

Моя кулинарная библиотечка



Люля-кебаб,

долма,

пахлава

и другие

блюда

азербайджанской

кухни

Люля-кебаб –  
с. 59–65

Долма –  
с. 75–84



**Сборник рецептов  
Люля-кебаб, долма,  
пахлава и другие блюда  
азербайджанской кухни**  
Серия «Моя кулинарная библиотечка»

*Текст предоставлен правообладателем.*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3942455](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3942455)*

*Люля-кебаб, долма, пахлава и другие блюда азербайджанской кухни:*

*Эксмо; Москва; 2012*

*ISBN 978-5-699-57841-2*

### **Аннотация**

В издании собраны разнообразные рецепты азербайджанской кухни (салаты и закуски, соусы, супы, вторые блюда, шашлыки, сладости).

# Содержание

Салаты и закуски	4
Винегрет по-восточному	4
Салат «Бахар»	5
Салат «Навруз»	6
Кюкю из зелени	7
Кюкю из зелени	8
Фисинджан из бурака (свеклы)	9
Фисинджан из лобио	10
Фисинджан из зелени	11
Икра из баклажанов (демьянок)	12
Салат «Лодочки» (с красной и черной икрой)	14
Салат «Хазар»	15
Салат из белой рыбы с помидорами	16
Рыба отварная	17
Соусы	18
Бульоны для соусов	18
Белый мясной бульон	18
Коричневый мясной бульон	19
Рыбный бульон	20
Красный соус основной	22
Красный соус основной	24
Красный соус основной	26
Конец ознакомительного фрагмента.	28

# Люля-кебаб, долма, пахлава и другие блюда азербайджанской кухни

## Салаты и закуски

### Винегрет по-восточному

*Картофель – 2–3 средних, морковь – 1–2 шт., свекла – 1 большая или 2 средних, лук репчатый – 1 головка, фасоль красная или лобио – 1/2 стакана, укроп – 1 пучок, соль по вкусу, квашеная капуста – 500 г, растительное масло.*

Отварные картофель, морковь и свеклу нарезают мелкими кубиками или мелкими брусочками, добавляют предварительно замоченный и отдельно отваренный лобио, мелко порезанный репчатый лук и квашеную капусту.

Все солят, поливают растительным маслом и осторожно перемешивают. Сверху посыпают винегрет свежей мелко порубленной зеленью, лучше укропом.

## Салат «Бахар»

*Редис (красный или белый) – 1 пучок или 1 шт., примерно на 100 г, огурец свежий – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., яйцо вареное – 1–2 шт., подсолнечное масло – 1–2 ст. л., зелень – 1 пучок, соль и молотый черный перец по вкусу.*

Редис нарезают тонкими кружочками, складывают в виде горки в салатник. Украшают сверху огурцом, тоже нарезанным кружочками, вареной морковью и вареными яйцами, нарезанными дольками. Солят и перчат по вкусу. Поливают салат подсолнечным маслом и посыпают сверху мелко нарезанным укропом.

Верхушку салатной горки украшают редисом, вырезанным в виде розы.

## Салат «Навруз»

*Свекла вареная – 1 большая или 2 средние, яйца, сваренные вкрутую, – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, огурец соленый – 1 шт., редис – 2–3 шт., майонез – 1 стакан, зерна граната, соль по вкусу.*

Свеклу, яйцо и чеснок натирают на мелкой терке, солят и смешивают с майонезом. Укладывают горкой в салатник и аккуратно смазывают сметаной или майонезом, придавая салату белый вид. Сверху салат украшают ломтиками соленого огурца, редиса и зернами граната.

## Кюкю из зелени

*(1-й вариант)*

*Яйца – 6 шт., лук зеленый, кинза, укроп, шпинат – по 1 пучку, масло топленое – 1–2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.*

Кинзу, укроп, шпинат, зеленый лук моют, мелко нарезают, добавляют перец, соль, яйца, всю смесь тщательно взбивают. На сковороду с разогретым маслом выливают взбитые яйца с зеленью. После того как яйца загустеют, кюкю делят на 2–4 равные части, переворачивают и жарят с обратной стороны до образования коричневой корочки.

При подаче на стол заливают кюкю маслом, а также отдельно подают мацони (простоквашу) или сметану.

## Кюкю из зелени

*(2-й вариант)*

*Яйца – 6 шт., лук зеленый – 3 пучка, репчатый лук – 1 головка, масло сливочное или топленое – 1–2 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу.*

Зелень тщательно промывают, мелко нарезают, добавляют пассерованный репчатый лук, соль и перец.

Яйца взбивают, смешивают с порезанной зеленью и луком.

Смесь осторожно выливают на сковороду с подогретым маслом, обжаривают сначала с одной стороны, затем с другой до образования коричневой корочки. Перекладывают на плоское блюдо, поливают маслом, отдельно подают катык или мацони.

## **Фисинджан из бурака (свеклы)**

*Бурак (свекла) свежий или вареный по вкусу – 1 большой или 2 средних, чеснок – 2 зубчика, ядра грецких орехов – 1/3 стакана, чернослив или алыча – 5–6 ягод, майонез – 200 г, зерна граната – 1 ст. л.*

Бурак (свеклу) натирают на крупной терке, чеснок мелко рубят или тоже натирают на мелкой терке.

Ядра грецких орехов измельчают и смешивают с бураком и чесноком. Чернослив или алычу промывают, удалив косточки, и замачивают в теплой кипяченой воде.

После того как слива или алыча слегка размягчатся, мелко рубят их и добавляют в салат.

Салат укладывают в неглубокий салатник, заправляют майонезом и украшают зернами граната.

## **Фисинджан из лоббио**

*Лоббио – 2 стакана, чеснок – 2–3 зубчика, ядра грецких орехов – 1/3 стакана, кинза – 1 пучок, зерна граната – 1 ст. л., масло растительное – 1 ст. л., соль по вкусу.*

Лоббио (красная фасоль), предварительно замоченное, отваривают в небольшом количестве воды.

Воду сливают и лоббио разминают вилкой.

Чеснок мелко рубят или натирают на мелкой терке.

Ядра грецких орехов измельчают и тщательно смешивают с лоббио и чесноком.

Салат укладывают в неглубокий салатник, солят по вкусу, заправляют растительным маслом, украшают мелкорубленной зеленью кинзы и зернами граната.

## **Фисинджан из зелени**

*Кинза – 4–5 пучков, чеснок – 2 зубчика, ядра грецких орехов – 1/3 стакана, кишмиш (изюм без косточек) – 1/2 стакана, майонез – 3–4 ст. л., зерна граната – 1 ст. л., наршараб – 1 ст. л.*

Кинзу мелко рубят, а чеснок натирают на мелкой терке.

Ядра грецких орехов измельчают и разводят наршарабом, смешивают с кинзой и чесноком.

Смесь укладывают на неглубокое блюдо или в салатник, поливают майонезом, сверху посыпают кишмишем, украшают зернами граната.

## **Икра из баклажанов (демьянок)**

*Баклажаны – 1 кг, помидоры – 2 кг, лук репчатый – 2 кг, масло подсолнечное – 1–1,5 л, соль и молотый черный перец по вкусу.*

Для икры необходимо подобрать баклажаны черного цвета и без зерен.

Баклажаны моют, тщательно вытирают полотенцем или салфеткой и укладывают рядами на противень, периодически переворачивают, чтобы они равномерно запеклись со всех сторон.

После того как баклажаны достаточно пропекутся, их осторожно очищают (снимают черную кожицу), держа за хвостик, и перемалывают в мясорубке.

В молотые баклажаны добавляют тоже молотые свежие красные помидоры (можно слегка мятые или перезрелые) и мелко нарезанный пассерованный репчатый лук.

Всю смесь ставят на тихий огонь и 2–2,5 часа тушат, подливая подсолнечное масло и периодически перемешивая, чтобы икра не подгорала.

За полчаса до снятия икры с плиты ее необходимо посолить и поперчить.

После приготовления икра имеет золотисто-желтый или оранжевый цвет.

Употребляется в пищу как в холодном, так и в горячем

виде в качестве закуски и для приготовления бутербродов.

## **Салат «Лодочки» (с красной и черной икрой)**

*Икра красная и черная зернистая – по 50 г, яйца – 4 шт., помидоры свежие – 2 шт., огурец свежий – 1 шт., листья салата – 2–3 шт., сливочное масло – 20 г, майонез – 1 ч. л., петрушка – 1 пучок, укроп – 1/2 пучка*

Яйца, сваренные вкрутую, разрезают пополам вдоль, вынимают желток. У большого помидора срезают верхнюю часть и удаляют сердцевину. Яичный желток растирают вилкой до однородной массы и смешивают с мелко порезанным укропом и майонезом. Фаршируют приготовленной смесью помидор, сверху накрывают его отрезанной верхней частью, как крышечкой.

В яичный белок укладывают небольшой кусочек сливочного масла, а сверху осторожно горкой черную или красную икру.

Плоское широкое блюдо выстилают листьями зеленого салата, сверху укладывают кружочки помидоров и огурцов, а на них «лодочки» с икрой. В середину блюда помещают нафаршированный помидор, крышечку помидора украшают листиком рейгана или петрушки.

## Салат «Хазар»

*Отварные осетрина или белуга – 400 г, горбуша или семга малосольные – 50 г, икра черная зернистая – 1 ст. л., картофель отварной в мундире – 2 шт., огурцы свежие или малосольные – 2 шт., сметана или майонез – 2–3 ст. л., салат зеленый – 2–3 листочка, лимон – 1 шт., тархун и рейган – по 1 пучку, соль по вкусу.*

Рыбу отваривают, удаляют кожу и хрящи.

Овощи – картофель и огурцы – нарезают кубиками, солят, заправляют сметаной или майонезом. Все смешивают и укладывают горкой в глубокий салатник или на блюдо.

Украшают сверху длинными ломтиками отваренной рыбы, листьями салата, зеленью тархуна и рейгана (мяты). В ломтики семги или горбуши, свернутые кулечками, помещают черную зернистую икру и укладывают их у основания салатной горки.

Сверху горку украшают маслинами и дольками лимона.

# Салат из белой рыбы с помидорами

*Филе осетрины, севрюги, белуги, судака или лососины – 200 г, помидор свежий – 1 шт., картофель отварной в мундире – 2 шт., огурцы свежие – 2 шт., корнишоны – 2–3 ст. л. или соленый огурец – 1 шт., салат зеленый – 2–3 листочка, сметана или майонез – 3–4 ст. л., оливки без косточек, петрушка и укроп – по 2–3 веточки, соль по вкусу.*

Рыбу отваривают. Сваренную охлажденную рыбу нарезают на мелкие кусочки.

Овощи – картофель, помидоры, соленые огурцы или корнишоны, свежие огурцы – режут кубиками.

Рыбу с овощами смешивают и добавляют к ним мелко нарезанные листья зеленого свежего салата.

Все слегка солят, заправляют сметаной или майонезом и укладывают горкой в неглубокий салатник или на блюдо.

Украшают горку сверху листиками салата, оливками и веточками зелени, а по краям салатника или блюда – кружочками огурцов и помидоров.

## Рыба отварная

*Осетрина, белуга, стерлядь – 0,6–1,0 кг, соленые огурцы – 1–2 шт., лимон – 1 шт., зелень свежая – по 1 пучку, петрушка и укроп.*

Белую рыбу отделяют от кожи и хрящей, кладут в кипящую соленую воду и варят до готовности.

Охлаждают и вынимают из бульона. При подаче на стол охлажденную рыбу нарезают небольшими ломтиками, по 0,5 см, укладывают на блюдо, поливают сверху лимонным соком, гарнируют солеными огурцами и лимоном, а также веточками свежей зелени, петрушки или укропа.

# Соусы

## Бульоны для соусов

### Белый мясной бульон

*Кости бараньи, говяжьи, телячьи или домашней птицы – 500 г, воды – 1,5–2 л, лук репчатый – 1 головка, морковь или корень петрушки – 1 шт. небольшие, соль по вкусу.*

Сырые кости бараньи, говяжьи, телячьи, а также кости домашней птицы промывают, мелко рубят, укладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, накрывают крышкой и ставят на сильный огонь.

Когда бульон закипит, крышку снимают, удаляют накипь и продолжают варить на тихом огне в открытой посуде.

Во время варки периодически удаляют жир, всплывающий на поверхности бульона.

В дальнейшем на этом жире можно пассеровать овощи.

За 1,5 часа до конца варки бульона в него кладут соль, репчатый лук и коренья. По окончании варки с поверхности бульона полностью удаляют оставшийся жир и накипь. Дают бульону отстояться и осторожно процеживают. Если бульон после приготовления предназначен для хранения, то его на-

до еще раз довести до кипения.

Сваренный бульон обычно слегка мутноватый.

Готовый бульон остужают, процеживают и разливают в подготовленную посуду или бутылки. Закрывают и ставят в холодильник.

Белый мясной бульон используют для приготовления белого мясного соуса и других соусов.

## **Коричневый мясной бульон**

*Кости бараньи, говяжьи, телячьи или домашней птицы – 500 г, воды – 1,5–2 л, лук репчатый – 1/2 головки, морковь или корень петрушки – 1 шт. небольшие, петрушка или рейган – 1/2 пучка, перец черный горошком – 3–4 шт., лавровый лист – 1 шт., соль по вкусу.*

Сырые бараньи, говяжьи, телячьи кости, а также кости домашней птицы (желательно без позвоночника) промывают, мелко рубят и обжаривают на сковороде на сильном огне или в духовке на противне при температуре 160–170 градусов. Когда кости приобретут темно-коричневый цвет, к ним добавляют репчатый лук и корни (морковь или петрушку) и, периодически помешивая, чтобы не пригорали лук и корни, дожаривают все при такой же температуре 20–30 минут.

Обжаренные кости, без жира, с корнями и луком перекладывают в сотейник или кастрюлю и заливают водой и солят.

Доводят быстро все до кипения, а затем выпаривают воду на медленном огне 6–8 часов.

Во время варки периодически удаляют жир и накипь.

Через 6–8 часов варки в бульон добавляют специи и варят еще 4 часа.

За 1–1,5 часа до конца варки бульон солят еще раз, а также по вкусу добавляют зелень.

По окончании варки с поверхности бульона удаляют оставшийся жир и накипь.

Сваренный бульон имеет темно-коричневый цвет с красноватым оттенком, вкус крепкого мясного бульона и ароматный запах корней и специй.

Готовый бульон остужают, процеживают и разливают в подготовленную посуду или бутылки. Закрывают и ставят в холодильник.

Готовый коричневый бульон используют для приготовления красного мясного соуса и других соусов.

## **Рыбный бульон**

*Рыбные отходы – 500 г, вода – 1–1,5 л, репчатый лук – 1/2 головки, морковь – 1 шт. небольшая, лавровый лист – 1 шт., перец черный (горошком) – 2–3 шт., соль по вкусу.*

Рыбы головы, без жабер и глаз, если они очень крупные, разрубают на части, мелкую рыбешку потрошат, удаляют жабры, промывают водой. Рыбы кожу, хвосты и плавни-

ки тщательно промывают.

Все укладывают в кастрюлю, заливают холодной водой и варят, не закрывая крышкой. С поверхности бульона периодически снимают пену.

После закипания бульона в него добавляют овощи.

Подготовленные и измельченные овощи (репчатый лук и морковь) кладут в рыбный бульон за 1–1,5 часа до конца варки. Если варят для бульона головы осетровых рыб, то овощами заправляют за 2–2,5 часа до конца варки.

Перед концом варки в бульон добавляют специи.

Чем свежее будет рыба, подготовленная для варки, тем меньше специй понадобится для приготовления бульона.

Готовый бульон отстаивают 10–15 минут и осторожно процеживают.

Если рыбный бульон предназначен для длительного хранения, то его после процеживания еще раз кипятят.

Рыбный бульон обычно употребляют для приготовления белых соусов.

# Красный соус основной

*(1-й вариант)*

*Коричневый мясной бульон – 1 л, мука пшеничная – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 2 ст. л., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1/2 головки, томатная паста – 3–4 ст. л. или 100 г, сахарный песок – 1 ст. л., соль по вкусу.*

*Для жженого сахара: сахарный песок – 1/2 ч. л., вода – 2 ч. л.*

Для приготовления красного соуса готовят коричневый мясной бульон (см. выше), процеживают его и делят на две части. Пшеничную муку пассеруют без добавления масла, охлаждают до 60–70 градусов. В готовую мучную массу при непрерывном помешивании вливают одну часть бульона и все взбивают венчиком до полного исчезновения мучных комочков. Обжаренные овощи (репчатый лук, морковь или корни петрушки) и томатную пасту смешивают со второй частью бульона, доводят все до кипения.

Затем обе части смешивают и при периодическом помешивании варят на небольшом огне в течение часа.

Параллельно для соуса готовят жженный сахар. Для этого сахарный песок высыпают на сковороду, слегка смачивают его водой и при постоянном помешивании деревянной ложкой или лопаткой нагревают сахар до темно-коричневого

цвета. Затем доливают холодную воду и, когда жженный сахар полностью растворится, снимают его с огня.

По окончании варки соуса добавляют сахар, соль, а также подкрашивают его жженным сахаром и процеживают.

Оставшиеся после процеживания овощи тщательно протирают через сито и соединяют с соусом.

Красный соус обычно используется как основа для приготовления различных соусов: с луком, чесноком, уксусом, горчицей и другими специями и приправами.

# Красный соус основной

*(2-й вариант)*

*Коричневый мясной бульон – 1 л, мука пшеничная – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 4 ст. л., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, томатная паста – 2 ст. л., сахарный песок – 1 ст. л., соль по вкусу.*

Для приготовления красного соуса по второму варианту также готовят коричневый мясной бульон, процеживают его.

В сотейнике разогревают масло и всыпают пшеничную муку. Пассеруют муку на небольшом огне до светло-коричневого цвета.

В готовую мучную массу при непрерывном помешивании вливают горячий процеженный мясной коричневый бульон. Все взбивают венчиком до полного исчезновения мучных комочков.

Варят 20 минут на небольшом огне при непрерывном помешивании.

Отдельно обжаривают на масле овощи (репчатый лук, морковь или корни петрушки) и добавляют к ним томатную пасту.

Затем к мучной массе добавляют обжаренные с томатной пастой овощи и продолжают варить на небольшом огне в течение 10–15 минут.

По окончании варки соуса его процеживают, оставшиеся

после процеживания овощи тщательно протирают через сито и соединяют с соусом.

Добавляют в соус сахар, соль и все доводят до кипения.

После снятия соуса с огня в него добавляют 2 столовые ложки сливочного или топленого масла.

Красный соус обычно используется как основа для приготовления различных соусов: с луком, черносливом, горчицей, помидорами, сладким перцем и другими овощами и фруктами.

# Красный соус основной

*(3-й вариант)*

*Коричневый мясной бульон – 800–900 мл, мука пшеничная – 1–2 ст. л., масло сливочное или топленое – 2 ст. л., морковь – 1 шт. или корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1/2 головки, томатная паста – 2 ст. л., сахарный песок – 2 ч. л., сумач – 2 ч. л., перец красный и черный молотый – на кончике ножа, соль по вкусу.*

Для приготовления красного соуса по третьему варианту готовят коричневый мясной бульон, процеживают его и делят на две части.

Пшеничную муку пассеруют на масле до светло-коричневого цвета, охлаждают и разводят одной частью коричневого мясного бульона до густоты сметаны.

Затем при непрерывном помешивании вливают оставшуюся часть бульона и все тщательно размешивают.

Обжаренные овощи (репчатый лук, морковь или корень петрушки) смешивают с бульоном, добавляют специи, сахар и доводят все до кипения.

Варят массу при слабом кипении 40–45 минут, периодически помешивая.

По окончании варки соуса его процеживают, овощи тщательно протирают через сито и соединяют с соусом.

Еще раз доводят до кипения.

В готовый соус можно по желанию положить масло.

# 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.