накрыв пищевой пленкой, даем подойти 7–10 минут. Поочередно раскатываем каждый шарик в круг, в центр выкладываем начинку – смесь из филе утки, картофеля, лука, нарезанных мелкими кубиками, специй и соли.

Формируем треугольники, соединяя тесто вокруг начинки и красивым узором защипывая края. Можно в центре каждого треугольника оставить небольшие отверстия, в них для сочности в процессе приготовления вливают бульон или воду.

В этот раз приготовила закрытый вариант пирожков – не менее вкусно и очень красиво!

Смазываем смесью желтка и молока, отправляем в заранее разогретую до 180 °С духовку и выпекаем около 40–45 минут до приятного золотистого цвета.

В классическом варианте эчпочмак подают горячими и с наваристым бульоном.

Элеш с курицей и картофелем



Традиционный круглый пирожок татарской кухни из бездрожжевого теста: оно хрустящее снаружи, а изнутри пропитано вкусными соками начинки – ммм, как же это вкусно, попробуйте!

Для теста:

50 г сливочного масла

50 мл воды

40 г растительного масла

100 г сметаны

1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
1 яйцо
430 г муки (примерное количество)
1 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

250 г куриного филе
3 средних клубня картофеля
1 крупная луковица
30 г сливочного масла
соль по вкусу
специи для курицы

В глубокой миске смешиваем растопленное сливочное и растительное масло, сметану, соль, сахар и воду. В отдельную миску просеиваем часть муки, примерно 300 г, добавляем разрыхлитель и перемешиваем.

В центр мучной горки выливаем масляную смесь, разбиваем яйцо, частями всыпаем оставшуюся муку и замешиваем мягкое податливое тесто. Оборачиваем его пищевой пленкой и отправляем на час в холодильник.

Для начинки мясо, в данном случае куриную грудку, картофель и лук нарезаем мелкими кубиками, добавляем растопленное сливочное масло, соль, приправы и объединяем ингредиенты.

Охлажденное тесто делим на 8 равных частей и от каждой части отрезаем еще по одному маленькому кусочку, получается 8 больших (примерно по 70 г) и 8 маленьких (примерно по 25 г) кусочков, из каждого формируем шарик.

Раскатываем сначала большой шарик, в центр выкладываем небольшой горкой начинку. Маленький шарик теста тоже раскатываем и выкладываем поверх начинки, теперь края нижнего слоя теста приподнимаем и соединяем с краями верхнего, хорошо прижимаем и формируем красивый узор по окружности.

Духовку заранее разогреваем до 180–190 °С и отправляем в нее противень с подготовленными элешами. Выпекаем около 45–50 минут до румяной корочки.

Готовые элешки подают к столу горячими. Скажу без преувеличения – они очень вкусные!

Узбекская слоеная самса



Весь секрет вкусной самсы в правильно приготовленном слоеном тесте! В классическом рецепте нет ни яиц, ни уксуса, слоят обычно простое пресное тесто, которое замешивают очень тугим и плотным.

Я же вам предлагаю приготовить тесто по моему рецепту, который, на мой взгляд, проще, и результат вас приятно удивит! Впервые приготовила самсу по этому рецепту около 11 лет назад, и, признаюсь честно, для меня за это время ни один другой рецепт его не превзошел!



Для приготовления теста:

200 мл воды
1 яйцо категории С0
1–1,5 ч. л. уксуса 6–9%
1 ч. л. соли
450 г муки (примерное количество)
50 г муки для присыпки при раскатке
150 г сливочного масла

Для начинки:

450 г рубленого мяса
300 г лука
соль по вкусу
1/2 ч. л. черного молотого перца
специи для мяса
100 г курдючного жира

Для смазывания самсы:

1 желток
1 ч. л. молока

Для украшения:

кунжут

В глубокой миске смешиваем воду с яйцом и уксусом. Просеиваем часть муки, добавляем соль, перемешиваем и порционно вводим оставшуюся муку.

Собираем полученное тесто в шар и вымешиваем на рабочей поверхности для еще большей эластичности. Накрываем пищевой пленкой и даем отдохнуть около 15 минут при комнатной температуре.

Отдохнувшее тесто раскатываем в тонкий пласт, обязательно при этом нужно припылять его мукой. Растягиваем тесто кулачками, делая его тем самым еще более тонким, тогда самса получится по-настоящему хрустящей, раскроются все слои.

Смазываем весь пласт теста растопленным в эмульсию сливочным маслом, обязательно даем ему хорошенько «схватиться» на поверхности и после сворачиваем в тугий рулет.

Рулет сворачиваем «улиткой», перекладываем на тарелку, накрываем пищевой пленкой и отправляем в морозильную камеру на 15–20 минут.

Охлажденный рулет делим на небольшие части по 60–65 г и каждую приминаем рукой. В итоге получаются своеобразные заготовки для самсы с характерным круговым рисунком.

Заготовки из слоеного теста можно день-два хранить в холодильнике либо несколько месяцев в морозильной камере. Поверьте, это очень удобно, и тесто в морозильной камере не теряет своих свойств, а наоборот, при выпечке становится еще более рассыпчатым – проверено мною множество раз. Всегда впрок замораживаю заготовки слоеного теста для самсы и всем рекомендую!

Для начинки мясо и курдючный жир (говяжий жир) мелко рубим ножом, лук нарезаем кубиком, чуть присаливаем и приминаем руками. В отдельной чаше смешиваем мясо с жиром (я часто заменяю его небольшим количеством сливочного масла) и луком, добавляем специи и оставшуюся соль – хорошо перемешиваем.

Каждую охлажденную заготовку раскатываем, но не очень тонко, в центр выкладываем начинку и формируем самсу в виде треугольников.

Выкладываем швом вниз на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазываем смесью желтка и молока, посыпаем кунжутом и выпекаем в заранее разогретой духовке при 180 °С около 45 минут до золотистого цвета.

Жаль, что не могу через фотографию передать вам вкус! Если вы хоть однажды приготовите самсу именно по этому рецепту, думаю, он станет самым любимым, как и в нашей семье!

Слоеная самса из цельнозерновой муки



Вроде бы все те же ингредиенты в составе теста, только часть муки высшего сорта решила заменить цельнозерновой, и получился совершенно другой вкус!

Моя семья эту самсу полюбила не меньше классической, рекомендую приготовить и попробовать, думаю, вам понравится!



Для приготовления теста:

200 мл воды
1 яйцо категории С0
1–1,5 ч. л. уксуса 6–9%
1 ч. л. соли
200 г муки высшего сорта
250 г цельнозерновой муки
50 г муки для присыпки при раскатке (примерное количество)
150 г сливочного масла

Для начинки:

450 г рубленого мяса
300 г лука
соль по вкусу
1/2 ч. л. черного молотого перца
специи для мяса
100 г курдючного жира

Для смазывания:

1 желток
1 ч. л. молока

Для украшения:

черный тмин или кунжут

В глубокой миске смешиваем воду с яйцом, солью и уксусом. Просеиваем цельнозерновую муку, перемешиваем и, порционно всыпая просеянную муку высшего сорта, замешиваем мягкое однородное тесто.

Собираем его в шар и вымешиваем на рабочей поверхности для большей эластичности. Делим на три равные части, каждую скатываем в шар, накрываем пищевой пленкой и даем отдохнуть около 10–15 минут при комнатной температуре.

Припыляя поверхность мукой, один из шариков раскатываем в тонкий пласт.

Смазываем растопленным в эмульсию сливочным маслом, обязательно даем ему хорошенько «схватиться» на поверхности. Раскатываем таким же образом второй шарик и полученным тонким слоем теста накрываем первый. Снова смазываем маслом. Раскатываем третий шарик теста и выкладываем на второй слой, смазываем растопленным сливочным маслом. Дожидаемся, чтобы масло чуть схватилось, и сворачиваем три слоя теста в плотный тугой рулет.

Рулет сворачиваем «улиткой», перекладываем на тарелку, накрываем пищевой пленкой и отправляем в морозильную камеру на 15–20 минут.

Охлажденный рулет делим на небольшие части по 60–65 г и каждую приминаем рукой. В итоге получаются своеобразные заготовки для самсы с характерным круговым рисунком (см. фото).

Для начинки мясо и курдючный жир мелко рубим ножом, лук нарезаем кубиками, чуть присаливаем и прминаем руками. В отдельной чаше смешиваем мясо с жиром (я часто заменяю его небольшим количеством сливочного масла) и луком, добавляем специи и оставшуюся соль – хорошо перемешиваем.

Каждую охлажденную заготовку раскатываем, но не очень тонко, в центр выкладываем начинку и формируем самсу в виде треугольников (см. фото).

Выкладываем швом вниз на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазываем смесью желтка и молока, посыпаем кунжутом и выпекаем в заранее разогретой духовке при 180 °С около 45 минут до золотистого цвета.

Подаем к столу с пылу с жару, так самса особенно вкусная и сочная, а как хрустят и рассыпаются слои!

Тандырная самса в духовке



Тончайшее пресное тесто, очень сочная мясная начинка с кусочками жира, большим количеством лука и, конечно же, с тем самым ароматом дымка из тандыра, помните этот вкус? Думаю, он знаком многим! Такую самсу можно приготовить и в домашних условиях в обычной духовке, получается не менее вкусно!

Для теста:

250 мл воды

1 ч. л. соли

420 г муки (примерное количество)

Для начинки:

800 г жирной говядины
400 г репчатого лука
соль по вкусу
1 ч. л. черного молотого перца
1 ч. л. зиры (по вкусу)
50–70 мл воды

Сначала приготовим начинку: мясо и лук нарезаем кубиками, если мясо совсем без жира, то добавляем 100 г говяжьего или курдючного жира. Перекладываем в отдельную миску, добавляем соль, специи и немного воды. Перемешиваем, чуть приминая лук, накрываем и отправляем в холодильник, чтобы мясо немного промариновалось.

Рецепта теста проще не существует: в большую миску просеиваем муку и, добавляя воду, в которой предварительно растворили соль, замешиваем достаточно плотное тесто. Хорошо вымешиваем на рабочей поверхности, чтобы придать тесту большую эластичность. Формируем из теста колбаску, делим ее на 12 равных частей, скатываем каждую в шарик, накрываем пищевой пленкой и даем отдохнуть 10–15 минут.

Заранее разогреваем духовку до максимальной температуры, оставив в ней противень, он тоже должен быть горячим. Каждый шарик теста раскатываем в тоненькую лепешку, в серединку выкладываем начинку, собираем все края теста вокруг начинки и защипываем. Чтобы самса не раскрылась в процессе выпечки, края снаружи можно смазать водой.

Вынимаем из духовки горячий противень и аккуратно складываем на него самсу швом вниз. Сверху смазываем растительным маслом, посыпаем черным тмином или кунжутом.

Отправляем в горячую духовку и выпекаем на режиме верх-низ до готовности. Тесто должно зарумяниться достаточно быстро, а благодаря горячему противню начинка приготовится так же быстро. Можно выложить и на холодный противень, но в этом случае самса будет готовиться чуть дольше.

Вынимаем противень из духовки, перекладываем самсу на сервировочное блюдо, завариваем зеленый чай и наслаждаемся! Единственный минус самсы из духовки – это отсутствие аромата дымка, но получается она не менее вкусной!

Туркменские фитчи



Это туркменские пироги из пресного теста с сочной мясной начинкой. Я их приготовила небольшими – так при подаче каждому достается целый пирог, его не нужно делить на порции, поэтому весь выделившийся при выпечке сок остается внутри. А сока в этих пирогах бывает очень много, и это так вкусно, не передать словами, нужно пробовать!

Для теста:

200 мл воды

50 г подсолнечного масла

1 ч. л. соли

420 г муки (примерное количество)

Для начинки:

500 г мяса (у меня молодая баранина)

400 г лука

200 мл воды (примерное количество)

100 г курдючного жира

сливочное масло (если не используете курдючный жир)

1 ч. л. соли (по вкусу)

1 ч. л. черного молотого перца

В большую глубокую миску просеиваем муку, добавляем растительное масло, перетираем его с мукой и, постепенно добавляя воду с растворенной в ней солью, замешиваем гладкое однородное тесто. Накрываем пищевой пленкой и даем ему отдохнуть 10–15 минут.

Для начинки мясо очень мелко рубим (можно пропустить через мясорубку), добавляем лук, нарезанный очень мелкими кубиками (можно немного примять руками), и курдючный жир, соль, черный молотый перец. Частями вливаем воду и хорошо смешиваем начинку. Если не любите баранину и курдючный жир, можно использовать говядину или телятину, а жир заменить небольшим количеством сливочного масла, но по оригинальному рецепту получается вкуснее.

Отдохнувшее тесто делим на 8 равных частей, но тут многое, конечно, зависит от формочек: у меня они 13,5 см в диаметре, если у вас диаметр формы значительно больше, то частей соответственно будет меньше.

Каждый кусочек теста делим на две неравные части: большая часть – это дно и бортики пирога, а меньшая будет «крышечкой». Скатываем все части в шарики, получается 16 шариков: 8 больших и 8 маленьких.

Формы обязательно смазываем растительным маслом. Раскатываем один большой шарик, но не очень тонко, перекладываем в форму так, чтобы пласт теста немного свисал с краев формы. Наполняем формочку начинкой, выкладываем несколько маленьких кусочков сливочного масла, если не добавляли курдючный жир. Раскатываем маленький шарик теста чуть больше диаметра формы и накрываем им начинку, края теста также должны немного свисать. Прокатываем скалкой, немного придавливая, и просто убираем лишнее тесто – получается красивый аккуратный пирог с ажурными краями (см. фото, я использовала форму с фигурными краями). Верхний слой теста обязательно прокалываем вилкой или тонкой шпажкой в нескольких местах для выхода пара, я сделала узор в виде цветочка.

Таким же способом формируем все пироги и отправляем их в заранее разогретую духовку. Выпекаем при 200 °С около 30–40 минут, в зависимости от размеров пирогов до приятного золотистого цвета.

Если ваша духовка сильно греет верх, как только пирог станет золотистым, накройте фольгой и на оставшееся время оставьте выпекаться в духовке: так и начинка дойдет до готовности, и тесто не потемнеет.

Подаем к столу горячими и наслаждаемся вкуснейшими пирогами!

Арабская самса



Очень красиво и эффектно выглядит, особенно на праздничном столе. Эти аккуратные складочки теста действительно украшают, согласитесь! Также с начинками можно пофантазировать и тем самым каждый раз кардинально менять вкус блюда.

Для теста:

- 300 мл теплого молока
- 1/2 ч. л. сухих дрожжей
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. сахара

30 г растительного масла
450 г муки
1 ч. л. разрыхлителя

Для формирования изделий:

50 г кукурузного крахмала
30 г муки
растительное масло

Для начинки:

700 г говяжьего фарша
700 г картофеля
300 г грибов (у меня вешенки)
2 средние луковицы
40 г растительного масла
60 г сливочного масла
150 г сыра
соль, черный молотый перец по вкусу

Для теста просеиваем муку, смешиваем с разрыхлителем и солью. В небольшую миску вливаем 100 мл теплого молока (из общего количества), добавляем сахар, дрожжи и хорошо перемешиваем. Накрываем кухонной салфеткой и даем дрожжам активироваться.

В мучную смесь вливаем растительное масло, перемешиваем и добавляем активированные в молоке дрожжи. Порционно добавляя оставшееся теплое молоко, замешиваем очень мягкое тесто, перекладываем его на рабочую поверхность и вымешиваем руками еще 5–7 минут. Накрываем и даем отдохнуть около получаса.

Тем временем занимаемся приготовлением начинки. Картофель отвариваем в подсоленной воде до полной готовности и пюрируем с добавлением 40 г сливочного масла.

На растительном масле пассеруем лук, нарезанный мелкими кубиками. Когда лук немного зарумянится, добавляем 20 г сливочного масла и фарш, доводим до полуготовности. Добавляем предварительно обжаренные вешенки и тушим вместе еще 7–10 минут. С вешенками начинка получается особенно вкусной.

Пока начинка остывает, делим отдохнувшее тесто на 10–12 равных кусочков, скатываем в шарики и снова накрываем.

Муку смешиваем с крахмалом и, присыпая этой смесью рабочую поверхность, раскатываем один шарик в тонкий пласт диаметром около 25 см. Смазываем поверхность теста растительным маслом и переворачиваем смазанной стороной вниз. Выкладываем картофельное пюре, поверх начинку из фарша с грибами и посыпаем натертым сыром. Аккуратно собираем тесто вокруг начинки в виде узелка, скручиваем дважды по часовой стрелке, расправляем красивой складочкой и подгибаем лишнее под низ самсы. Так же формируем все остальные изделия – получается очень красиво.

Выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии в несколько сантиметров друг от друга. Выпекаем в заранее разогретой духовке при 200 °С около 20 минут до зарумянивания. Горячую самсу смазываем небольшим количеством сливочного масла и подаем к столу.

Пармурда самса



Симпатичная и нарядная андижанская пармурда самса внешне очень похожа на корбочку хлопка, вы не находите? Так же как и плов, самса в каждом регионе Узбекистана может отличаться как внешне, так и вкусом. Выпекают такую самсу чаще всего в тандыре, в домашних условиях можно приготовить в духовке и даже на стенках раскаленного чугунного казана.

Для теста:

130 мл воды

80 г сливочного масла

1 яйцо
1 ч. л. соли
450 г муки (примерное количество)

Для начинки:

400 г мяса
250 г лука
100 г курдючного жира
соль по вкусу
черный молотый перец по вкусу
1/2 ч. л. зиры (кумина)
1/2 ч. л. молотого кориандра

Для смазывания:

1 желток
1 ч. л. молока

Для украшения:

кунжут или черный тмин (седона)

В большую глубокую миску просеиваем муку, окуная в нее холодное сливочное масло, натираем его на крупной терке и перетираем все в крошку. В центре масляно-мучной горки формируем лунку и разбиваем в нее яйцо, добавляем воду, соль и постепенно замешиваем довольно плотное тесто. Оборачиваем его пищевой пленкой и даем отдохнуть 15–20 минут.

Тем временем готовим начинку: мясо лучше измельчить ножом, лук и жир – нарезать мелкими кубиками. В классическом варианте приготовления мясо и лук для самсы используют в пропорции 1:1, но у нас в семье не все любят такое количество лука в начинке, поэтому я добавляю меньше, вы можете делать по-своему. Добавляем соль и специи по вкусу, можно добавить небольшое количество воды для еще большей сочности. Хорошо перемешиваем, начинка готова!

Отдохнувшее тесто делим на 48 примерно равных кусочков около 15 г каждый, скатываем в шарики и накрываем пищевой пленкой. Через 7–10 минут раскатываем по 4 шарика в небольшие кружки, в центр каждого выкладываем начинку и, присобирая тесто вокруг нее, плотно защипываем – получается четыре шарика с начинкой внутри. Выкладываем их по два близко-близко друг к дружке, в месте соприкосновения смазываем водой, чтобы «склеить» шарики между собой. Получается самса в виде коробочки хлопка – как по мне, выглядит очень эффектно и празднично. Формируем так все изделия, получается 12 штук. Выкладываем их на противень, выстеленный пергаментной бумагой, смазываем смесью желтка и молока, посыпаем кунжутом или седоной, можно и тем, и другим одновременно, выпекаем в заранее разогретой духовке при 200 °С около 25–30 минут. Готовую самсу подаем с пылу с жару и удивляем своих родных или гостей. Можете быть уверены, такое блюдо все оценят и по внешнему виду, и, конечно же, по вкусу!

Осетинские пироги с картофелем и сыром



По традиции на праздники готовят сразу три пирога, а начинки могут быть совершенно разные: с сыром, с черемшой и сыром, с картофелем и сыром, с капустой и сыром, с рубленным мясом, со свекольной ботвой и сыром, с зеленым луком и сыром, с вишневой начинкой, с тыквой...

У осетин умение хозяйки раньше оценивалось по внешнему виду приготовленных ею пирогов: чем тоньше получилось раскатать тесто и при этом не повредить пирог, тем более умелой считалась девушка. А вот пироги с толстым слоем теста считались признаком неопытности.

Для теста:

350 мл молока
50 мл воды
11 г сухих дрожжей
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
30 г сливочного масла
30 г растительного масла
500–550 г муки (примерное количество)

Для начинки:

400 г картофеля
30 г сливочного масла
600 г сыра сулугуни

Прежде всего готовим опару: в глубокой миске соединяем молоко и воду, добавляем сахар, дрожжи и просеиваем 100 г муки (из общего количества). Хорошо перемешиваем, неплотно накрываем пищевой пленкой и даем подойти 20–25 минут. Масса должна стать воздушной и увеличиться в объеме как минимум вдвое.

Спустя указанное время в опару добавляем соль, перемешиваем и, частями просеивая муку, начинаем замешивать тесто. На этапе, когда тесто станет довольно густым, но будет по-прежнему прилипать к рукам, добавляем растительное и очень мягкое сливочное масло, продолжаем хорошо вымешивать.

Подсыпая оставшуюся муку, продолжаем вымешивать тесто уже на рабочей поверхности. Муки вам может понадобиться чуть больше или чуть меньше, так как качество муки и количество клейковины в ней у всех разное.

Смазываем руки растительным маслом и продолжаем вымешивать, насыщая кислородом, тесто получается очень мягким и нежным, но при этом не прилипает сильно к рукам. Перекладываем его в чашу, накрываем пищевой пленкой и даем подняться около 40–50 минут.

Тем временем готовим начинку: картофель отвариваем, сливаем воду и добавляем сливочное масло. Приминая до образования однородного пюре, добавляем натертый на крупной терке сыр и хорошо перемешиваем. Так как сыр сулугуни достаточно соленый, соль в начинку можно не добавлять, но обязательно попробуйте. Если вам покажется, что соли недостаточно, – добавьте. Полученную начинку делим на 3 равные части и формируем шарики.

Подошедшее тесто также делим на 3 равные части (у меня получились по 330 г), скатываем каждую в шарик и накрываем пищевой пленкой, чтобы тесто не покрывалось плотной корочкой и немного поднялось.

На присыпанной мукой рабочей поверхности один шар теста приминая в небольшую лепешку, в центр выкладываем шар начинки (по правилам, начинки и теста должно быть примерно равное количество или начинки даже чуть больше – так еще вкуснее). Далее стараемся плотно присобрать тесто вокруг начинки, чтобы внутри не оставалось воздуха, и хорошо защищаем. Немного припыляя мукой, аккуратными круговыми движениями пальцев начинаем приминать шар теста с начинкой, формируя тонкий круглый пирог. Тесто должно стать очень тоненьким, но при этом остаться целым.

Перекладываем пирог на горячий противень (удобно переносить сразу на пергаменте), в центре обязательно проделываем дырочку для выхода пара и отправляем в заранее разогретую духовку. Выпекаем при максимальной температуре около 10–15 минут до зарумянивания.

По очереди формируем и выпекаем все три пирога и каждый в горячем виде смазываем кусочком сливочного масла. Выкладываем пироги друг на друга, сразу все вместе нарезаем на порционные кусочки и наслаждаемся нежным вкусом!

Круглые осетинские пироги по традиции разрезают строго по диаметру на четыре или восемь равных частей. Также говорят, что нежелательно, нарезая пироги, вращать или передвигать блюдо, в котором их подают.

Хачапури по-аджарски



Это популярное традиционное блюдо грузинской кухни – «лодочка» из дрожжевого теста с начинкой из смеси сыров: рассольного сыра чканти и чаще всего сыра сулугуни.

Своим проверенным семейным рецептом со мной поделилась знакомая грузинка, за что я ей очень благодарна!

Для теста:

200 мл теплой воды

200 мл теплого молока

7–8 г сухих дрожжей

1,5 ч. л. сахара
1,5 ч. л. соли
550–600 г муки (примерное количество)
2–3 ст. л. подсолнечного масла

Для начинки:

400 г имеретинского сыра чканти
400 г сыра сулгуни
50 г сливочного масла
4 желтка

СОВЕТ: найти молодой малосольный чканти бывает непросто, поэтому я часто заменяю его сыром моцарелла или адыгейским.

Прежде всего для приготовления теста необходимо сделать опару: в небольшую миску наливаем теплую воду, добавляем сахар, дрожжи и 3 ст. л. муки (из общего количества), перемешиваем, накрываем салфеткой и отставляем в теплое место.

В большую глубокую миску просеиваем муку, лучше сначала взять 500 г, а затем всыпать муку по мере необходимости. В мучной горке делаем лунку, вливаем подошедшую опару, перемешиваем и всыпаем соль (если крупная, лучше сначала растворите ее в молоке). Частями добавляя теплое молоко, замешиваем мягкое тесто. Выкладываем его на рабочую поверхность, слегка припыляем мукой и хорошо вымешиваем не менее 10 минут, чтобы оно стало эластичным и насытилось кислородом.

Готовое тесто немного смазываем растительным маслом, перекладываем в миску, неплотно накрываем пищевой пленкой или влажным полотенцем и оставляем для подъема на 1–1,5 часа (за это время нужно обмять его 1–2 раза).

Для начинки натираем на терке сыр сулгуни, а адыгейский можно измельчить руками. Делим начинку на 4 равные части.

Подошедшее тесто делим также на 4 равные части, формируем из каждой шар и накрываем пищевой пленкой (или влажным полотенцем), оставляем отдохнуть на 7–10 минут.

Немного подпыляя мукой, раскатываем один шар теста в овал, но не очень тонко, примерно 5–6 мм толщиной, перекладываем на пергамент и с двух сторон выкладываем полосой часть начинки, рассчитанную на одно хачапури. Подворачиваем края теста, немного придавливая, так, чтобы хачапури не раскрывались в процессе выпечки и сырная начинка осталась внутри. Формируем так называемые бортики и в месте соединения двух бортиков с двух сторон делаем защипы. В итоге должна получиться «лодочка» с сырными бортиками. В ее центр выкладываем оставшуюся смесь сыров. Даем хачапури постоять 5–7 минут и в это время разогреваем духовку до 250 °С.

Есть и второй способ формирования аджарской «лодочки», который многим кажется проще первого: раскатываем шар теста в овал, распределяем начинку по всему пласти, отступая от краев на 1,5–2 см. Соединяем и плотно защипываем противоположные стороны, чтобы в процессе выпечки они не раскрылись. Переворачиваем получившуюся «лодочку», немного расплющиваем. В центре острым ножом делаем небольшой надрез (около 12–15 см) так, чтобы с двух сторон осталось по 5–7 см на так называемые ушки, и немного вытягиваем их. В месте надреза нужно чуть развернуть тесто так, чтобы хорошо открылась сырная начинка и сформировались небольшие бортики.

Формируем оставшиеся хачапури тем способом, который вам понравился больше.

Перекладываем «лодочку» с сыром прямо на пергаменте на хорошо разогретый противень, температуру в духовке снижаем до 220–230 °С и выпекаем до золотистой корочки около 15–20 минут, практически до готовности.

Как только хачапури зарумянится и будет почти готово, вынимаем из духовки, выкладываем в центр желток, предварительно сделав небольшое углубление в сырной начинке, и запекаем еще 2–3 минуты. За это время желток хорошо прогреется, но внутри останется жидким, что очень и очень важно! Можно выкладывать и целое яйцо, но мне больше нравится вариант с желтками.

Перед подачей выкладываем в каждую «лодочку» по кусочку холодного сливочного масла.

Едят аджарскую «лодочку» тоже по-особенному: сначала отрывают «ушко», смешивают им жидкий желток с сырной начинкой и сливочным маслом. А уже затем, отрывая по краям оставшиеся кусочки теста, захватывают немного начинки и наслаждаются горячим и очень вкусным блюдом.

Печеные перемячи



Мало кто может устоять и не попробовать эти аккуратные пирожки в характерную складочку, они ведь такие вкусные и сочные! В моей семье больше любят жареные перемячи, их называют беляшами, но печеный вариант ничем не хуже и при этом, конечно же, полезнее. Рекомендую приготовить и попробовать.

Для теста:

400 г густого кефира или простокваши

11 г сухих дрожжей

1 ст. л. сахара

1 ч. л. соли
1 яйцо + 1 белок
50 г подсолнечного масла
50 г сливочного масла
700 г муки (примерное количество)

Для начинки:

750 г говяжьей мякоти
2 большие луковицы
соль по вкусу
1/2 ч. л. черного молотого перца
100–150 мл холодной воды

Для смазывания:

1 желток
1 ч. л. молока

Кефир подогреваем на небольшом огне до теплого состояния (обязательно перемешивайте, чтобы не образовались творожные хлопья) и переливаем в большую глубокую миску. Добавляем сахар, дрожжи, 3–4 ст. л. муки из общего количества и перемешиваем. Даем опаре подойти около 10 минут и добавляем подсолнечное масло, растопленное сливочное масло, яйцо, белок и соль. Объединяем ингредиенты и, порционно просеивая муку, замешиваем очень мягкое тесто. Накрываем пищевой пленкой и оставляем в теплом месте до увеличения в объеме вдвое-втрое.

Для начинки говяжью мякоть (желательно с жирком) и лук прокручиваем через мясорубку или очень мелко рубим ножом. Солим по вкусу, перчим, добавляем воду и хорошо перемешиваем. По желанию можно в фарш добавить зелень, но как по мне, она немного перебивает аромат и вкус мяса.

Подошедшее тесто делим на 22 одинаковых кусочка. Скатываем из каждого шарик, накрываем пищевой пленкой и даем подойти еще 7–10 минут. Затем каждый шарик чуть приминаем руками или раскатываем скалкой, с помощью пальцев края делаем более тонкими и на середину выкладываем начинку.

Края теста приподнимаем и гармошкой собираем вокруг большого пальца над фаршем, каждую складку при этом хорошо защипываем, чтобы в процессе выпечки они не раскрылись. Получается красивый круглый пирожок с отверстием в центре.

Перемячи выкладываем на противень, смазываем смесью желтка и 1 ч. л. молока, отправляем в заранее разогретую до 180 °С духовку, ориентировочно на 30–35 минут.

При подаче вот в эти маленькие отверстия в центре перемячей можно добавлять горячий бульон, чтобы начинка была еще сочнее и вкуснее.

Тава локьум



Это традиционное блюдо крымскотатарской кухни – небольшие печеные пирожки округлой формы с мясной начинкой, которые выкладываются в сковородке (противне) очень близко другу и в один слой.

Готовят их преимущественно из хлебного теста. У нас в семье мама хлеб пекла сама и из оставшегося теста частенько формировала такие локьумы – как я любила этот переполняющий весь дом аромат! Такие приятные воспоминания!

Для теста:

250 мл теплого молока

250 мл теплой воды
1 ст. л. сахара
10 г сухих дрожжей (30 г живых)
1 ст. л. соли
7–8 ст. л. растительного масла
700–750 г муки (примерное количество)

Для начинки:

700–800 г говяжьего фарша
3 луковицы
1/2 ч. л. черного перца
соль по вкусу

В большой глубокой миске смешиваем молоко и воду, добавляем сахар, дрожжи и, перемешав, даем активироваться дрожжам 5–7 минут.

Затем добавляем соль, растительное масло, часть просеянной муки и аккуратно объединяем ингредиенты. Порционно всыпаем оставшуюся муку и замешиваем мягкое тесто, оно будет липнуть к рукам, не забивайте мукой!

Тесто вымешиваем, собираем в шар, смазываем растительным маслом и оставляем для подъема на 45–50 минут, накрыв влажным полотенцем или пищевой пленкой.

Для начинки смешиваем говяжий фарш и очень мелко нарезанный лук, добавляем по вкусу соль и черный молотый перец. Можно использовать фарш из мяса птицы или баранины, очень вкусными получаются пирожки из филе бедра индейки с грибами вешенками и луком, попробуйте. Если мясо без жира, то для сочности можно добавить в начинку небольшое количество растопленного сливочного масла.

Готовое тесто делим на 14–16 равных частей, каждую скатываем в шарик и снова даем чуть приподняться, накрыв пищевой пленкой. Примаинаем каждый шарик в лепешку (края должны быть тоньше серединки), в центр выкладываем начинку (примерно 1 ст. л. с горкой), аккуратно соединяем все края теста вокруг начинки и формируем круглый пирожок.

Все пирожки со всех сторон смазываем растительным маслом, это удобно сделать руками, и выкладываем их на противень (в форму) близко друг к другу. Даем пирожкам подойти 7–10 минут и выпекаем в заранее разогретой до 180 °С духовке около 40–45 минут до красивой золотистой корочки.

Готовые пирожки вынимаем из формы на решетку, если оставите в форме, дно пирожков станет влажным от перепада температур. Отделяем пирожки друг от друга и подаем к столу.

Судакъ кобетеси



Национальный крымскотатарский праздничный пирог из слоеного теста с мясом и картофелем. В дословном переводе «коб итэ» – «много мяса», и действительно, пирог полностью оправдывает свое название!

Разновидностей этого пирога очень много, в каждом районе Крыма он свой и конечно же, у каждой хозяйки есть проверенный рецепт. Я же хочу с вами поделиться рецептом семьи моей мамы – судакским кобете, одним из вкусов своего детства.

Для теста:

1 яйцо

200 мл воды
1–1,5 ч. л. уксуса 6–9%
1 ч. л. соли
450 г муки (примерное количество)
50 г муки для раскатки (примерное количество)

Для слоения:

150 г сливочного масла

Для начинки:

800 г говяжьего фарша
100 г говяжьего жира
500–600 г картофеля
250 г лука
соль, черный молотый перец по вкусу

Для теста в глубокой миске смешиваем воду с яйцом и уксусом. Просеиваем часть муки, добавляем соль, перемешиваем и порционно вводим оставшуюся муку.

Собираем полученное тесто в шар и вымешиваем на рабочей поверхности для еще большей эластичности. Делим его на две неравные части: приблизительно 1/3 и 2/3, большая будет дном и бортиками пирога, а меньшая – верхом. Скатываем каждую в шар, накрываем пищевой пленкой и даем отдохнуть около 15 минут при комнатной температуре.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.