



40

АРМЯНСКИХ  
БЛЮД

# Сборник Сорок армянских блюд

*Текст предоставлен правообладателем  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=63410138](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63410138)*

*Сорок армянских блюд: Aegitas; Москва; 2020*

*ISBN 9780369403964*

## Аннотация

Старинные рецепты всегда пользуются вниманием хозяек. Эти классические рецепты армянской кухни, необычайно вкусные и полезные, разнообразят ваше питание и придадут праздничному столу особый колорит. В книге представлены рецепты, которым более 120 лет, они возвращают семьям забытые традиции, сделают любое застолье оригинальным, вернут очарование старины.

# Содержание

Супы	4
№ 1 Чихиртма	4
№ 2 Чихиртма из бараньего ливера	5
№ 3 Чихиртма из баранины	6
№ 4 Чихиртма из стерляди	7
№ 5 Бозбаш	8
№ 6 Яхны	9
№ 7 Артала	10
№ 8 Куфта	11
№ 9 Хаш	12
№ 10 Суп хаши – пирог	13
Жаркое, пилав, пирожки и прочее	14
№ 11 Басурма	14
№ 12 Шашлык из мяса	15
№ 13 Шашлык из барашка	16
№ 14 Люля-кебаб	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

# Сборник

## Сорок армянских блюд

### Супы

#### № 1 Чихиртма

Сварить бульон из 2-ух фунтов мяса и мозговых костей и жирной курицы, процедить. Курицу, чтобы она не развалилась, вынуть раньше и перед подачей супа к столу, разрезать на порции, положить в миску. Подрумянить на русском масле изрубленные три головки лука, положить в бульон, прибавить перцу, шафрана слегка подправить мукой и дать прокипеть несколько раз. Перед подачей к столу размешать пять желтков с уксусом и влить в миску, смешать хорошенько, но не ставить на плиту, чтобы желтки не свернулись. К супу подавать отдельно изрубленную зелень: укроп, эстрагон, петрушку.

## **№ 2 Чихиртма из бараньего ливера**

Тоже приготовление как № 1, только за  $\frac{1}{2}$  часа до подачи к столу кладут еще ливер в кастрюлю и варят все вместе. Перед подачей ливер режется на порции.

## **№ 3 Чихиртма из баранины**

Смотри № 1. Вместо курицы, положить баранину.

## **№ 4 Чихиртма из стерляди**

Варят сперва головки для навара, а за час до подачи к столу кладут в бульон стерлядь. Остальное смотри № 1.

## **№ 5 Бозбаш**

Нарезать барашка мелкими кусочками, сварить из него бульон, прибавить рубленого лука несколько головок, соли, перцу, укропу и уксусу или лимону, дать прокипеть несколько раз, слегка подправить мукой.

## **№ 6 Яхны**

Сварить из баранины бульон без корней, подать к столу с рубленой зеленью. Баранину нарезать на порции.

## № 7 Артала

Сварить бульон из говяжьих мозговых костей и коровьего вымени, без кореньев. К супу подается рубленая зелень и чеснок.

## № 8 Куфта

Сварить из мяса крепкий бульон; изрубить сырое мясо, как на котлеты, прибавить перцу, соли, толченого риса, сделать из него катушки. В бульон положить рис и катушки и хорошенько проварить.

## № 9 Хаш

Взять ножки и потроха от двух баранов, вымачивать в холодной воде в течении трех суток, два раза в день менять воду и держать на холоде. На четвертый день варят рубцы, кишки и ножки до тех пор, пока кости не станут отделяться от ножек. Суп не солить, чтобы он не почернел. Белизна – достоинство супа. К столу подают, посоленный слегка, рубленый чеснок.

## **№ 10 Суп хаши – пирог**

Сварить крепкий говяжий бульон. Размесить тесто, как для лапши, раскатать, нарезать маленьким стаканом и положить говяжью начинку. В начинку прибавить соли, перца, мелко рубленый лук. Края теста загибаются и соединяются вместе. Опустить пирожки в бульон, но не разварить. К супу подается сметана или мацун (кислое молоко), рубленая зелень, чабер.

# **Жаркое, пилав, пирожки и прочее**

## **№ 11 Басурма**

Разрезать филе на куски, как шашлык, положить в банку, налить уксус, прибавить нарезанный кружками лук, перец и соль. Оставить на три дня. Жарить как шашлык на вертеле на легком огне, лучше на углях.

## **№ 12 Шашлык из мяса**

Нарезать на маленькие куски край или филе, жарить на легком огне, подавать на прутках.

## **№ 13 Шашлык из барашка**

Также, как № 12, только подавать к рыбе нар-шараб (гранатовый сок), получить в винных восточных торговлях.

## **№ 14 Люля-кебаб**

Мелко изрубить мясо с перцем и луком, посолить, взять плоский железный прут, намочить руку в воде и облепить прут мясом. Жарить на легком огне, на углях.

# 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.