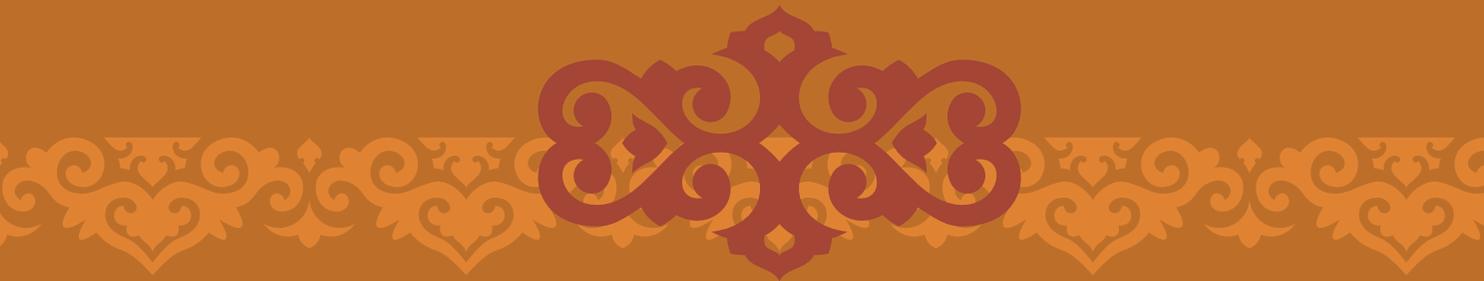


ЛИЛИЯ
ШАЙДУЛЛИНА

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

эчпочмак
чак-чак
губадия
баурсак
кош теле
вак бэлиш





ЛИЛИЯ
ШАЙДУЛЛИНА



ТАТАРСКАЯ
КУХНЯ

Издательство АСТ
Москва



От автора

Никогда бы не поверила, что я буду причастна к написанию книги, да ещё и о национальной кухне. В детстве я очень любила перелистывать и рассматривать картинки в кулинарных книгах. Меня привлекали фотографии готовых блюд, особенно мне нравилась выпечка и разные изделия из теста. Я могла долго и дотошно рассматривать каждое блюдо.

Я родилась в небольшом городе Лениногорске Республики Татарстан. Часто мы всей семьёй ездили на родину моего отца деревню Сухояшево, что в Азнакаевском районе Татарстана. Там эбика (бабушка) встречала нас с разными вкусностями и ароматным чаем. Бабушка держала коров, гусей, кур, и на столе всегда было свежайшее молоко, масло, яйца, мясо. Из этих продуктов она готовила простые и очень вкусные национальные блюда. Эти яркие воспоминания из детства сохранились в моей памяти.

Моя мама научила меня делать тесто и готовить из него различные пироги, пирожки, булочки, пирожные, торты и т. д. Тогда ещё не было Интернета, поэтому все рецепты записывались в тетрадь и выглядели очень скудно и кратко.

Сейчас я веду свой кулинарный канал и снимаю приготовление блюд на видео, потому что хочу, чтобы каждый смог приготовить еду по моим рецептам и порадовать ей своих любимых и родных!

Не бойтесь экспериментировать на кухне и пробовать что-то новое и интересное, ведь именно так рождаются лучшие рецепты!



Благодарности

Я хочу выразить огромную благодарность своей любимой семье: мужу и сыну. Всё время они поддерживали меня, верили и помогли уверенно идти к своей цели!

Также хочу поблагодарить издательство АСТ за доверие, оказанную поддержку и профессионализм!



Город Лениногорск Республики Татарстан





О книге

Эта книга создана для всех, кто хочет научиться готовить татарские блюда, узнать их вкус, открыть для себя что-то новое или возродить старое, давно забытое, но чутко хранимое нашими мамами, бабушками, прабабушками. Они сохраняли свои рецепты в блокнотиках, тетрадочках и своих сердцах. Передавали рецепты блюд из уст в уста и берегли секреты их приготовления. Готовили просто от души и с любовью к близким, поэтому всё было таким вкусным и запоминающимся.

В этой книге я сохранила всё самое любимое, чтобы передать это дальше, следующим поколениям. В ней вы найдете и национальные татарские блюда, и просто любимые рецепты, которые чаще всего готовили мои бабушка и мама. Они очень рано ушли из моей жизни, поэтому я тщательно подбирала рецепты из своих детских воспоминаний и уже из жизненного опыта.

В книге я собрала несколько рецептов теста, которые вам всегда пригодятся для приготовления разной выпечки и не только. Пошаговое описание всех рецептов поможет вам приготовить блюда именно такими, как я и задумала.

Мне бы очень хотелось, чтобы эта кулинарная книга стала для вас настольной, чтобы вы ей пользовались, вдохновлялись и радовали своих родных и любимых!





О муке

Мука в выпечке — это главный ингредиент. В представленных рецептах я использую пшеничную муку высшего сорта, она самая популярная и её можно купить в любом продуктовом магазине. Из муки высшего сорта получается лёгкая и воздушная выпечка. С ней легко можно приготовить пироги, торты, пирожные, булочки, кексы и т.д

Выбирайте муку от известного вам производителя, в закрытой упаковке без повреждений и всегда обращайте внимание на срок изготовления. Перед тем как использовать муку, лучше всего её просеять через сито. За счет этого она немного просушится, станет легче и воздушнее, а также очистится от возможных посторонних включений.

Виды и сорта муки. Вид муки зависит от того, из какого зерна или круп она перемалывается: пшеничная, ржаная, овсяная, рисовая, кукурузная, льняная, гороховая и т.д

В пшеничной муке различают сорта:

1. Экстра — самый тонкий помол муки, изготовлен только из центральной части зерна. На такой муке хорошо получаются кондитерские изделия типа бисквитов, пирожных.
2. Высший сорт — также производится из центральной части зерна, имеет более кремовый или желтоватый оттенок. Это самая часто встречаемая мука в продаже, с ней легко готовить различные изделия от вареников и пельменей до сдобы и десертов.
3. Первый сорт — содержит небольшое количество отрубей, что придаёт более кремовый оттенок муке. Из такого сорта чаще всего выпекают хлеб и хлебобулочные изделия.
4. Второй сорт — отличается от первого большим содержанием отрубей и имеет более тёмный оттенок. Также хорошо использовать её для приготовления хлеба.
5. Цельнозерновая — в ней уже присутствуют все части зерна, такая мука считается более полезной благодаря содержанию большего количества клетчатки и витаминов.



В ржаной муке различают три основных сорта: сеяная (самый мелкий помол, содержит небольшое количество отрубей), обдирная (более грубая) и обойная (очень грубая и тёмная мука). Чаще всего в продаже встречается именно обдирная мука, из неё готовят хлеб, крекеры и т.д. Мука разного сорта имеет и разные свойства, в них по-разному развивается клейковина. Это всегда нужно учитывать, если вы хотите заменить часть муки или всю муку на какую-либо другую в рецепте. Соответственно и результат будет совершенно иной.

Как вводить муку в тесто?

Практически в каждом рецепте я обращаю внимание на то, что мука вводится постепенно, т.е. в несколько приёмов, не вся сразу. Для чего это нужно и почему? Всё очень просто. У каждого производителя одна и та же мука может различаться от партии к партии по своей влагоёмкости, и, чтобы тесто не получилось слишком плотным и сухим, мука вмешивается постепенно. Если же наоборот, после того, как вы ввели всю муку по рецепту, тесто осталось жидким и липким, можно ввести ещё немного муки в процессе вымешивания.

О Дрожжах

Чаще всего можно встретить три формы используемых дрожжей:

1. Прессованные, или сырые дрожжи продаются небольшими брикетами и содержат до 70% влаги. Имеют короткий срок годности и обязательно хранятся в холодильнике.
2. Сухие активные дрожжи. Расфасованы в маленькие пакетики по 10 гр или пакетами по 50–100 гр. В них содержится не более 5–8% влаги. За счет способа высушивания они имеют форму небольших круглых гранул. Каждая гранула имеет защитную оболочку из частично инактивированных дрожжевых клеток. Поэтому сначала их нужно растворить в жидкости, а потом замешивать тесто.
3. Инстантные дрожжи. Они отличаются от сухих тем, что не имеют защитной оболочки, по форме напоминают мелкую вермишель и не требуют растворения в жидкости. Их можно сразу смешивать с мукой.

Если вы хотите заменить сухие дрожжи прессованными, делайте это в соотношении 1: 3. Т.е. если по рецепту необходимо взять 5 гр сухих дрожжей, то прессованных понадобится 15 гр.

О сахаре и соли

Это тоже важные компоненты вкусного теста. Без сахара и соли не добиться хорошей текстуры самой выпечки, не говоря уже о том, что они придают ему вкусовые качества. Правильное их сочетание только улучшит тесто, и выпечка получится восхитительной.

О масле

Сейчас на полках магазинов можно встретить различные виды масла. Это и сливочное масло 82.5%, и масло сливочное крестьянское 72.5%, различные маргарины и спреды. Также к ним я отношу рафинированное подсолнечное масло, т. к оно чаще всего входит в состав теста и применяется для фритюра. В своих рецептах я использую только сливочное масло 82.5% и рафинированное подсолнечное масло от проверенных производителей. Также в этой книге я рассказываю, как приготовить в домашних условиях вкусное топлёное масло и испечь на нём татарское курабье.

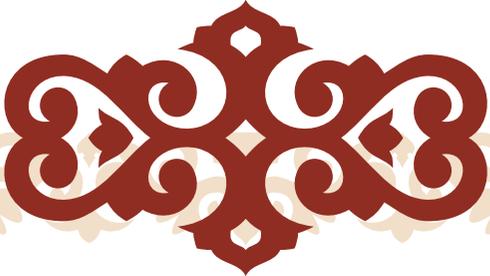
О других добавках

Под этими словами я подразумеваю такие часто встречающиеся компоненты, как ванильный сахар и разрыхлитель.

Ванильный сахар лучше всего использовать с добавлением натуральной ванили. Тогда ваша выпечка будет невероятно ароматной и вкусной. Если такой найти сложно, можно купить обычный ванильный сахар. Он уступает по вкусу, но мне нравится больше, чем обычный ванилин, с которым легко можно переборщить.

Разрыхлитель делает тесто пышным, воздушным и мягким. К нему же я отнесла бы и соду. Её не стоит гасить уксусом, если в тесте содержится какой-либо кислый продукт, например, кефир, творог, сметана, мёд.

Если же у вас нет под рукой готового разрыхлителя или вы по каким-то причинам не хотите использовать магазинный, его просто приготовить дома. Для этого нужно смешать 3 части лимонной кислоты (её лучше перемолоть в кофемолке в пудру), 5 частей соды и 12 частей муки. Такой домашний разрыхлитель может долго храниться в сухой, плотно закрытой баночке и использоваться по необходимости.



Необходимый кухонный инвентарь

Для приготовления понадобится стандартный кухонный инвентарь, с которым вам будет проще и легче воплотить в реальность то или иное блюдо. У себя на кухне я стараюсь использовать самый минимальный набор для приготовления. Сейчас есть огромный выбор различной кухонной утвари и приспособлений, но не всегда они играют решающую роль во вкусе готового блюда. И только вам решать, что должно быть на вашей кухне.

Миски для смешивания. Лучше, чтобы они были разного объёма, материал для них может быть любой. Я больше всего люблю стеклянные или керамические.

Формы для запекания и противни. Лучше приобрести сразу разного размера. Это могут быть как металлические противни, сковороды и разъёмные жестяные формы, так и сделанные из закалённого стекла.

Также вам понадобятся лопатки, венчики для взбивания, кисточка для смазывания, скалка и кулинарные мешки с насадками.

Во многих рецептах я использую пергаментную бумагу. С ней намного проще приготовление и выпечка. Берите пергамент с силиконизированным покрытием. К нему точно ничего не прилипает, и выпечка получится отменной.

Миксер и блендер. Без них в наши дни сложно представить себе кухню любой хозяйки. Это настоящие помощники, чтобы быстро и легко взбить что-то для теста или измельчить, например, орехи для торта. Важно выбрать технику с достаточно высокой мощностью.

Если вам нравится украшать пироги, то лучше всего приобрести для этого разные вырубки, кулинарные плунжеры, а так же ролики для теста, чтобы делать сеточку. Все эти приспособления можно приобрести в интернет-магазинах или в магазине для кондитеров.

И главным помощником на кухне является духовка. Не важно, какая она — газовая или электрическая. Важно знать её температурный диапазон, хорошо ли она держит те или иные температуры. Если у вашей духовки нет термометра, то можно приобрести отдельный и так контролировать температуру во время приготовления.





ДОМАШНЕЕ

топлёное масло

Топлёное масло — это очень ценный продукт, который широко применяется в кулинарии. Его можно добавлять в тесто и готовить различную выпечку: она приобретает потрясающий аромат и вкус. На таком масле можно и жарить, так как у него высокая точка дымления и оно не содержит вредных продуктов. Не зря топлёное масло называют настоящим золотом: оно очень полезное и разрешено даже тем, у кого есть непереносимость лактозы. Масло обладает приятным орехово-сливочным вкусом, оно отлично дополнит ваши блюда и сделает их полезнее.

Ингредиенты

- Сливочное масло жирностью 82.5% — 500 г



Приготовление

1. Масло нарезать кусочками в сотейник или кастрюлю с толстым дном. Поставить на небольшой огонь, медленно растопить и довести до кипения. После закипания, не перемешивая масло, огонь убавить до минимального и томить его 30–40 минут. Когда пенка из мягкой и воздушной станет более плотной, а осадок на дне приобретет лёгкий карамельный цвет, масло будет готово.
2. В конце томления всю пенку аккуратно снять ложкой. Масло убрать с огня, немного остудить и перелить в чистые сухие баночки. Закрыть крышками и убрать в холодильник.
3. Из 500 г сливочного масла получается примерно 400 мл топлёного.





КРАСНЫЙ ТВОРОГ

кызыл эремчек

Красный творог — один из главных ингредиентов, входящих в состав самого популярного пирога — губадия. Такой творог готовится из домашнего молока или молока с коротким сроком годности с добавлением катыка. Но за пределами Татарстана катык очень сложно найти, и многие даже о нём и не слышали. Поэтому я предлагаю приготовить такой творог из молока с ряженкой. По вкусу он ничем не уступает тому, что готовится на катыке. Творог остается таким же вкусным, слегка сладковатым, сливочным и с лёгким карамельным оттенком. Такой творог не только кладут в начинку пирога, но и подают к чаю как отдельное лакомство на небольших тарелочках.

Ингредиенты

**ВЫХОД ГОТОВОГО ПРОДУКТА
ПРИМЕРНО 300–400 ГРАММОВ**

- Молоко — 800 мл
- Ряженка — 450 мл
- Сливочное масло — 15–20 г
- Сахар — 1 ч. л.

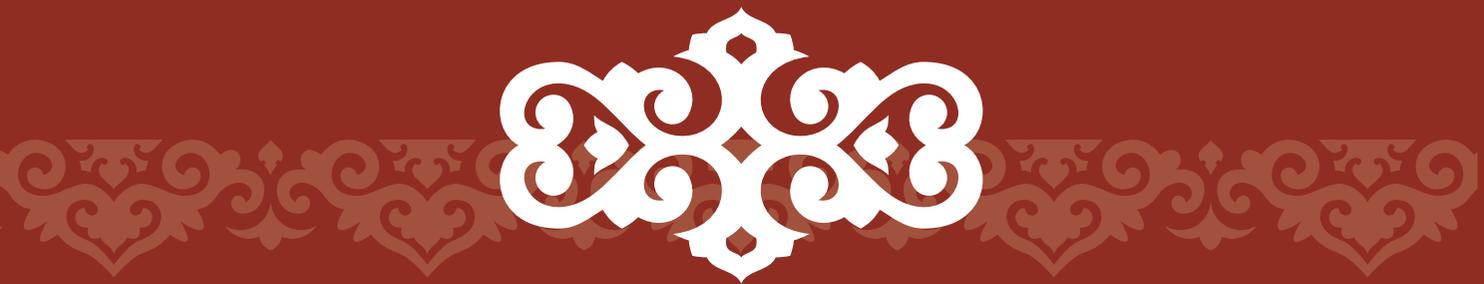


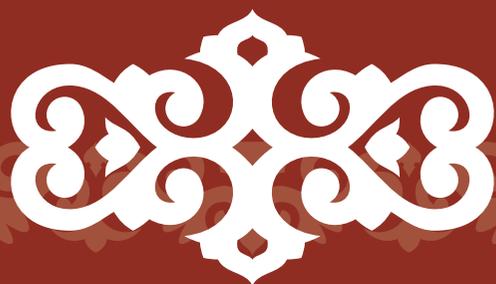
Приготовление

1. В кастрюлю с толстым дном или казан налить молоко и довести до кипения. Как только молоко закипит, сразу влить в него всю ряженку и перемешать. Вскоре сыворотка начнёт отделяться от творога. Продолжить готовить на среднем огне до полного выпаривания сыворотки. На это уходит не более 1–1,5 часа. Периодически нужно перемешивать массу, чтобы творог не прилипал ко дну кастрюли.
2. После того как вся жидкость выпарилась, добавить масло и сахар, перемешать и продолжить готовить до полного испарения влаги. Как только это произойдет, сразу снять творог с огня.
3. Красный творог готов, когда в нём нет жидкости, но в то же время он не пересушен.
4. Готовый красный творог переложить на тарелку и хорошо остудить.
5. Для длительного хранения такого творога его лучше дополнительно подсушить в духовке.

Приятного аппетита!







Течтѣ



БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

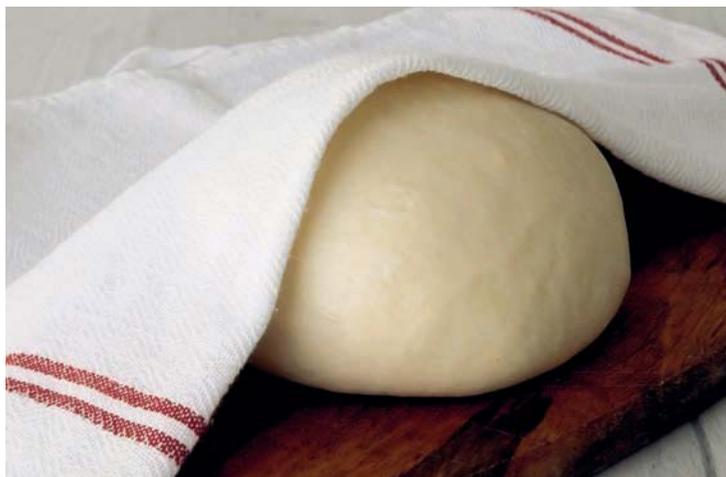
*на бэлиш, эгпочмак
и другую выпечку*

Ингредиенты

- Мука пшеничная в/с — 380–400 г
- Кефир/кислое молоко/
йогурт — 150 мл
- Молоко — 100 мл
- Растительное масло — 60 г
- Соль — ½ ч. л.

Приготовление

1. В миске соединить кефир, молоко, растительное масло и соль, всё перемешать. Постепенно добавить муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. Накрывать его плёнкой и дать отдохнуть 15–20 минут. Затем снова обмять и использовать в приготовлении выпечки.
2. Пироги с этим тестом получаются отменными, оно вкусное, тонкое и приятное в работе.





БЕЗОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

для вак бэмиш, зночмак и другой выпечки

Это простое универсальное дрожжевое тесто, которое можно использовать при приготовлении несладкой выпечки. Тесто легко и быстро готовится, очень приятно в работе, а пироги с ним получаются легкими и вкусными.

Ингредиенты

- Мука пшеничная в/с — 430–450 г
- Тёплое молоко — 230 мл
- Растопленное сливочное масло — 60 г
- Дрожжи — 15 г прессованных или 1 ч. л. сухих
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 1 ч. л. без горки



Приготовление

1. В чашу влить тёплое молоко, раскрошить в него дрожжи, перемешать. Добавить растопленное масло, яйцо, сахар и соль и снова хорошо перемешать венчиком или ложкой. Постепенно ввести муку и замесить мягкое, нелипкое, приятное тесто.
2. Готовое тесто ещё 1–2 минуты вымесить на столе, затем убрать в миску, накрыть плёнкой и оставить при комнатной температуре для созревания на 1–1,5 часа.
3. После этого его можно использовать для приготовления пирогов, пирожков и т. д.





ДРОЖЖЕВОЕ ОПАРНОЕ ТЕСТО

*для пирогов, пирожков
и других изделий*

Такое опарное дрожжевое тесто можно использовать для приготовления различных пирогов и пирожков с любой начинкой. Оно универсальное, очень воздушное, лёгкое и вкусное.

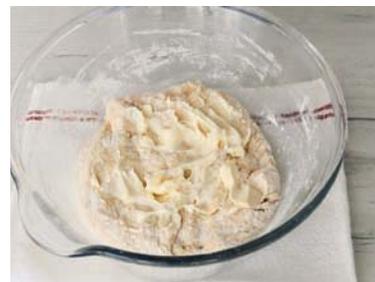
Ингредиенты

- Мука пшеничная в/с — 550 г
- Молоко — 150 мл
- Вода — 150 мл
- Сливочное масло — 30 г
- Растительное масло — 30 г
- Прессованные дрожжи — 15 г
- Сахар — 3 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.



Приготовление

1. Сначала приготовить опару. Для этого в чаше соединить молоко и воду комнатной температуры, отмерить от общего количества столовую ложку сахара, добавить дрожжи и перемешать. Ввести 100 г муки от общей массы, снова тщательно перемешать венчиком, накрыть плёнкой и оставить опару на столе на 30–40 минут. Она должна увеличиться в несколько раз и стать воздушной.
2. Далее к готовой опаре добавить яйцо, оставшийся сахар, соль и растительное масло и перемешать.
3. Постепенно ввести оставшуюся муку и начать замес теста. Когда вся мука войдет в тесто, ввести мягкое сливочное масло и продолжить вымешивать тесто, пока оно не станет однородным и гладким.
4. Тесто выложить в миску, слегка смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1–1,5 часа при температуре 24–26 °С. За это время оно должно увеличиться в 3–4 раза.
5. Готовое тесто использовать для выпечки.





ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ И ПЕЛЬМЕНЕЙ

Это вкусное классическое тесто, из которого легко можно налепить домашние вареники или пельмени. Такое тесто не разбухает при варке, не разваливается, оно очень приятно в работе и на вкус.

Ингредиенты

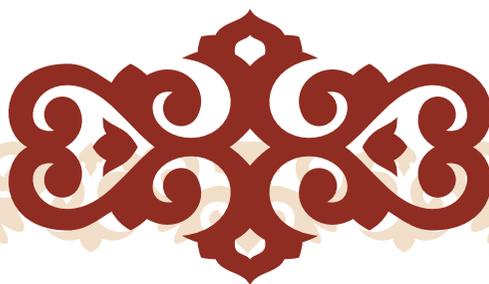
- Мука пшеничная в/с — 460–470 г
- Молоко — 125 мл
- Вода — 125 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 2/3 ч. л.

Приготовление

1. В миске соединить молоко, воду, яйцо, растительное масло, соль и сахар и всё перемешать венчиком. Постепенно подсыпая муку, замесить не липнущее тесто. Выложить его на стол и вымесить еще 7–10 минут, пока оно не станет гладким. Готовое тесто накрыть плёнкой и дать ему отдохнуть 20 минут.
2. После этого снова обмять тесто и можно лепить вареники или пельмени.

Приятного аппетита!





ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

для жареных пирожков

Тесто для жареных пирожков делается проще, чем для печёных. Чаще это безопасный способ приготовления с минимальным содержанием сдобы. Обязательным ингредиентом этого теста является растительное масло. Благодаря нему тесто впитает меньше масла во время жарки, а пирожки с ним получаются воздушными, пузырчатыми и практически невесомыми. Это тесто подойдет к сладким и несладким начинкам.

Ингредиенты

- Мука пшеничная в/с — 450 г
- Молоко — 100 мл
- Вода — 100 мл
- Растительное масло — 60 г
- Яйцо — 1 шт.
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — $\frac{3}{4}$ ч. л.

Приготовление

1. В миске соединить молоко и воду комнатной температуры (молоко можно заменить тем же количеством воды), добавить дрожжи, яйцо, масло, сахар и соль, всё перемешать венчиком. Постепенно подсыпая муку, замесить приятное, нелипкое тесто. Накрыть его плёнкой и оставить для созревания на 1,5–2 часа. Тесто должно хорошо увеличиться в объёме.
2. Готовое тесто использовать для жарки.

Приятного аппетита!





ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ

Суп с домашней лапшой — это, пожалуй, самое популярное и любимое блюдо во всём Татарстане. Правильно приготовленная лапша не разваристая, тонкая, вкусная, нежная и может долго храниться в закрытой таре. Поэтому её можно заготавливать в больших количествах, а потом использовать для быстрого приготовления супа.

Ингредиенты

**ДАННОЕ КОЛИЧЕСТВО
ЛАПШИ РАССЧИТАНО
НА 2 ЛИТРА БУЛЬОНА**

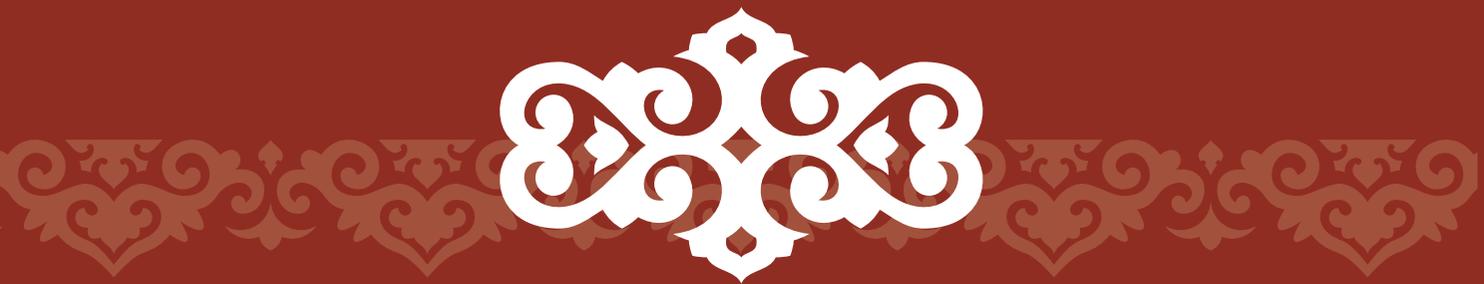
- Мука пшеничная в/с — примерно 80 г
- Яйцо С1–1 шт.
- Щепотка мелкой соли



Приготовление

1. В миску разбить яйцо, добавить соль и перемешать вилкой. Постепенно подсыпая муку, замесить крутое тесто и хорошо вымесить его на столе, пока оно не перестанет прилипать к рукам. После этого накрыть тесто миской и дать ему отдохнуть 10–15 минут. Затем тесто раскатать в очень тонкий пласт, при этом стараясь использовать минимальное количество муки, лишь слегка припыляя тесто, если будет необходимо.
2. Оставить лепёшку подсыхать на столе, периодически переворачивать. Время сушки зависит от того, насколько влажно в помещении. Готовое тесто должно быть сухим наощупь, но при этом остаться гибким.
3. Подсохшую лепёшку разрезать на полосы шириной 2–3 см, сложить их друг к другу, разделить пополам и снова сложить стопочкой.
4. Нарезать тонкую лапшу толщиной в 1–2 мм.
5. Разложить лапшу на подносе или доске и дать ей окончательно высохнуть. После полного высыхания можно использовать лапшу для приготовления супа.







*Несладкая
выпечка*



БЭЛИШ

с капустой

Такие вкусные и большие пироги готовятся как в праздничные, так и в будние дни. В этом пироге очень вкусное, воздушное дрожжевое тесто и много ароматной капустной начинки.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 370 г
- Молоко — 200 мл
- Растопленное сливочное масло — 30 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Сухие дрожжи — $\frac{3}{4}$ ч. л.
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Начинка:

- Капуста — 400 г
- 1 небольшая морковь
- Репчатый лук — 1 небольшая головка
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Вода — 30–40 мл
- Соль и чёрный перец — по вкусу

Дополнительно:

- 1 яйцо для смазывания теста
- Немного сливочного масла для смазывания формы и готового пирога

Приготовление

1. Для теста в миске соединить тёплое молоко, сахар, соль, дрожжи, яйцо и растопленное сливочное масло, всё перемешать венчиком.
2. Постепенно добавляя муку, замесить мягкое, нелипкое и приятное тесто. Накрывать его плёнкой и оставить для созревания на 1 час.
3. За это время подготовить начинку. Морковь натереть на тёрке, а лук мелко нарезать. На сковороду налить масло, выложить лук и морковь и слегка их обжарить. Капусту тонко нарезать и добавить в сковороду. Влить воду, посолить и поперчить. Готовить под крышкой на небольшом огне около 20 минут. Затем, если жидкость осталась, крышку снять и дать воде выпариться. В конце добавить разболтанное яйцо и всё хорошо перемешать. Готовую начинку охладить.
4. Формовка и сборка пирога. Подошедшее тесто выложить на стол, разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в пласт такого размера, чтобы из него можно было сделать сразу дно и бортики пирога. Выложить в форму, смазанную сливочным маслом. Сверху распределить начинку. Раскатать оставшее тесто в пласт и уложить поверх начинки. Края верхнего и нижнего слоёв теста соединить между собой и сделать защипы.
5. Накрывать пирог полотенцем и оставить на 10 минут.
6. Перед выпеканием смазать пирог разболтанным яйцом.
7. Бэлиш с капустой поставить выпекаться в заранее разогретую духовку. Выпекать при температуре 180–190 °С около 30 минут до румяного цвета.
8. Готовый бэлиш ещё горячим смазать сливочным маслом, дать ему немного остыть и подать к столу.

Приятного аппетита!





ПИРОГ

с картофелем и грибами

Этот вкусный сытный пирог легко можно приготовить в любой день. Он готовится из бездрожжевого теста — оно приятное в работе, получается вкусным и мягким и отлично гармонирует с начинкой из картофеля и жареных грибов.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 350–360 г
- Кефир — 120 мл
- Растительное масло — 80 мл
- Сметана — 40 г
- Яйцо — 1 шт.
- Разрыхлитель — 1.5 ч. л.
- Соль — 2/3 ч. л.

Начинка:

- Картофель — 500 г
- Грибы — 250 г
- Репчатый лук — 1 средняя головка
- Растительное масло — 2–3 ст. л.
- Соль и молотый перец — по вкусу

Дополнительно:

- Яйцо для смазывания — 1 шт.
- Кунжут для посыпки



Приготовление

1. Для теста в миске соединить кефир, яйцо, сметану, растительное масло и соль, всё перемешать. Постепенно ввести муку с разрыхлителем и замесить мягкое, нелипкое тесто. Накрывать его полотенцем и дать отдохнуть, пока готовится начинка.
2. Для приготовления начинки грибы нарезать на небольшие кусочки и обжарить на сковороде с добавлением масла. Когда грибы будут уже почти готовы, добавить к ним нарезанный кубиками лук и ещё немного обжарить всё вместе. Во время приготовления посолить и поперчить по вкусу.
3. Картофель очистить и нарезать на небольшие кубики. Добавить к нему грибы с луком, перемешать, посолить и поперчить.
4. Формовка пирога. Тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт диаметром около 30 см и переложить его на противень, застеленный пергаментом. На тесто выложить начинку и распределить. Раскатать оставшее тесто и уложить поверх начинки. Края теста хорошо закрепить и сделать защипы по кругу.
5. Перед выпеканием пирог смазать разболтанным яйцом, присыпать кунжутом и сделать ножом небольшое отверстие в середине.
6. Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С 45–50 минут до готовности картофеля.
7. Готовый пирог немного остудить и подать к столу.

Приятного аппетита!



ПИРОГ

с рыбой и рисом

Пирог с рыбой — еще один из любимых пирогов в татарской кулинарии. Чаще всего он готовится на дрожжевом тесте. В качестве начинки используется отварной рис, обжаренный лук и свежая рыба. Пирог получается сытным, с большим количеством ароматной и очень вкусной начинки. Рыбу для такого пирога лучше взять с небольшим количеством костей и более жирную.

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА ДИАМЕТРОМ 24 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 340–350 г
- Тёплое молоко — 150 мл
- Сметана — 30 г
- Растительное масло — 5 ст. л.
- Прессованные дрожжи — 5 г
- Яичный белок — 1 шт.
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — ½ ч. л.

Начинка:

- Рыбное филе (в рецепте горбуша) — 400 г
- Рис длиннозёрный — 80 г
- Репчатый лук — 1 головка
- Сливочное масло — 40–50 г
- Растительное масло — 1–2 ст. л.
- Соль и чёрный перец — по вкусу

Дополнительно:

- Яичный желток для смазывания — 1 шт.



Приготовление

1. Приготовить тесто. В миске соединить тёплое молоко, сметану, яичный белок, соль, сахар, растительное масло и дрожжи. Всё тщательно перемешать венчиком. Постепенно подсыпая муку, замесить приятное, нелипкое тесто, затем выложить его на стол и вымесить ещё около 5 минут. Переложить тесто в миску, слегка смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить подниматься на 1–1,5 часа. Тесто должно хорошо увеличиться в объёме.
2. Для приготовления начинки рис промыть, залить водой, добавить соль по вкусу и отварить практически до готовности. Воду слить, снова промыть рис под холодной водой и откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость.
3. Рыбное филе нарезать на кусочки, посолить и поперчить по вкусу.
4. Лук нарезать на кубики и обжарить на растительном масле до лёгкого золотистого цвета. Во время приготовления лук посолить и поперчить.
5. Формовка. Хорошо поднявшееся тесто выложить на стол и разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в пласт по диаметру формы с учетом бортика, выложить и разровнять тесто в форме. Первым слоем распределить рис и слегка его посолить. Далее — слой обжаренного лука. Затем сверху разложить ломтики рыбы и на неё — кусочки сливочного масла.
6. Оставшееся тесто раскатать в пласт. С помощью ножа нарезать его на волны и выложить их поверх начинки с небольшим нахлёстом. Хорошо закрепить края верхнего и нижнего слоя теста и сделать защипы по кругу. Накрыть пирог полотенцем и дать расстояться 10 минут.
7. Перед выпеканием смазать тесто желтком.
8. Выпекать пирог с рыбой в заранее разогретой духовке при температуре 190 °С около 40 минут.
9. Готовый пирог немного остудить и подать к столу тёплым.

Приятного аппетита!



ЗУР БЭЛИШ

с мясом и картофелем

Бэлиш — это ещё одно очень популярное национальное блюдо в Татарстане. Это потрясающе вкусный, сытный пирог, который чаще всего готовится на праздничный стол. Начинка в нём получается томлёная и очень сочная, а тесто невероятно вкусное и пропитанное ароматом мяса и картофеля. Часто бэлиш готовят с разными видами мяса: так он получается ещё более насыщенным и вкусным. Самое удачное сочетание — это говядина и гусь. Я помню, как эбика* в деревне готовила именно такой бэлиш на большие праздники, и это было божественно вкусно.

* В пер. с татарского языка – «бабушка»

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА ДИАМЕТРОМ 30 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 440–460 г
- Любой кисломолочный продукт (йогурт, кефир, сметана, скисшее молоко) — 230 г
- Молоко — 100 мл
- Мягкое сливочное масло — 100 г
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Соль — 1 ч. л. без горки

Начинка:

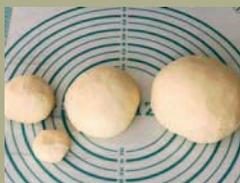
- Говядина — 500 г
- Картофель — 5–6 средних клубней
- Репчатый лук — 1 головка
- Сливочное масло — 30 г
- Соль/чёрный молотый перец — по вкусу

Бульон:

- Вода — 80 мл
- Сливочное масло — 40 г
- Соль/перец — по вкусу
- Лавровый лист — 1 шт.

Дополнительно:

- небольшой кусочек сливочного масла для смазывания формы



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для него в миске соединить молоко, йогурт или другой кисломолочный продукт, соль, растительное и сливочное масло, перемешать ложкой. Постепенно добавить муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. Выложить его на стол и еще недолго вымесить руками. Завернуть тесто в пакет и убрать в холодильник, пока будет готовиться начинка.
2. Для начинки говядину нарезать небольшими кубиками. Чтобы она легче нарезалась, её стоит предварительно подморозить. Картофель очистить и также нарезать кубиками. Лук мелко порезать. Начинку посолить и поперчить по вкусу.
3. Отдохнувшее тесто разделить на 4 кусочка: большой — это дно пирога, два небольших — верхушка и украшение, и совсем маленький — для шарика.
4. Дно формы тонко смазать сливочным маслом.
5. Раскатать большой кусочек теста немного больше диаметра формы. Уложить в неё тесто и тонко смазать его сливочным маслом, но только дно. Сверху на тесто выложить всю начинку, распределить маленькие кусочки сливочного масла. Раскатать тесто для верхушки, уложить поверх начинки и скрепить края верхнего и нижнего слоев теста. Раскатать тесто для украшения, сделать на нем надрезы и выложить на пирог. Края надрезов защипнуть между собой. Края теста тщательно скрепить и защипнуть в косичку. В середине бэлиша сделать маленький надрез ножом и поставить на него шарик из теста.
6. Выпекать зур бэлиш в заранее разогретой духовке первые 30 минут при температуре 200 °С до лёгкого румяного цвета, затем температуру убавить до 170–180 °С и готовить еще около 1 часа — 1 часа 20 минут. Если верх пирога сильно румянится, его можно накрыть фольгой или пергаментом.
7. Приготовить бульон. В небольшом сотейнике соединить воду, сливочное масло, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Поставить на огонь и нагреть практически до кипения, но не кипятить и сразу снять с огня.
8. За 10–20 минут до конца приготовления убрать с бэлиша шарик теста и влить в отверстие горячий бульон. Снова закрыть шариком бэлиш и поставить в духовку выпекаться до готовности.
9. Готовность пирога определяют по мягкости картофеля. Готовый зур бэлиш подают горячим.

Приятного аппетита!



КУБЕТЕ

Кубете- это традиционный сытный пирог крымских татар. Он очень напоминает популярный бэлиш, но вкусы их отличаются. Для кубете готовится быстрое слоёное тесто, картофель нарезается пластинами и начинка не перемешивается, а выкладывается слоями. Пирог получается очень сочным, ароматным, сливочным и восхитительно вкусным!

Ингредиенты

НА ФОРМУ
ДИАМЕТРОМ 28 СМ

Тесто

- 350 г пшеничной муки в/с
- 120 г сливочного масла
- 100 г сметаны
- 90 мл молока
- 1 ст. л. 9% столового уксуса
- 1 ч. л. без горки соли

Начинка

- 500 г говядины
- 350 г картофеля (это 3 средних клубня)
- 1 большая луковица
- соль и молотый перец по вкусу
- 50 г сливочного масла



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. В миску выложить муку, добавить соль и перемешать. На тёрке натереть в неё ледяное сливочное масло. Растереть муку с маслом в крошку. Далее добавить сметану, молоко и уксус. Быстро замесить тесто. Вымешивать его не нужно, просто собрать в комок. Завернуть тесто в пакет и убрать в холодильник на 1 час, можно приготовить его заранее оставив на ночь.
2. Для начинки мясо нарезать мелким кубиком, добавить к нему соль и перец, хорошо перемешать, накрыть плёнкой и убрать в холодильник на 1 час. Картофель очистить и нарезать тонкими пластинами. Лук нарезать на четвертинки и тонко порезать.
3. Сборка пирога. Тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать по диаметру формы, уложить в неё, сделав бортик. Далее на тесто выложить картофель, посолить и поперчить, затем слой говядины и слой лука, его также немного посолить и поперчить. Сверху уложить кусочками сливочное масло. От другого кусочка теста отделить немного для шарика, раскатать его в пласт и накрыть начинку. Соединить края теста и хорошо защипнуть. В середине сделать небольшое отверстие ножом, уложить в него шарик теста.
4. Выпекать кубете в заранее разогретой духовке при температуре 180–190 °С около 1 часа-1 час 20 минут. Готовность пирога проверить по картофелю: если он сварился, то пирог пропёкся.
5. Подавать к столу сразу горячим с разными разносолами или свежими овощами.

Приятного аппетита!





ВАК БЭЛИШ

С татарского «вак бэлиш» переводится как «маленький пирог». Это невероятно вкусная и уютная домашняя выпечка. Такие пироги готовят на праздничный стол, так как их очень удобно подавать вместе с горячим ароматным супом или бульоном. Сейчас часто встречаются рецепты с бездрожжевым тестом на кефире. Такие пироги тоже очень вкусные и быстрые, но я всё же предлагаю приготовить вак бэлиш именно на дрожжевом тесте. Оно потрясающе вкусное, мягкое и просто восхитительное. Классическая начинка для них — это говядина, но можно взять и индейку, гуся, телятину, баранину или курицу. Ещё в начинку я кладу отваренный рис. Многие готовят эти пироги с картофелем, но тогда не остается особой разницы между эчпочмаком и вак бэлиш. Поэтому всё же правильнее готовить начинку на вак бэлиш с рисом. Это очень вкусные татарские пироги!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 450 г
- Тёплое молоко — 200 мл
- Растопленное сливочное масло — 100 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Сухие дрожжи — 1 ч. л. без горки
- Соль — 1 ч. л.

Начинка:

- Говядина — 450 г
- Сырой рис — 100
- Репчатый лук — 1 головка
- Соль и перец — по вкусу

Бульон:

- Вода — 120 мл
- Сливочное масло — 30 г
- Соль, перец — по вкусу

Дополнительно:

- Яйцо для смазывания — 1 шт.



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для него в чаше соединить чуть тёплое молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло, яйцо, дрожжи и всё хорошо перемешать ложкой или венчиком.
2. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое, нелипкое, приятное тесто. Накрывать его плёнкой и оставить для созревания на 1,5 часа при температуре 23–24 °С. Оно должно увеличиться в 2–3 раза.
3. Подготовить начинку. Для этого мясо прокрутить через мясорубку, рис отварить до полуготовности, лук нарезать мелким кубиком. Все ингредиенты для начинки соединить в миске, добавить соль и чёрный молотый перец по вкусу.
4. Хорошо подошедшее тесто выложить на стол, разделить на 14 частей и каждую часть подкатать в шарик. Накрывать тесто полотенцем и оставить на 5 минут. Затем каждый шарик раскатать в небольшую лепёшку, на середину выложить начинку, поднять края теста и защипнуть по кругу, оставляя небольшое отверстие в середине. Так сформировать все пироги и переложить их на противень.
5. Заготовки накрыть плёнкой и оставить на расстойку на 15–20 минут.
6. Перед выпечкой смазать вак бэлиш разболтанным яйцом.
7. Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С 30–40 минут.
8. Подготовить бульон. Для него в маленьком сотейнике соединить воду, сливочное масло и добавить соль и молотый перец по вкусу.
9. За 5 минут до готовности вынуть вак бэлиш из духовки, в каждый налить по столовой ложке горячего бульона и снова убрать в духовку ещё на 5 минут.
10. Готовые вак бэлиш выложить на блюдо и подать горячими к супу или с бульоном.

Приятного аппетита!



ЭЛЕШ

с курицей и картофелем

Такие вкусные, сочные и сытные пироги с курицей и картофелем порадуют вас и ваших близких. Для этих пирогов я готовлю особое, песочно-слоёное тесто. А большое количество сочной, ароматной и сытной начинки делают элеша незабываемыми. Чудесные пироги, которые можно приготовить как на праздничный стол, так и в будние дни.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 380–400 г
- Сметана — 130 г
- Растопленное сливочное масло — 60 мл
- Молоко/кефир/вода — 30 мл
- Растительное масло — 5 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Сахар — 1 ч. л.

Начинка:

- Филе куриной грудки или бёдрышки — 2 шт. филе или 3 бёдрышка, примерный вес 400–450 г
- Картофель — 3 средних клубня
- Репчатый лук — 1 небольшая головка
- Соль, перец — по вкусу
- Немного сливочного масла



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для этого в чаше соединить сметану, яйцо, сливочное и растительное масло, молоко, сахар и соль. Всё перемешать венчиком.
2. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое и нелипкое тесто. Завернуть его в пакет и убрать на 30 минут в холодильник.
3. Для начинки филе нарезать небольшим кубиком, картофель очистить и также нарезать кубиками. Лук мелко накрошить. Соединить овощи и мясо и хорошо перемешать начинку.
4. Перед формовкой пирогов начинку посолить и поперчить по вкусу.
5. Отдохнувшее тесто снова обмять, скатать в колбаску и разделить на 10 частей, а после каждую поделить еще на две неравные части — большую и поменьше. Таким образом получается 20 кусочков теста. Подкатать все части в шарики и разложить их попарно.
6. Формовка элеша. Тесто раскатать в лепёшки побольше и поменьше. На большой кружок выложить 2–2,5 ст. л. начинки, сверху положить кусочек сливочного масла, накрыть меньшим кусочком теста и хорошо защипнуть, делая складочки.
7. Так сформовать все пироги.
8. Выпекать элеш в хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С 50–60 минут.
9. Подавать готовые элеш в горячем виде с бульоном или супом.

Приятного аппетита!





СУМСА

*с капустой
на дрожжевом тесте*

Сумса — это небольшие татарские пирожки с различной начинкой. Они бывают как на дрожжевом тесте, так и быстрые бездрожжевые. Форма у этих пирожков может быть разная: треугольная, четырёхугольная или в виде обычных пирогов. Каждая хозяйка в разных регионах делает их по-своему. Но главное, что домашние пироги всегда создают уютную праздничную атмосферу в доме, и неважно, какой они формы.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 550 г
- Молоко — 150 мл
- Вода — 150 мл
- Сливочное масло — 30 г
- Растительное масло — 30 г
- Прессованные дрожжи — 15 г
- Сахар — 3 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

Начинка:

- Капуста — 600 г
- 1 средняя морковь
- Репчатый лук — 1 головка
- Яйцо — 1 шт.
- Соль и чёрный молотый перец — по вкусу
- Растительное масло — 2–3 ст. л.

Дополнительно:

- Яйцо для смазывания пирогов — 1 шт.
- Растопленное сливочное масло — 50 г



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для опары в миске соединить молоко и воду комнатной температуры, взять от общего количества столовую ложку сахара, добавить дрожжи и перемешать. Положить 100 грамм муки от общей массы, снова тщательно перемешать венчиком, накрыть плёнкой и оставить опару на столе на 30–40 минут. Она должна увеличиться в несколько раз и стать воздушной.
2. Далее к готовой опаре добавить яйцо, оставшийся сахар, соль и растительное масло и перемешать.
3. Постепенно ввести муку и начать замес теста. Как только вся мука войдёт в тесто, ввести мягкое сливочное масло и продолжить вымешивать его до однородности и появления гладкости на поверхности.
4. Вымешанное тесто выложить в миску, слегка смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1–1,5 часа при температуре 24–26 °С. За это время оно должно увеличиться в 3–4 раза.
5. Для начинки капусту нарезать небольшим кубиком или тонкой соломкой, морковь натереть на тёрке, лук мелко порезать. На разогретую сковороду налить немного растительного масла, выложить лук и морковь, слегка обжарить. Добавить к ним капусту, влить 40–50 мл воды, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения, убавить огонь и тушить начинку под крышкой 20–25 минут. В конце, если останется жидкость, выпарить её на большом огне без крышки.
6. Добавить разболтанное сырое яйцо и быстро всё перемешать. Готовую начинку хорошо остудить.
7. Формовка пирожков. Тесто выложить на стол, разделить на 25 небольших кусочков, каждый подкатать в шарик. Накрыть заготовки полотенцем и оставить на 10 минут.
8. Когда тесто отдохнет, раскатать его в небольшие лепёшки, на середину каждой выложить примерно по 1,5 ч. л. начинки, поднять края теста, хорошо их скрепить, не оставляя отверстия, и сделать защипы.
9. Сформованные пироги накрыть полотенцем и дать расстояться 10 минут.
10. Перед выпеканием смазать их разболтанным яйцом.
11. Выпекать сумсу с капустой в хорошо разогретой духовке при температуре 200 °С около 20 минут.
12. Готовые пирожки еще горячими смазать растопленным сливочным маслом, немного остудить и подать к столу.

Приятного аппетита!



ЭЧПОЧМАК

на бездрожжевом тесте

Я не встречала в своей жизни человека, который не любил бы эти треугольные пироги. Это самая популярная выпечка в Татарстане и в ближайших к нему регионах. Даже на автозаправках продаются не хот-доги, а именно эчпочмаки. Для этих треугольников я делаю тесто без дрожжей и яиц, и оно получается божественно вкусным. В начинку в конце выпечки всегда добавляю бульон, и от этого пироги становятся нереально сочными и очень вкусными! Такие пироги готовят как в будние дни, так и в праздничные — уж действительно распространенная и доступная выпечка.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 380–400 г
- Кефир — 150 мл
- Молоко — 100 мл
- Растительное масло — 60 мл
- Соль — 1/2 ч. л.

Начинка:

- Говядина — 400 г
- Картофель — 4 средних клубня
- Репчатый лук — 1 головка
- Соль и чёрный молотый перец — по вкусу

Бульон:

- Вода — 100 мл
- Сливочное масло — 50 г
- Лавровый лист — 1 шт.
- Соль и чёрный молотый перец — по вкусу



Приготовление

1. Для теста в чаше смешать кефир, молоко, растительное масло, соль. Постепенно добавить муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. Дать ему отдохнуть 15 минут и снова обмять.
2. Далее подготовить начинку. Мясо нарезать мелким кубиком, для этого лучше его заранее подморозить: так оно будет легче нарезаться. Картофель и лук также нарезать мелко. Всё это соединить, посолить и поперчить по вкусу.
3. Всё тесто разделить на 13–14 кусочков, каждый подкатать в шарик, накрыть заготовки полотенцем.
4. Формовка эчпочмака. Шарик теста раскатать в лепёшку диаметром 12–13 см. На середину выложить две полные столовые ложки начинки. Соединить края теста в виде треугольника, оставив в центре отверстие, и сделать фигурные защипы.
5. Так слепить все эчпочмаки.
6. Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С около 40 минут.
7. Приготовить бульон. Для этого соединить в маленьком сотейнике воду, сливочное масло, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Поставить на огонь и нагреть практически до кипения, но не кипятить.
8. Если есть готовый бульон, можно взять его.
9. Достать треугольники из духовки, влить в каждый из них по 2–3 чайные ложки горячего бульона и снова убрать в духовку еще на 5–10 минут.
10. Готовые эчпочмаки выложить на блюдо и подать горячими с бульоном, молоком или чаем.

Приятного аппетита!





ЭЧПОЧМАК

на дрожжевом тесте

Эчпочмаки на дрожжевом тесте — это традиционный вариант приготовления данных пирогов. Такие треугольники готовила моя бабушка, и именно они являются визитной карточкой Татарстана! Выпечка на дрожжевом тесте получается аппетитной, воздушной, лёгкой и с большим количеством сочной начинки.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 430–450 г
- Тёплое молоко — 230 мл
- Растопленное сливочное масло — 60 г
- Прессованные дрожжи — 15 г (или 1 ч. л. сухих)
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 1 ч. л. без горки

Начинка:

- Говядина — 300 г
- Куриная грудка — 200 г
- Картофель — 3 средних клубня
- Репчатый лук — 1 головка
- Соль и чёрный молотый перец — по вкусу

Дополнительно:

- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло для смазывания пирогов — 40 г

Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для этого в миске соединить тёплое молоко и дрожжи, всё перемешать. Добавить растопленное сливочное масло, яйцо, сахар и соль и снова перемешать. Постепенно ввести муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. Вымесить его на столе ещё 1–2 минуты, переложить в чашу, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1–1,5 часа.
2. Приготовить начинку. Для неё мясо и куриную грудку нарезать мелким кубиком. Картофель и лук также мелко порезать. Всё соединить, посолить и поперчить по вкусу.
3. Солить начинку лучше всего перед формовкой эчпочмаков.
4. Формовка эчпочмака. Готовое тесто разделить на 20 небольших кусочков, каждый подкатать в шарик. Накрыть заготовки плёнкой и оставить на 10 минут. Затем шарик теста раскатать в небольшую лепёшку, на середину выложить начинку, поднять края теста и соединить в виде треугольника. Тщательно защипнуть края.
5. Перед выпеканием эчпочмаки смазать разболтанным яйцом.
6. Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С около 50 минут.
7. Готовые, ещё горячие треугольники смазать растопленным сливочным маслом. Подавать сразу с бульоном, молоком или чаем.

Приятного аппетита!





ДУЧМАК

с картофельным пюре

По своей сути дучмак — это открытый пирог вроде ватрушки. Самая популярная начинка для него — картофельное пюре. Но так повелось в народе, что чаще всего делают дучмак не одним большим пирогом, а небольшими порционными пирогами. Тесто для них может быть как дрожжевое, так и пресное. Для этого рецепта я выбрала именно воздушное тесто на дрожжах. Дучмаки с ним получаются очень вкусными, лёгкими и пышными.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 340 г
- Молоко — 100 мл
- Вода — 100 мл
- Растопленное сливочное масло — 50 г
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — ½ ч. л.

Начинка:

- Картофель — 450 г
- Молоко — 40 мл
- Сливочное масло — 20 г
- Соль

Дополнительно

- Яйцо для смазывания — 1 шт.
- Сливочное масло — 30 г



Приготовление

1. Для теста в миске соединить тёплое молоко, воду, сахар, соль, растопленное масло и дрожжи. Всё тщательно перемешать венчиком. Постепенно ввести муку, замесить мягкое, приятное и нелипкое тесто и вымесить его на столе в течение 5–7 минут. Выложить тесто в миску, смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1–1,5 часа. Оно должно хорошо увеличиться в объёме.
2. Для приготовления начинки картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем воду слить, картофель размять, влить горячее молоко и добавить масло. Всё хорошо размять в однородное пюре. Если необходимо — посолить.
3. Готовое тесто выложить на стол и разделить на 11 частей. Каждую часть подкатать в шарик, накрыть полотенцем и оставить на 10 минут.
4. Формовка. Взять один шарик теста, раскатать в небольшую лепёшку. На середину выложить пюре, края теста приподнять и защипнуть по кругу. Так слепить все дучмаки, затем накрыть их полотенцем и дать расстояться 10 минут.
5. Перед выпеканием пироги полностью смазать разболтанным яйцом.
6. Выпекать дучмаки в заранее разогретой духовке при температуре 190 °С 25–30 минут.
7. Готовые пироги сразу смазать растопленным сливочным маслом и подавать горячими с чаем, молоком или бульоном.

Приятного аппетита!





КРУГЛЫЕ ПИРОГИ

с картошкой по-татарски

Эти пироги только на первый взгляд кажутся обычными. Но, попробовав их хоть раз, вы точно часто станете их готовить, потому что они восхитительны. Вкуснейшее тесто получается слегка слоистым, нежным и немного хрустящим, а начинка — сливочной, ароматной и сочной за счет добавления бульона. Есть эти пироги с картошкой можно с супом, а можно и просто с чаем или молоком.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 390–400 г
- Кефир — 250 мл
- Сливочное масло — 100 г
- Соль — ½ ч. л. соли

Начинка:

- Картофель — 800 г
- Репчатый лук — 1 небольшая головка
- Укроп — 1 небольшой пучок
- Соль и чёрный молотый перец — по вкусу

Бульон:

- Вода — 150 мл
- Сливочное масло — 70 г
- Лавровый лист — 1 шт.
- Соль и чёрный перец — по вкусу



Приготовление

1. Для теста в миске соединить кефир, мягкое масло, соль и слегка размять все вилкой. Постепенно подсыпая муку, замесить тесто. Оно должно получиться мягким и нелипким. Накрывать его салфеткой и оставить отдохнуть, пока будет готовиться начинка.
2. Для начинки картофель очистить и нарезать на небольшие кубики. Мелко нарезать лук и укроп, добавить к картофелю. Посолить и поперчить по вкусу.
3. Тесто ещё раз обмять и разделить на 12 частей. Каждый кусочек подкатать в шарик.
4. Раскатать несколько шариков в небольшие лепёшки диаметром около 12 см, на середину каждой выложить по 2–2,5 ст. л. начинки. Поднять края теста к середине и сделать защипы по кругу, оставив в середине отверстие. Так слепить все пироги и выложить заготовки на противень.
5. Выпекать пироги с картошкой в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С сначала 20 минут, до лёгкого зарумянивания.
6. В это время приготовить бульон. В небольшом сотейнике соединить воду, масло, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Поставить на огонь и довести до кипения.
7. По истечении 20 минут вынуть пироги из духовки, в каждый залить по 2–3 столовые ложки горячего бульона и снова убрать пироги в духовку ещё на 20 минут до полной готовности.
8. Готовые пироги подавать к столу горячими.

Приятного аппетита!





КЫСТЫБЫЙ

с картофельным пюре

Без этого блюда я не могу себе представить татарскую кухню. Кыстыбый так же популярен, как эпчочмак и чак-чак. Их любят все от мала до велика, а всё потому, что это очень вкусные лепёшки с начинкой, щедро смазанные сливочным маслом. Чаще всего кыстыбый можно встретить с начинкой из картофельного пюре или из пшённой каши. Тесто для лепёшек я готовлю на молоке так они получаются намного вкуснее.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 380–400 г
- Тёплое молоко — 250 мл
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Соль — ¼ ч. л.

Начинка:

- Очищенный картофель — 1 кг
- Молоко — 150 мл
- Лавровый лист — 2 шт.
- Соль и перец — по вкусу
- Маленький пучок укропа

Дополнительно:

- Растопленное сливочное масло — 150 г



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для этого в миске соединить тёплое молоко, соль, растительное масло и перемешать. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое, не липнущее тесто. Закрывать его плёнкой и дать отдохнуть 20 минут.
2. Для приготовления начинки очищенный картофель отварить до готовности в кипящей воде с солью и лавровым листом.
3. Пока картофель варится, тесто обмять, скатать в колбаску, разделить на 18 частей и каждый кусочек подкатать в шарик. Заготовки накрыть плёнкой, чтобы тесто не обветрилось.
4. Шарики теста нужно раскатать в тонкие лепёшки диаметром около 20 см. А чтобы они легко раскатывались, припыляйте рабочую поверхность и тесто мукой.
5. Готовить лепёшки на сухой, хорошо разогретой сковороде, на огне выше среднего. Жарить их нужно быстро, буквально по полминуты с каждой стороны. Готовые лепёшки сразу убрать под полотенце, чтобы они не подсыхали.
6. С отваренного картофеля слить воду, размять его и добавить горячее молоко. Тщательно растереть пюре толкушкой; если необходимо, то досолить. К готовому пюре добавить мелко нарезанный укроп, перемешать.
7. Лепёшку с двух сторон хорошо смазать растопленным маслом, на одну половину выложить 1,5 ст. л. начинки, распределить и немного смазать маслом. Закрывать второй половиной лепёшки. Выложить готовый кыстыбый на сковороду для запекания. Так собрать все кыстыбы и уложить друг на друга стопочкой.
8. Запечь кыстыбый в разогретой духовке при температуре 200 °С 10 минут.
9. Подавать к столу горячими с чаем, молоком или бульоном.

Приятного аппетита!



РУЛЕТ

с мясом в духовке (Сарбурма)

Сарбурма — это ещё один интересный рецепт крымских татар. Он готовится из тонкого простого теста и мяса. Выпекается этот рулет в духовке и получается сочным, с тонкой хрустящей корочкой снаружи и, конечно, очень вкусным.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 270–280 г
- Вода — 150 мл
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Соль — 1/3 ч. л.

Начинка:

- Говядина — 600 г
- Растопленное сливочное масло — 70 г
- Репчатый лук — 1 головка
- Соль и перец — по вкусу



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для него в миске соединить воду, соль и масло, перемешать. Ввести муку и замесить нелипкое, эластичное тесто. Оно должно хорошо отставать от рук. Вымесить его на столе 5–10 минут, а затем переложить тесто в миску, накрыть плёнкой и дать отдохнуть 20–30 минут.
2. За это время подготовить начинку. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук. Фарш посолить и поперчить по вкусу.
3. Тесто еще раз обмять, снова дать отдохнуть около 10 минут. Далее раскатать в тонкий большой пласт и смазать его растопленным маслом. Фарш равномерно распределить по всему тесту и сверху снова смазать маслом. Скрутить всё в рулет.
4. Выложить рулет на противень, свернув улиткой. Перед выпечкой смазать верх маслом. Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 45–50 минут.
5. Подавать сарбурму сразу горячей, нарезав на порции.

Приятного аппетита!





БЕЛЯШИ

с говядиной и рисом

Сытные и ароматные жареные беляши с говядиной и рисом. Перед такими пирогами устоять невозможно, тем более что они приготовлены дома, своими руками. У них очень вкусное дрожжевое тесто и восхитительная сочная начинка.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 360 г
- Молоко — 200 мл
- Растопленное сливочное масло — 30 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — $\frac{3}{4}$ ч. л.

Начинка:

- Говядина — 300 г
- Рис — 60 г
- Холодная вода — 30 мл
- Репчатый лук — 1 средняя головка
- Соль и чёрный перец — по вкусу

Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 400 мл

Приготовление

1. Для теста в чаше соединить молоко комнатной температуры, сахар, дрожжи, соль, растительное масло, влить остывшее сливочное масло и всё хорошо перемешать. Благодаря добавлению масла тесто получается очень приятным. Далее, постепенно подсыпая муку, замесить мягкое и нелипкое тесто. Вымесить его 5 минут на столе, затем убрать в миску, накрыть плёнкой и оставить на 1–1,5 часа для созревания.
2. Приготовить начинку. Рис хорошо промыть, залить водой, посолить, отварить до полуготовности и откинуть на сито.
3. Говядину и лук измельчить в мясорубке, добавить в фарш рис, посолить и поперчить по вкусу. Начинка готова.
4. Поднявшееся тесто выложить на рабочую поверхность. Разделить его на 15 кусочков, каждый скатать в шарик. Заготовки накрыть полотенцем и дать отдохнуть 5 минут.
5. Формовка беляшей. Сразу раскатать несколько шариков теста в небольшие лепёшки. На середину каждой выложить по столовой ложке начинки. Края теста поднять и защипнуть в середине, делая складочки по кругу. В середине должно остаться отверстие. Так сформировать все беляши. Накрыть их полотенцем и оставить на расстойку на 10–15 минут.
6. Жарка. На сковороду налить масло и хорошо его разогреть. Выложить беляши отверстием вниз и жарить на огне ниже среднего до золотистого румяного цвета с каждой стороны. Готовые пирожки выложить на бумажные салфетки для удаления лишнего жира.
7. Подавать беляши горячими.

Приятного аппетита!





ЧЕБУРЕКИ

с говядиной

Это потрясающе вкусные жареные пироги, которые легко можно приготовить у себя на кухне. У них тонкое хрустящее тесто с множеством мелких пузырьков и сочная мясная начинка. Да, такая выпечка не на каждый день, но иногда можно себя побаловать.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 400–410 г
- Вода — 200 мл
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Водка — 1 ст. л.
- Соль — ½ ч. л.

Начинка:

- Говядина — 450–500 г
- Холодная вода — 50 мл
- Репчатый лук — 1 большая головка
- Соль и чёрный молотый перец

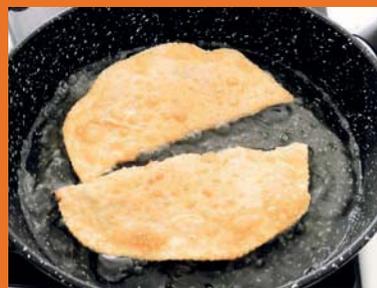
Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 400 мл

Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для него в миске соединить воду комнатной температуры, яйцо, соль, растительное масло и водку. Всё перемешать вилкой или венчиком. Постепенно добавлять муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. Накрыть его плёнкой и оставить на 15–20 минут.
2. За это время подготовить начинку. Говядину и лук прокрутить через мясорубку. Добавить в фарш ледяную воду, соль и перец по вкусу и всё тщательно вымесить.
3. Отдохнувшее тесто разделить на 16 кусочков, каждый подкатать в шарик. Накрыть заготовки полотенцем, чтобы не заветрелись.
4. Формовка чебуреков. Шарик теста раскатать в тонкую лепёшку и на один ее край распределить столовую ложку начинки. Накрыть свободной частью теста и хорошо прижать края. Лишнее тесто можно обрезать ножом. Так слепить сразу несколько чебуреков.
5. Жарка. На сковороду налить масло и хорошо его разогреть. Выложить заготовки и жарить их на огне чуть меньше среднего с двух сторон до золотистого цвета. Готовые чебуреки выложить на бумажные салфетки для удаления лишнего масла. Так приготовить все чебуреки.
6. Подавать чебуреки горячими с чаем.

Приятного аппетита!





ПЕРЕМЯЧИ

по-татарски

Перемячи — это жареные пирожки, приготовленные на дрожжевом тесте с мясной начинкой. Чаще всего для них используют говядину, но можно взять и баранину, курицу, индейку или смешанный фарш. Перемячи на дрожжевом тесте получаются очень воздушными, пышными и вкусными.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 430 г
- Вода — 230 мл
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Яйцо — 1 шт.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 2/3 ч. л.

Начинка:

- Говядина — 300 г
- Холодная вода — 30 мл
- Репчатый лук — 1 средняя головка
- Соль и молотый чёрный перец

Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 350 мл



Приготовление

1. Для теста в миску налить воду комнатной температуры, добавить сахар, дрожжи, соль, растительное масло и яйцо, всё перемешать венчиком. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое, нелипкое тесто. Готовое тесто вымесить ещё около 5 минут на столе, затем миску слегка смазать маслом, выложить в неё тесто, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 20–30 минут.
2. За это время подготовить начинку. Для этого говядину и лук измельчить в мясорубке. К получившемуся фаршу добавить воду, соль и молотый перец. Всё тщательно вымесить.
3. Подошедшее тесто выложить на рабочую поверхность, скатать в колбаску и разделить на 15 частей. Каждую подкатать в шарик. Заготовки накрыть полотенцем и оставить на 10 минут.
4. Формовка перемячей. Раскатать сразу несколько шариков теста. На середину каждого выложить по полной чайной ложке начинки, слегка её распределить. Края теста собрать к середине и защипнуть, оставив отверстие. Так слепить все перемячи. Заготовки накрыть полотенцем и оставить на расстойку на 10 минут.
5. Жарка. На сковороду налить масло и хорошо разогреть. Огонь убавить до ниже среднего и выложить несколько перемячей отверстием вниз. Жарить до золотистого цвета сначала с одной стороны, затем с другой. Готовые перемячи переложить на салфетки для удаления лишнего масла.
6. Подавать перемячи горячими с чаем.

Приятного аппетита!





БЭРЕНГЕ ТЭЖЭСЭ

(пирогги с картошкой)

Это очень вкусные большие пироги с картошкой, заправленные сливочным маслом. Для них делается простое пресное тесто без дрожжей. После выпечки оно получается тонким и хрустящим. На первый взгляд может показаться, что это обычные пироги с картошкой, ничего особенного, но это совершенно не так! Они подаются как самостоятельное блюдо с разными разносолами, салатом из свежих овощей и катыком.

Ингредиенты

Тесто

- Пшеничная мука в/с — 480–500 г
- Вода — 230 мл
- Растопленное сливочное масло — 40 г
- Растительное масло — 30 г
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — ½ ч. л.

Начинка

- 8–9 крупных картофелин
- 1 средняя луковица
- Соль и молотый перец по вкусу

Дополнительно

- Растопленное сливочное масло для смазывания пирогов — 130 г

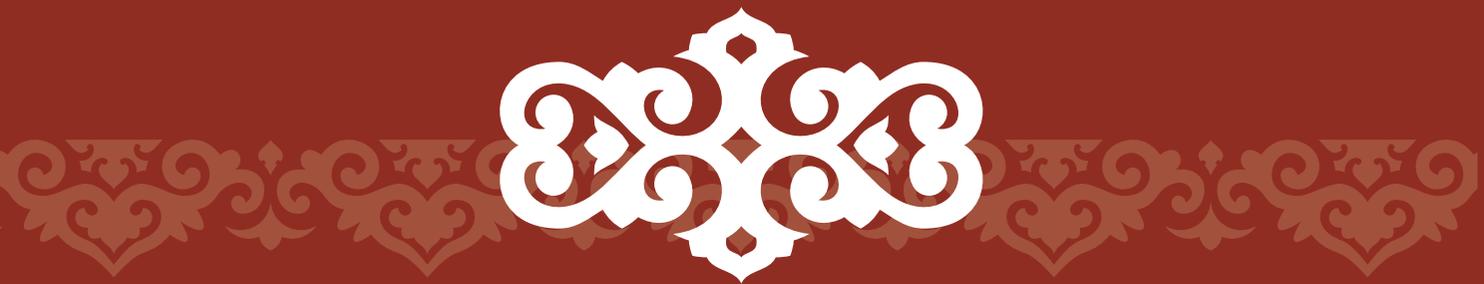


Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для него в миске соединить воду, яйцо, растительное и сливочное масло, добавить соль и всё хорошо перемешать. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Накрыть его полотенцем и дать отдохнуть, пока подготавливается начинка.
2. Для начинки картофель очистить и нарезать небольшим кубиком. Мелко нарезать лук и добавить к картофелю. Начинку поперчить по вкусу, а перед формовкой пирогов посолить, чтобы картофель не выделил лишнюю жидкость.
3. Тесто выложить на стол, ещё раз обмять и разделить на 9 частей. Каждую подкатать в шарик.
4. Формовка. Шарик теста раскатать в лепёшку диаметром около 18–20 см. На середину выложить 3 столовые ложки начинки. Поднять края теста с двух сторон и защипнуть. Переложить на противень и так слепить все пироги.
5. Выпекать бэренге тэкэсе в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 40 минут до румяного цвета.
6. Готовые пироги сразу горячими смазать растопленным сливочным маслом.
7. Каждый разрезать вдоль по середине, раскрыть и распределить равномерно начинку. Половинки пирога хорошо смазать сливочным маслом. Уложить пироги стопочкой на блюдо и подать к столу.

Приятного аппетита!







*Сладкая
выпечка*



ПИРОГ

*с тыквой, рисом
и сухофруктами*

Этот вкусный пирог я готовлю на очень простом тесте из минимума продуктов. Оно получается тонким, нежным и отлично подходит к начинке из тыквы, риса и сухофруктов. Такой пирог чаще готовят осенью и зимой. Он сытный, яркий, насыщенный и по-домашнему уютный.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 320 г
- Кипяток — 125 мл
- Растительное масло — 110 мл
- Сахар — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ст. л.
- Соль — ¼ ч. л.

Начинка:

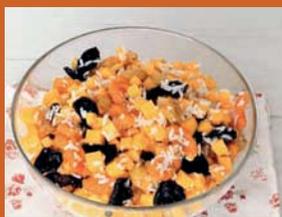
- Тыква — 400 г
- Сухофрукты (изюм, курага, чернослив) — 320 г
- Рис — 70 г
- Сливочное масло — 40 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Щепотка соли



Приготовление

1. Сначала подготовить тесто. К муке добавить разрыхлитель, соль, сахар и перемешать. В стакане соединить кипяток и масло, перемешать и вылить в муку. Замесить тесто — сначала оно будет маслянистым и немного пористым. Закройте его плёнкой и дайте отдохнуть 20 минут.
2. Для начинки рис промыть и отварить до готовности в подсоленной воде, а затем промыть и откинуть на сито.
3. Сухофрукты хорошо вымыть и залить кипятком на 15–20 минут. Затем промыть. Курагу и чернослив нарезать пополам.
4. Тыкву очистить и нарезать на небольшие кубики.
5. Соединить в чаше тыкву, рис, сухофрукты, добавить сахар и щепотку соли. Всё хорошо перемешать.
6. Отдохнувшее тесто ещё раз обмять. После отдыха оно становится приятным и гладким. Разделить его на две неравные части. Большую часть раскатать по диаметру формы с учетом бортика. Выложить и распределить тесто в форме, сверху разложить начинку и кусочки масла. Раскатать вторую часть теста и уложить поверх начинки. Края верхнего и нижнего слоёв теста хорошо скрепить и защипнуть.
7. Выпекать пирог в заранее разогретой духовке при температуре 170–180 °С около часа.
8. Готовый пирог немного остудить и подать к столу.

Приятного аппетита!





ПИРОГ

«Сметанник»

Это, пожалуй, ещё один из самых популярных и самых любимых пирогов в Татарстане. За неповторимый нежный вкус начинки, мягкое, воздушное тесто и лёгкий аромат ванили его обожают все — и дети, и взрослые. Чаще всего такой пирог готовят на дрожжевом тесте, но сейчас популярность набирают рецепты сметанника на бездрожжевом песочном тесте. Я же люблю классический вариант, он для меня просто идеален!

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 26 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 230 г
- Тёплое молоко — 120 мл
- Растопленное сливочное масло — 20 г
- Яичный белок — 1 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Сухие дрожжи — ½ ч. л.
- Соль — 1/3 ч. л.

Начинка:

- Сметана 15–20% жирности — 400 г
- Сахар — 80 г
- Яйцо — 3 шт.
- Ванильный сахар — 1 ст. л.

Дополнительно:

- Яичный желток для смазывания пирога — 1 шт.

Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для него в миске соединить тёплое молоко, растопленное сливочное масло, яичный белок, сахар, соль и дрожжи. Всё тщательно перемешать венчиком. Постепенно добавляя муку, замесить мягкое, нелипкое тесто и хорошо вымесить его на столе около 5 минут. Миску слегка смазать маслом, выложить в неё тесто, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1–1,5 часа. Оно должно увеличиться минимум в два раза.
2. Для начинки к сметане добавить яйца, сахар и ванильный сахар и перемешать венчиком до растворения сахара.
3. Подошедшее тесто выложить на рабочую поверхность, распределить руками и раскатать его в пласт по диаметру формы с учетом бортика.
4. Форму тонко смазать сливочным маслом, выложить в неё тесто, разровнять его руками, а сверху вылить начинку.
5. Надрезать тесто бортика ножом на полоски шириной в 1 см и загнуть их через одну к центру.
6. Перед выпечкой тесто сметанника смазать желтком.
7. Выпекать пирог в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 40 минут.
8. У готового пирога начинка мягкая и слегка подрагивает.
9. Перед подачей сметанник необходимо хорошо остудить.

Приятного чаепития!





ВИШНЁВЫЙ ПИРОГ

Такой вишнёвый пирог украсит ваше семейное чаепитие. Это потрясающе вкусный пирог с большим количеством ароматной пряной вишнёвой начинки и очень нежным тестом. Пироги с ягодными и плодовыми начинками готовятся круглый год — летом и осенью из свежих ягод и фруктов, а зимой используют заранее заготовленные и замороженные. Это очень вкусно и просто!

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 26 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 370 г
- Холодное сливочное масло — 120 г
- Сметана — 100 г
- Сахар — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Разрыхлитель — 1 ст. л.
- Щепотка соли

Начинка:

- Вишня без косточек — 600 г
- Сахар — 100 г
- Сок из вишни или вода — 100 мл
- Крахмал — 30 г
- Корица — ½ ч. л.

Дополнительно:

- Молоко для смазывания пирога — 20 мл

Приготовление

1. Сначала приготовить начинку. Если вишня заморожена, её нужно прежде разморозить на сите, чтобы стёк сок. В сотейнике соединить вишню, сахар и корицу, поставить на огонь и довести до кипения. Отдельно соединить 100 мл сока или воды с крахмалом, перемешать и влить к вишне. Тщательно перемешивая, начинку проварить 3–5 минут до загустения, а затем снять с огня и остудить.
2. Для теста в миску выложить муку и разрыхлитель. Туда же натереть на тёрке холодное сливочное масло и руками растереть муку с маслом в крошку. От нее отложить 2 ст. л. для обсыпки пирога и добавить к ним 1 ст. л. сахара от общего количества, перемешать и убрать в сторону. В другой миске соединить сметану, яйцо, оставшийся сахар и щепотку соли, влить эту массу к крошке и быстро замесить тесто. Долго его не вымешивать, завернуть в пакет и убрать в холодильник на 30 минут.
3. Далее от теста отделить 2/3, раскатать эту часть в круглый пласт по диаметру формы и уложить его внутрь, а сверху распределить начинку. Оставшееся тесто так же раскатать и выложить поверх начинки. Края теста хорошо скрепить.
4. Смазать пирог молоком и присыпать крошкой.
5. Выпекать вишнёвый пирог в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С 40–45 минут до румяного цвета.
6. Готовый пирог выложить на решётку и хорошо остудить.

Приятного чаепития!





ДУЧМАК (ВАТРУШКА)

*с творогом на дрожжевом
сдобном тесте*

Ватрушка — это круглый открытый пирог или небольшой пирожок, который может быть как со сладкой, так и с несладкой начинкой. Чаще всего для начинки используют творог, сыр, повидло и др. Я предлагаю классическую мягкую сладкую ватрушку с творогом на пышном сдобном тесте, которая точно украсит ваше домашнее чаепитие.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 340 г
- Молоко — 150 мл
- Сметана — 30 г
- Растопленное сливочное масло — 20 г
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1,5 ст. л.
- Соль — ½ ч. л.

Начинка:

- Творог — 350 г
- Сметана — 60 г
- Сахар — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Щепотка соли

Дополнительно:

- Яйцо для смазывания — 1 шт.

Приготовление

1. Для теста сначала сделать опару. В миске соединить тёплое молоко, сахар, дрожжи, перемешать и добавить 3 столовые ложки муки от общего объёма. Всё хорошо перемешать, накрыть полотенцем и оставить на 30 минут. На опаре должна образоваться пенная шапочка.
2. Далее в неё добавить яйцо, сметану, растопленное сливочное масло и соль, перемешать. Постепенно подсыпая муку, замесить не липнущее, мягкое тесто и хорошо его вымесить на столе в течение 5–7 минут.
3. Переложить тесто в миску, слегка смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1,5–2 часа.
4. Для начинки в чаше соединить творог, сметану, яйцо, сахар, ванильный сахар и соль. Всё тщательно измельчить блендером.
5. Формовка. Тесто выложить на стол, округлить. Если будете делать украшение, то отложите небольшой кусочек для него. Остальное тесто раскатать в круглую лепёшку диаметром около 30 см. Сразу переложить на противень, крышкой наметить середину пирога и по краю сделать надрезы, чтобы получились полоски шириной около 1 см. Далее, скрещивая полоски попарно и хорошо их прижимая, сформовать бортик ватрушки. На середину выложить начинку и распределить по дну. Из отложенного теста раскатать лепёшку, кулинарным плунжером вырезать из нее цветочки и украсить пирог по кругу.
6. Перед выпечкой тесто ватрушки смазать разболтанным яйцом.
7. Выпекать пирог в заранее разогретой духовке при температуре 190–200 °С около 30 минут до румяного цвета.
8. Готовую ватрушку остудить и подать к чаю.

Приятного чаепития!





ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

Это очень необычный пирог, который имеет свой, характерный только ему, кислый, немного с горчинкой вкус, но в тоже время он сладкий, насыщенно лимонный и потрясающе ароматный. Для него лучше выбирать лимоны с тонкой кожурой: они более нежные и ароматные.

Ингредиенты

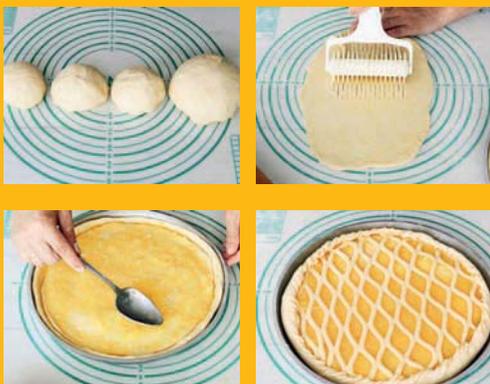
ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 26 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 420 г
- Молоко — 200 мл
- Растопленное сливочное масло — 80 г
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — ½ ч. л.

Начинка:

- Лимон — 2 шт.
- Сахар — 180 г
- Крахмал — 1 ст. л.



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. Для него в миске соединить тёплое молоко, сахар, соль, дрожжи, растопленное сливочное масло и всё тщательно перемешать венчиком. Постепенно ввести муку и замесить приятное, мягкое и нелипкое тесто. Вымесить его ещё немного на столе, переложить в миску, слегка смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1–1,5 часа. Оно должно хорошо увеличиться в объёме.
2. Для начинки лимоны хорошо вымыть, нарезать на кусочки и убрать все косточки, если они есть. Прокрутить через мясорубку мякоть вместе с кожцей, затем добавить к ним крахмал и перемешать.
3. Подошедшее тесто разделить на 4 части: одна из них побольше, остальные три — одинаковые.
4. Формовка. Раскатать большую часть теста в круглый пласт по диаметру формы с учетом бортика, переложить в смазанную маслом форму и разровнять. К начинке добавить сахар, перемешать. Выложить на тесто 1/3 часть начинки и распределить. Раскатать следующий кусочек теста, выложить поверх начинки. Снова распределить по тесту 1/3 начинки. Далее снова слой теста и последняя часть начинки. Последний кусочек теста раскатать более тонко и сделать на нем надрезы специальным роликом, чтобы получилась сеточка. Её нужно аккуратно растянуть и выложить сверху. Лишнее тесто обрезать, края нижнего и верхнего слоев теста хорошо скрепить между собой.
5. Накрыть пирог и оставить на расстойку на 10–15 минут.
6. Выпекать лимонный пирог в заранее разогретой духовке при температуре 180–190 °С около 40 минут.
7. Готовый пирог остудить и подать к чаю.

Приятного чаепития!



НАСЫПНОЙ ПИРОГ

с джемом

Этот нежный насыпной пирог я очень часто готовила в детстве к чаю. Он очень прост в приготовлении, а вкус его меняется в зависимости от взятого вами джема или варенья, и лучше, чтобы оно было с кислинкой.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 350 г
- Холодное сливочное масло — 150 г
- Сахар — 60 г
- Яйцо — 1 шт.
- Разрыхлитель — 1 ст. л.
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Щепотка соли

Начинка

- Густое варенье или джем — 250–300 г

Приготовление

1. Для теста в миску насыпать муку, добавить соль, сахар, ванильный сахар, разрыхлитель. Всё перемешать венчиком, а затем туда же натереть холодное сливочное масло. Эту смесь перетереть руками в крошку, добавить яйцо и снова всё растереть руками. Тесто должно получиться рассыпчатым.
2. Разделить тесто на две неравные части. Большую часть выложить в форму, разровнять руками и прижать. Сверху распределить джем и присыпать его оставшейся крошкой теста.
3. Выпекать пирог в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 30 минут.
4. Готовый насыпной пирог хорошо остудить, затем нарезать на порционные кусочки и подать к столу.

Приятного чаепития!





ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

*с повидлом на бездрожжевом
сдобном тесте*

Открытые сладкие пироги всегда занимают особое место на чайном столе. Украшенные всевозможными завитушками, они выглядят очень аппетитно и привлекают общее внимание и интерес. Такой пирог на сдобном тесте без дрожжей можно легко приготовить по разным поводам, и всегда он украсит ваш стол и чаепитие!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 400–410 г
- Кефир — 170 мл
- Молоко — 60 мл
- Мягкое сливочное масло — 50 г
- Сахар — 20 г
- Яйцо — 1 шт.
- Разрыхлитель — 1 ст. л.
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Соль — ½ ч. л.

Наполнка:

- Густое повидло — 200–220 г

Дополнительно:

- Яйцо для смазывания — 1 шт.



Приготовление

1. Для теста в миске соединить кефир комнатной температуры, молоко, яйцо, сахар, ванильный сахар и яйцо. Перемешать венчиком до растворения сахара. Добавить мягкое масло и снова перемешать. В два приёма ввести муку с разрыхлителем и замесить мягкое, приятное и нелипкое тесто.
2. Далее отделить 1/3 часть всего теста и отложить её для украшения. Остальное тесто раскатать в круглый пласт диаметром около 27–28 см. Сверху распределить повидло. Отложенную часть теста раскатать и нарезать на тонкие жгутики шириной 3–4 мм и полосы шириной 1 см. Тонкие жгутики скрутить по два в косички и выложить косички и полосы сеточкой на пирог. Лишнее тесто обрезать, а по краю уложить полоску теста в виде бортика.
3. Чтобы сделать бутоны роз, тесто необходимо нарезать на кружочки, сложить их по три внахлест и скрутить в рулетик. Получившиеся рулетики разделить пополам, и из каждого из них получится два бутона.
4. Для листиков тесто нарезать на вытянутые овалы, по краям сделать надрезы, как у листочка.
5. Уложить все подготовленные элементы по своему вкусу.
6. Перед выпечкой смазать пирог разболтанным яйцом.
7. Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 30 минут до румяного цвета.
8. Готовый пирог немного остудить и подать к чаю.

Приятного чаепития!





ПИРОГ С КУРАГОЙ

на бездрожжевом тесте

Этот простой ароматный пирог украсит любое чаепитие. Для него я выбрала простое, но очень нежное тесто на кефире. Можно использовать и дрожжевое скороспелое тесто. Готовить такой пирог с курагой очень просто, получается он большим, красивым и вкусным.

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 26 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 440 г
- Кефир — 250 мл
- Сливочное масло — 25 г
- Растительное масло — 5 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — $\frac{3}{4}$ ч. л.
- Сода — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Начинка:

- Курага — 450 г

Штрейзель:

- Мука — 2 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Сливочное масло — 1 ст. л.

Дополнительно:

- Немного молока для смазывания пирога

Приготовление

1. Для приготовления теста отдельно соединить муку и мягкое сливочное масло и перетереть руками в крошку. В другой миске соединить тёплый кефир, яйцо, растительное масло, сахар, соль и соду и всё тщательно перемешать венчиком. Влить жидкую часть теста в мучную крошку и замесить тесто. Оно должно получиться мягким и нелипким. Накройте его полотенцем и дайте отдохнуть 20–30 минут.
2. Для начинки курагу хорошо промыть, залить кипятком и оставить на 20 минут. Затем ещё раз промыть и откинуть на сито. Прокрутить курагу через мясорубку.
3. Для приготовления штрейзеля соединить муку и сахар, добавить холодное масло. Растереть руками в крошку.
4. Отдохнувшее тесто обмять и разделить на две части. Одну раскатать в пласт по диаметру формы, выложить на её дно и разровнять. Сверху распределить всю начинку, затем раскатать второй кусочек теста и уложить поверх начинки. Края теста хорошо соединить и сделать защипы.
5. Сверху пирог слегка смазать молоком и присыпать крошкой.
6. Выпекать пирог с курагой в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С 30–40 минут до румяного цвета.
7. Готовый пирог хорошо остудить.

Приятного чаепития!





ТАТАРСКИЙ

трёхслойный пирог

Это восхитительный пирог с большим количеством разнообразной начинки и очень вкусным песочным тестом. Лимонный слой придает пикантности и оттеняет сладость кураги и чернослива. А как красиво и празднично выглядит пирог в разрезе!

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 24 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 400 г
- Холодное сливочное масло — 180 г
- Молоко — 120 мл
- Сахар — 60 г
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Соль — ¼ ч. л.

Начинка:

- Чернослив без косточки — 280 г
- Курага — 280 г
- Лимон — 2 шт.
- Сахар — 6 ст. л.
- Мука пшеничная — 1 ст. л.

Дополнительно:

- Немного молока для смазывания пирога

Приготовление

1. Для теста в миску насыпать муку, натереть в неё холодное сливочное масло и всё перетереть руками в масляно-мучную крошку. Добавить сахар и перемешать.
2. Отложить в тарелку 2 столовые ложки крошки для обсыпки пирога. К остальной части добавить соль и разрыхлитель, снова перемешать. Влить молоко и замесить тесто. Долго его не вымешивать, оно должно лишь собраться в один комок. Завернуть его в пакет и убрать в холодильник на время приготовления начинки.
3. Курагу и чернослив хорошо промыть, залить горячей водой и оставить на 20 минут. Затем воду слить, ещё раз хорошо промыть сухофрукты и откинуть на сито, а после измельчить через мясорубку курагу и чернослив в отдельные миски.
4. Лимоны для этого пирога лучше всего выбирать с тонкой кожурой. Их нужно вымыть, также измельчить в отдельную миску, добавить к ним сахар, муку и перемешать.
5. Тесто разделить на 4 части: одна побольше, остальные три — одинаковые, поменьше. Раскатать большую часть в пласт по диаметру формы с учетом бортика, выложить в форму и разровнять. Нижним слоем распределить начинку из чернослива, затем раскатать следующий кусочек теста и уложить на чернослив. Края теста скрепить между собой. Поверх распределить курагу и снова накрыть слоем теста. По нему распределить слой лимонной начинки и накрыть последним слоем теста. Все слои хорошо скрепить между собой. Верх пирога слегка смазать молоком и присыпать отложенной крошкой.
6. Выпекать трёхслойный пирог в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С 45–50 минут.
7. Готовый пирог хорошо остудить и нарезать на порционные кусочки.

Приятного чаепития!





НАСЫПНОЙ ПИРОГ

с творогом

Такой насыпной пирог очень часто готовила моя эбика, и мы его просто обожали. Делала она его на большой сковороде с домашним творогом. Как же это было вкусно! В 80–90-е годы такие пироги были весьма популярны не только в Татарстане, но и по всей России. Оригинальный бабушкин рецепт я немного изменила, добавив в него разрыхлитель и ванильный сахар.

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 24–26 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 220 г
- Сливочное масло — 120 г
- Сахар — 40 г
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Щепотка соли

Начинка:

- Творог — 400 г
- Сметана — 300 г
- Сахар — 110 г
- Яйцо — 2 шт.
- Крахмал — 20 г
- Ванильный сахар — 10 г

Приготовление

1. Сначала подготовить начинку. Для этого творог лучше протереть сквозь сито, а после добавить к нему яйца, сметану, сахар, крахмал и ванильный сахар. Всё тщательно перемешать. Если есть блендер, то можно взбить начинку и им.
2. Для приготовления теста в миску насыпать муку, натереть туда же холодное сливочное масло и перетереть руками в масляно-мучную крошку. Затем добавить сахар, соль и разрыхлитель и всё перемешать. Тесто должно быть как крошка.
3. В форму насыпать половину теста, слегка утрамбовать рукой и выложить всю начинку, а потом сверху равномерно присыпать оставшимся тестом.
4. Выпекать пирог в хорошо разогретой духовке при температуре 170 °С 40–50 минут.
5. Готовый пирог с творогом хорошо остудить и подать к столу.

Приятного чаепития!





СЛАДКАЯ ГУБАДИЯ

Губадия — это пирог со сложной сытной начинкой, с нежным сливочным вкусом и ароматом. Этот пирог очень популярен в Татарстане (а также в Башкирии и Чувашии) и готовится на все знаменательные праздники семьи. Без него не обходится ни один стол, и если для вас приготовили такой пирог, то это знак глубочайшего уважения.

Тесто для губадии готовится в основном сдобное, бездрожжевое, с добавлением сливочного масла. Обязательным компонентом начинки является красный творог, который готовится из молока и катыка. Из сухофруктов чаще берётся изюм, иногда кладут курагу и чернослив — каждая хозяйка делает по своему вкусу и своим возможностям. Это очень вкусный пирог, который обожают и взрослые, и дети!

Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 30 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — примерно 450 г
- Сливочное масло — 180 г
- Кефир — 100 мл
- Молоко — 100 мл
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Сода — 1/3 ч. л.

Начинка:

- Рис — ¾ стакана (250 мл)
- Красный творог — 300 г
- Изюм — 300 г
- Сливочное масло — 150 г
- Яйца, сваренные вкрутую — 4 шт.
- Сахар и соль — по вкусу

Штрейзель:

- Сливочное масло — 20 г
- Мука пшеничная в/с — 3 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.



Приготовление

1. Для теста в чаше соединить кефир, молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль и соду. Всё перемешать. Добавить муку и замесить мягкое нелипкое тесто. Накрывать его плёнкой и дать отдохнуть 15–20 минут.
2. Для штрейзеля соединить муку, сахар и холодное сливочное масло и растереть руками в крошку. Убрать на время в холодильник.
3. Для начинки рис хорошо промыть, залить водой, посолить и отварить практически до готовности. Воду слить, а рис снова промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.
4. Затем добавить к рису сахар и соль по вкусу, он не должен быть пресным.
5. Изюм хорошо промыть и обсушить.
6. Тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 4–5 миллиметров, уложить в форму, сделав бортик.
7. Далее первым слоем распределить половину готового риса, затем сверху выложить весь красный творог, поверх натереть на крупной терке яйца, покрыть слоем риса и последним распределить изюм.
8. Я в последнее время делаю немного по-другому — сразу соединяю вторую часть риса с изюмом и выкладываю одним слоем.
9. Хорошо присыпать сахаром и уложить кусочки сливочного масла.
10. Вторую часть теста раскатать, накрыть начинку и соединить края. Сделать красивые защипы с двух сторон, а в середине пирога ножом сделать небольшое отверстие.
11. Сверху присыпать губадию мучной крошкой.
12. Выпекать пирог в хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С около 50 минут.
13. Готовую сладкую губадию остудить и подать к столу.

Приятного аппетита!



ТАТАРСКИЙ ПИРОГ

с сухофруктами

Эти праздничные пироги с курагой и черносливом обязательно готовят на различные мероприятия и раздают их гостям. Таких пирогов всегда делают много, чтобы хватило всем. В этом пироге невесомое сдобное тесто, оно долго остаётся мягким и вкусным. Я просто обожаю такие праздничные пироги: они не только вкусные, но и по-настоящему домашние и уютные.



Ингредиенты

ДЛЯ ПИРОГА
ДИАМЕТРОМ 30 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — примерно 400 г
- Тёплое молоко — 220 мл
- Мягкое сливочное масло — 60 г
- Сахар — 40 г
- Соль — 1 ч. л.
- Сухие дрожжи — 1 ч. л.
- Яйцо — 1 шт.

Начинка:

- Чернослив без косточек — 250 г
- Курага — 250 г
- Абрикосовый джем (можно взять яблочный) — 3 ст. л.
- Цедра одного апельсина

Дополнительно:

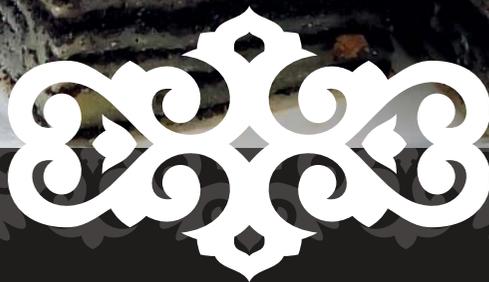
- Яичный желток для смазывания — 1 шт.
- Кусочек сливочного масла



Приготовление

1. Для теста в чашу налить тёплое молоко, добавить 1 столовую ложку сахара от общего количества, высыпать дрожжи и хорошо перемешать венчиком. Добавить 3 ст. л. муки и снова тщательно перемешать. Накрывать опару салфеткой и оставить на 15 минут до появления пенной шапочки.
2. Затем в опару добавить яйцо, остальной сахар и соль, перемешать. Ввести мягкое сливочное масло, перемешать. Постепенно ввести муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. В конце вымесить тесто на столе 5–10 минут.
3. Выложить его в миску, слегка смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 2–2,5 часа при температуре в комнате около 24–26 °С. Тесто должно увеличиться в 3–4 раза.
4. Для начинки сухофрукты тщательно вымыть и обсушить салфетками. Измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить к ним джем и апельсиновую цедру и всё тщательно перемешать. Начинка готова.
5. Хорошо поднявшееся тесто выложить на стол, отделить небольшой кусочек для украшения, отложить его в сторону.
6. Остальное тесто слегка подкатать в шарик, а затем раскатать скалкой по размеру формы. Толщина теста не должна быть более 5 мм.
7. Уложить тесто в форму, аккуратно распределить руками, сделав бортик. Выложить начинку и равномерно распределить.
8. Отложенный кусочек теста раскатать в пласт, нарезать его на полоски шириной до 1 см. Уложить полоски теста поверх начинки первым слоем, ножницами на каждой полосочке с обеих сторон сделать надрезы. Сверху сеточкой выложить второй ряд полосок и так же сделать надрезы. Все полоски теста хорошо прикрепить к бортику пирога.
9. Бортик пирога можно оформить косичкой или сделать такие же надрезы ножницами.
10. Перед выпеканием смазать тесто разболтанным желтком.
11. Выпекать пирог в хорошо разогретой духовке при температуре 190 °С 30–40 минут.
12. Готовый пирог ещё горячим смазать кусочком сливочного масла, переложить его на решётку и дать остыть.

Приятного чаепития!



КАТЛАМА

с маком

Это превосходный слоёный пирог с большим количеством сладкой маковой начинки. Такая выпечка готовится на праздничный стол и заранее нарезается на небольшие порционные кусочки, чтобы было видно слоистость пирога и его красоту. Этот пирог сочетает в себе очень нежное вкусное тесто и ароматную маковую начинку.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 300–320 г
- Тёплое молоко — 125 мл
- Растопленное сливочное масло — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1,5 ст. л.
- Соль — 1/4 ч. л.

Начинка:

- Мак — 200 г
- Сахар — 130 г

Дополнительно:

- Растопленное сливочное масло — 50–60 г



Приготовление

1. Мак заранее замочить в кипятке и оставить на 1 час.
2. Для приготовления теста в чаше соединить тёплое молоко, растопленное сливочное масло, яйцо, сахар и соль, всё тщательно перемешать венчиком.
3. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое, приятное, не липнущее тесто. Завернуть его в пакет и дать отдохнуть 20–30 минут.
4. Мак откинуть на сито, хорошо промыть и дать стечь лишней воде. Затем переложить мак в миску, добавить сахар и измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Начинка готова.
5. Тесто выложить на стол и раскатать в пласт толщиной до 2–3 мм. Смазать его растопленным сливочным маслом, сверху равномерно распределить половину начинки. Сложить края теста с двух сторон к центру с небольшим нахлёстом. Снова хорошо смазать маслом и распределить следующую часть начинки. Опять сложить края к середине, смазать маслом и распределить оставшуюся начинку. Сложить пирог пополам и тщательно защипнуть концы вместе.
6. Переложить катламу с маком на противень. Перед выпечкой смазать верх пирога сливочным маслом.
7. Выпекать пирог в заранее хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С 45–50 минут.
8. Готовую катламу остудить и нарезать на небольшие кусочки.

Приятного чаепития!





ПАХЛАВА

Шикарный рецепт вкуснейшей медово-сливочно-ореховой пахлавy. В ней прекрасно всё: и тесто, и начинка, и умеренная сладость. Это настоящий праздник вкуса. Не зря её так любят и ценят по всему миру!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 430–450 г
- Сметана — 250 г
- Холодное сливочное масло — 180 г
- Яичный желток — 3 шт.
- Ванильный сахар — 10 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Щепотка соли

Начинка:

- Очищенный грецкий орех — 300 г
- Сахар — 300 г
- Яичный белок — 3 шт.

Дополнительно:

- Яичный желток для смазывания пахлавы — 1 шт.
- Целые половинки очищенного грецкого ореха для украшения — 20 шт.
- Сливочное масло — 50 г
- Мёд — 5 ст. л.
- Форма для выпечки (у меня 22 на 31 см)



Приготовление

1. Для приготовления теста в чашу высыпать муку и натереть в неё сливочное масло. Всё вместе перетереть руками в крошку. Добавить соль, ванильный сахар и разрыхлитель, перемешать. Выложить желтки и сметану и быстро замесить мягкое, немного липкое тесто.
2. Разделить тесто на пять частей — две побольше, три поменьше. Подкатать их в шарики, накрыть плёнкой и убрать в холодильник на 30 минут.
3. Для начинки грецкие орехи измельчить в блендере или скалкой, но не слишком мелко. Добавить к ним сахар, перемешать. Белки слегка взбить венчиком, также добавить в начинку и снова всё тщательно перемешать. Начинка готова.
4. Раскатать тонко один из больших кусочков теста и выложить на дно формы. Аккуратно распределить по нему четверть начинки. Далее раскатать один из маленьких кусочков теста, выложить следующим слоем и также распределить по нему четверть начинки. И так, чередуя слои теста и начинку, собрать пахлаву.
5. Последним слоем раскатать последний из больших кусочков теста и накрыть им пирог. Края теста при помощи ножа подогнуть внутрь и скрепить.
6. Смазать верх пахлавы желтком и очень острым ножом нарезать только верхний слой теста на ромбики.
7. На каждый ромбик выложить по половинке грецкого ореха.
8. Выпекать пахлаву в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С 40–45 минут.
9. Чтобы приготовить сироп для смазывания и пропитки пахлавы, нужно соединить растопленное сливочное масло и мёд.
10. Горячую пахлаву нарезать, полностью прорезая все слои, затем пропитать сиропом пирог и снова убрать в духовку ещё на 5 минут.
11. Готовую пахлаву полностью остудить 5–6 часов.
12. После этого остывшую и пропитавшуюся пахлаву можно выложить на красивое блюдо и подать к чаю.

Приятного чаепития!



ШАФРАНЫ

с яблоком

Пироги под таким названием подают в одном из кафе в Казани. Они мне всегда очень нравились — такие мягкие и воздушные, с ароматной яблочной начинкой. А ещё нравилось их название — «шафран» звучит очень интригующе, хотя эта специя в их состав и не входит. И только позже я узнала, что шафран — это еще и сорт яблок. Вот так банально, но интересно и очень вкусно!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 410–420 г
- Молоко — 200 мл
- Мягкое сливочное масло — 50 г
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Сахар — 3 ст. л. сахара
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л. соли без горки

Начинка:

- Яблоки — 5–6 средних
- Сливочное масло — 10 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Корица — ¼ ч. л.

Штрейзель:

- Мука пшеничная в/с — 40 г
- Сливочное масло — 20 г
- Сахар — 10 г

Дополнительно:

- Яйцо для смазывания — 1 шт.



Приготовление

1. Прежде всего для теста нужно приготовить опару. В миску налить тёплое молоко, добавить сахар, дрожжи и отмерить 3 столовые ложки муки от общего количества. Всё тщательно перемешать венчиком, накрыть полотенцем и оставить на 30 минут до образования пенной шапочки.
2. Далее в готовую опару добавить яйцо, соль и мягкое сливочное масло, хорошо перемешать. В несколько приёмов ввести муку и замесить приятное, мягкое и нелипкое тесто. Готовое тесто хорошо вымесить на столе ещё 5–7 минут, выложить его в миску, накрыть плёнкой и оставить для подъёма на 1,5 часа.
3. Для приготовления начинки яблоки очистить от кожуры, нарезать на небольшие кубики и выложить их в сковороду. Добавить к ним сахар, масло, корицу и ванильный сахар. Тушить начинку на среднем огне около 10 минут. Готовую начинку остудить.
4. Для штрейзеля соединить муку, сахар, добавить холодное масло и растереть в крошку. Убрать на время в холодильник.
5. Хорошо поднявшееся тесто выложить на стол и разделить на 10 частей. Каждый кусочек подкатать в шарик. Накрыть заготовки полотенцем и оставить на 5 минут.
6. Формовка. Шарик теста раскатать в небольшую лепёшку, на середину выложить начинку. Сначала соединить два противоположных края теста, затем два других. Хорошо скрепить и защипнуть. Должен получиться квадратный пирожок. Выложить заготовки на противень, накрыть их полотенцем и дать расстояться 10–15 минут.
7. Перед выпечкой пирожки смазать разболтанным яйцом и каждый присыпать штрейзелем.
8. Выпекать шафраны в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 25 минут.
9. Готовым пирожкам дать остыть.

Приятного чаепития!



ВАТРУШКИ

*с повидлом
на дрожжевом тесте*

Такие ватрушки с повидлом — это настоящее воспоминание из детства. Берешь её, еще теплую, своими маленькими ручками, и кажется она такой большой, ароматной, вкусной и душистой, что невозможно остановиться, чтобы не съесть две за раз, запивая парным молоком. Мягкое, воздушное, нежное тесто просто невесомое, а сверху — домашнее сладкое повидло из яблок. Такая незамысловатая выпечка наполнит ваш дом теплом, ароматом и уютом!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — примерно 400 г
- Молоко — 200 мл
- Сахар — 30 г
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л. без горки

Наполнка:

- Повидло — 150 г

Штрейзель*:

- Мука пшеничная в/с — 40 г
- Сливочное масло — 20 г
- Сахар — 10 г

Дополнительно:

- Молоко для смазывания — 30 мл

Приготовление

1. Для теста в миске соединить яйцо, сахар и соль, всё тщательно перемешать венчиком. Влить тёплое молоко и масло, добавить дрожжи и перемешать. Постепенно ввести муку и замесить мягкое, приятное и нелипкое тесто. Переложить его в миску, тонко смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1,5 часа. Тесто должно увеличиться в несколько раз.
2. Для штрейзеля соединить муку и сахар, нарезать туда же холодное сливочное масло. Эту смесь растереть руками в крошку и убрать на время в холодильник.
3. Поднявшееся тесто выложить на стол и разделить на 12 частей. Каждую из них хорошо подкатать в шарик и уложить на противень на расстоянии друг от друга. Накрыть заготовки плёнкой и оставить на расстойку на 20–25 минут.
4. Когда это время выйдет, пальцами или стаканом сделать в середине каждого шарика углубление и выложить в него по чайной ложке повидла.
5. Тесто ватрушек смазать молоком и сверху присыпать штрейзелем.
6. Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 190 °С 20–25 минут.
7. Готовые ватрушки немного остудить и подать к чаю или с молоком.

Приятного чаепития!



* Кондитерская посыпка





ВОЗДУШНЫЕ ПИРОЖКИ

с яблоками и творогом

Чудесные пирожки из очень нежного, пухового теста. Начинка из яблока и творога в них просто восхитительна. Такое тесто подойдёт к любой начинке и любой форме. Из него можно делать как большие, так и маленькие пироги. Тесто, приготовленное на основе сметаны и молока без добавления яиц, получается очень воздушным, а сами пирожки — просто невесомыми.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 350 г
- Тёплое молоко — 150 мл
- Сметана — 100 г
- Растительное масло — 50 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Сухие дрожжи — 1 ч. л.
- Соль — 1 ч. л. без горки

Начинка творожная:

- Творог — 180 г
- Сахар — 20 г
- Сметана — 1 ст. л.
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Мука пшеничная в/с — 1 ч. л.

Начинка яблочная:

- Яблоки — 3 шт.
- Сахар — 1 ст. л.

Дополнительно:

- Яйцо для смазывания — 1 шт.
- Сливочное масло — 30 г



Приготовление

1. Приготовить опару для теста. В миске соединить тёплое молоко, сахар, дрожжи и отмерить 2 ст. л. муки. Всё перемешать, накрыть полотенцем и оставить на 15–20 минут до образования пенной шапочки.
2. Далее добавить сметану, соль, растительное масло и перемешать. Постепенно добавляя муку, замесить мягкое, нелипкое, приятное тесто. Вымесить его на столе 3–5 минут. Переложить в миску, накрыть плёнкой и оставить для созревания на 1,5–2 часа. Через час после начала расстойки тесто обмять и снова дать ему подойти.
3. Для творожной начинки соединить творог, сметану, сахар, ванильный сахар и муку. Все перемешать.
4. Для яблочной части начинки яблоки очистить от кожуры, нарезать на небольшие кубики. Выложить яблоки на сковороду, добавить сахар и тушить на среднем огне 7–10 минут. Затем начинку убрать с огня и остудить.
5. Подошедшее тесто выложить на рабочую поверхность, разделить на 14 частей и каждую скатать в шарик. Накрыть заготовки полотенцем и дать им отдохнуть 10 минут.
6. Формовка. Шарик теста раскатать в овальную заготовку. На один конец получившейся лепёшки выложить чайную ложку яблочной начинки, сверху положить чайную ложку творожной, накрыть краем теста и прижать пальцем. Свободную часть теста нарезать на полоски «гребёнкой», не дорезая до конца, и свернуть пирожок в рулетик.
7. Сформированные пирожки уложить на противень, накрыть полотенцем и оставить на расстойку на 10–15 минут.
8. Перед выпечкой пирожки смазать разболтанным яйцом.
9. Выпекать пирожки в заранее разогретой духовке при температуре 200 °С 20–25 минут.
10. Готовые пирожки ещё горячими слегка смазать сливочным маслом, а затем немного остудить и подать к столу.

Приятного аппетита!



ТРЕУГОЛЬНИКИ

с яблоком

Выпечка с яблоками занимает особое место в кулинарии и очень распространена у многих народов. Из огромного разнообразия блюд я предлагаю приготовить к чаю вот такие замечательные треугольники с яблоками. У них очень вкусное бездрожжевое тесто и много ароматной начинки.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 420 г
- Кефир — 230 мл
- Мягкое сливочное масло — 150 г
- Молоко — 50 мл
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — $\frac{3}{4}$ ч. л.

Начинка:

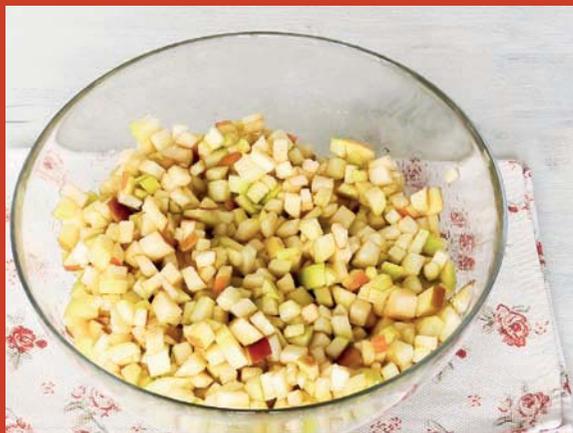
- Яблоки — 7–8 средних фруктов
- Сахар — по вкусу



Приготовление

1. Сначала приготовить тесто. В миске соединить кефир, молоко, сахар, соль, добавить сливочное масло и всё размять вилкой. Постепенно подсыпая муку, замесить приятное и нелипкое тесто. Завернуть его в пакет и убрать в холодильник на 30 минут.
2. Для начинки яблоки нарезать небольшими кубиками. Сахар к ним добавить непосредственно перед лепкой треугольников, чтобы не было лишнего сока.
3. Отдохнувшее тесто разделить примерно на 20–21 кусочек и каждый подкатать в шарик.
4. Формовка. Взять шарик теста и раскатать в небольшую лепешку диаметром 10–11 см. На середину выложить начинку, поднять края теста с трёх сторон и защипнуть в виде треугольника. Так слепить все пирожки.
5. Перед выпеканием треугольники слегка смазать водой.
6. Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С около 40 минут до румяного цвета.
7. Готовые треугольники с яблоком слегка остудить и подать с чаем или с молоком.

Приятного чаепития!





ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ

с повидлом

Я помню, как готовила такие жареные пирожки с повидлом моя бабушка. И это мои самые любимые пирожки среди всех. И если меня спросят, с чем жарить пироги, то я, не раздумывая, отвечу — с яблочным повидлом.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 450 г
- Молоко — 100 мл
- Вода — 100 мл
- Растительное масло — 60 г
- Яйцо — 1 шт.
- Прессованные дрожжи — 10 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — $\frac{3}{4}$ ч. л.

Начинка:

- Повидло — 350 г
- Мука пшеничная в/с — 1–1,5 ст. л.

Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 400 мл



Приготовление

1. В миске соединить молоко и воду комнатной температуры (молоко можно заменить тем же количеством воды), добавить дрожжи, яйцо, масло, сахар и соль, всё перемешать венчиком. Постепенно подсыпая муку, замесить приятное, нелипкое тесто. Затем накрыть его плёнкой и оставить созревать на 1,5–2 часа. Оно должно хорошо увеличиться в объёме.
2. Для начинки нужно лишь соединить повидло с мукой и тщательно все перемешать.
3. Руками слегка смазать стол растительным маслом и выложить на него готовое тесто. Разделить его на 18 кусочков, подкатать в шарики и оставить под полотенцем на 10 минут.
4. Формовка пирожков. Шарик теста аккуратно растянуть руками на столе в небольшую лепёшку и на ее середину выложить 1 чайную ложку начинки. Концы пирожка подогнуть внутрь и слепить края — так начинка не будет вытекать при жарке. Сделать защипы. Так сформовать все пирожки.
5. Масло налить на сковороду или сотейник с толстым дном и хорошо его разогреть. Чтобы понять, что масло готово, нужно опустить в него небольшой кусочек теста, и, если вокруг него сразу образуются пузырьки, то можно жарить.
6. Выложить в масло несколько пирожков швом вниз и жарить их с двух сторон на огне чуть ниже среднего, периодически переворачивая, чтобы тесто пропекалось равномерно.
7. Готовые пирожки с повидлом выложить на бумажные салфетки, чтобы удалить излишки жира.
8. Подавать их лучше горячими с ароматным чаем.

Приятного чаепития!



ТАТАРСКИЕ МАЗУРКИ

Татарские мазурки — это характерная сладкая свадебная выпечка у северных татар. Мало кто знаком именно с таким десертом, поэтому я внесла этот рецепт в книгу. Это печенье очень интересно на вкус. Пока оно горячее или тёплое, оно мягкое и немного тягучее, а когда остывает, становится хрустящим. Приятно выпить с ним чашечку ароматного чая и насладиться вкусом печенья.

Ингредиенты

- Сахар — 170 г
- Мука пшеничная в/с — 150 г
- Изюм — 150 г
- Очищенные грецкие орехи — 120 г
- Куриное яйцо — 2 шт.
- Разрыхлитель — 10 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л.



Приготовление

1. Грецкие орехи слегка обжарить и измельчить не слишком мелко в блендере или скалкой. Изюм замочить в горячей воде на 10 минут, затем промыть и откинуть на сито.
2. В миске соединить яйца, сахар и ванильный сахар. Всё тщательно взбить миксером до посветления массы 3–4 минуты. Добавить орехи и изюм, всё перемешать лопаткой.
3. Всыпать всю муку и разрыхлитель, снова перемешать лопаткой. Тесто готово.
4. Противень застелить пергаментом, лучше всего взять силиконизированный. Выложить тесто и равномерно распределить толщиной около 5 мм.
5. Выпекать печенье в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 15 минут до румяного цвета.
6. Готовое печенье еще горячим нарезать на ромбики или треугольнички и полностью остудить.
7. Выложить на блюдо и подать к столу.

Приятного чаепития!





ПРЯНИКИ

Такие нежные, воздушные и мягкие пряники пекла нам в деревне эбика, когда мы были детьми. Делала она их на скисшем молоке или сметане и, я помню, покрывала глазурью, просто встряхивая в большом эмалированном тазу. А теперь я сама готовлю эти пряники своему ребёнку и каждый раз вспоминаю своё детство и время, проведённое в деревне.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 380–400 г
- Тёплая сметана — 200 г
- Сахар — 100 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Яичный желток — 1 шт.
- Мёд — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ст. л.
- Ванильный сахар — 1 ст. л.

Глазурь:

- Сахарная пудра — 110 г
- Яичный белок — 1 шт.



Приготовление

1. В миске соединить сметану, желток, сахар, мёд, ванильный сахар и растительное масло. Все хорошо перемешать венчиком до растворения сахара.
2. В отдельной миске к муке добавить разрыхлитель и перемешать.
3. Постепенно всыпая муку в сметанную массу, замесить тесто. Оно должно быть очень мягким, поэтому не добавляйте в него слишком много муки.
4. Готовое тесто выложить на стол, припыленный мукой, и раскатать в пласт толщиной 5–6 мм.
5. Круглой формой диаметром 4–5 см вырезать заготовки.
6. Выложить пряники на противень и выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 180 °С 15–20 минут до лёгкого румяного цвета.
7. Пока выпекаются пряники, приготовить глазурь. Яичный белок взбить миксером до лёгкой пены, затем всыпать сахарную пудру и снова хорошо взбить ещё 2–3 минуты.
8. Готовые горячие пряники переложить в миску, добавить часть глазури и очень аккуратно перемешать лопаткой, так как пряники нежные, и их легко повредить. Снова переложить пряники на противень или решётку и дать глазури застыть.
9. Остывшие пряники подать к чаю.

Приятного чаепития!





ТАТАРСКОЕ

курабье

Это невероятно вкусное печенье готовится лишь из трёх ингредиентов, и главным из них является топленое масло, которое придает печенье восхитительный аромат и вкус. Десерт просто тает во рту, он очень нежный, а готовится буквально за несколько минут. Он обязательно порадует вас своим вкусом.

Ингредиенты

Тесто

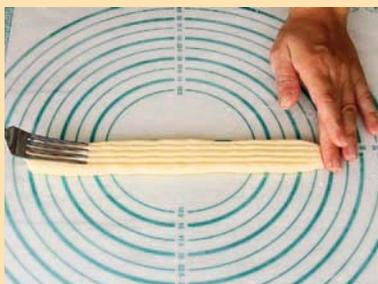
- Мука пшеничная в/с — 160 г
- Топлёное масло — 130 г
- Сахарная пудра — 130 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л.



Приготовление

1. Топлёное масло не должно быть слишком жидким или твёрдым. Выложить масло в миску, добавить к нему сахарную пудру и ванильный сахар. Всё тщательно растереть лопаткой, пока масса не посветлеет. В несколько приёмов добавить муку и замесить тесто. Оно должно получиться мягким и приятным. Вымешивать его не нужно.
2. Разделить тесто на 4–5 частей. Каждую часть скатать в толстый жгут, слегка приплюснуть его пальцами и провести сверху вилкой, чтобы остался рисунок, а затем ножом нарезать на небольшие заготовки шириной около 2 см. Сложить заготовки попарно срезами друг к другу в виде галочки и выложить на противень.
3. Выпекать курабье в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С 7–10 минут. Оно должно остаться светлым, а низ печений должен подрумяниться.
4. Чем дольше оно будет выпекаться, тем суше и плотнее станет.
5. Готовое печенье аккуратно переложить на блюдо и полностью остудить.
6. Подавать к чаю или с молоком.

Приятного чаепития!





ПЕЧЕНЬЕ «БАРМАК»

с грецкими орехами

Это простое в приготовлении, но очень вкусное домашнее печенье в виде небольших трубочек с начинкой. Оно лёгкое, хрустящее снаружи и нежное внутри. «Бармак» в переводе с татарского языка означает «пальцы». Именно из-за схожести печенья с тонкими красивыми женскими пальцами оно и получило своё название. Такая выпечка отлично подойдет для приятного семейного чаепития!



Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 450 г
- Сметана — 230 г
- Холодное сливочное масло — 180 г
- Сода — 1/3 ч. л.
- Соль — 1/4 ч. л.

Начинка:

- Очищенный грецкий орех — 150 г
- Сахар — 150 г
- Сливочное масло — 40 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л.

Дополнительно:

- Сахарная пудра для обсыпки



Приготовление

1. Для теста соединить муку с солью и содой, перемешать. Натереть в получившуюся смесь холодное сливочное масло и всё тщательно перетереть руками в крошку. Затем добавить сметану и быстро замесить тесто. Долго его не вымешивать, оно лишь должно собраться в единый ком. Завернуть тесто в пакет и убрать в холодильник на 1 час.
2. Для начинки грецкие орехи слегка обжарить на сковороде, затем измельчить их в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить к ним сахар, ванильный сахар и растопленное сливочное масло и всё хорошо перемешать. Начинка готова.
3. Охлаждённое тесто выложить на рабочую поверхность и разделить на 4 одинаковые части.
4. Сначала одну часть теста раскатать в тонкий пласт и нарезать её на квадраты высотой 8 см. На каждый квадратик выложить по чайной ложке начинки и разровнять. Скрутить квадраты в рулетики и переложить на противень.
5. Так же поступить с оставшимся тестом и начинкой.
6. Выпекать бармак в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С 15–20 минут до румяного цвета.
7. Готовое печенье присыпать сахарной пудрой, переложить на блюдо и остудить.

Приятного чаепития!





КЕКС

с изюмом

Это замечательный классический кекс с нежной сливочной ноткой и ароматом ванили, с легкой, рассыпчатой текстурой и изюмом. Всё это делает его настолько вкусным, что забыть о нём просто невозможно! А знаете ли вы, как просто его приготовить дома? И для него подойдут самые обычные продукты, которые всегда можно найти в магазине. И, уж поверьте, когда вы сами приготовите кекс дома, его вкус вас очарует! Он очень-очень вкусный!

Ингредиенты

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕКСА ВАМ
ПОНАДОБИТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
КРУГЛАЯ ИЛИ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ
ФОРМА

- Мука пшеничная в/с — 240 г
- Мягкое сливочное масло — 180 г
- Сахар — 170 г
- Изюм — 100 г
- Яйцо — 3 шт.
- Ванильный сахар — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ст. л.
- Щепотка соли

Дополнительно:

- Сливочное масло для смазывания формы
- Пшеничная мука для припыления формы
- Сахарная пудра для посыпки кекса

Приготовление

1. В миску выложить мягкое масло, добавить к нему сахар, ванильный сахар, соль и хорошо взбить миксером, пока масса не посветлеет. На это понадобится около 3–4 минут. Далее по одному ввести яйца, после каждого хорошо взбивая массу миксером. Затем добавить изюм и вмешать его лопаткой.
2. К муке добавить разрыхлитель и перемешать. Всыпать мучную смесь в тесто и тщательно перемешать лопаткой.
3. Кексовую форму смазать сливочным маслом, присыпать мукой, лишнее стряхнуть. Выложить тесто в форму и равномерно распределить.
4. Выпекать кекс в заранее разогретой духовке при температуре 170 °С 40–50 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.
5. Готовый кекс аккуратно перевернуть на решётку и дать ему полностью остыть.
6. Перед подачей присыпать сахарной пудрой.

Приятного чаепития!





УРАМА

Урама — это фигурный хворост, который готовится на праздничный стол. Этот рецепт очень простой и вкусный. Десерт получается нежным, хрустящим и тает во рту. Такая необычная для хвороста форма притягивает взгляды гостей и завораживает! Очень красиво, празднично и изысканно.

Ингредиенты

- Мука пшеничная в/с — 220–250 г
- Яичный желток — 4 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1 ч. л.
- Щепотка соли
- Растительное масло для жарки — 500 мл
- Сахарная пудра



Приготовление

1. В миске соединить яйцо, желтки, сахар и щепотку соли и всё хорошо взбить миксером до посветления массы. Это займет около 2–3 минут. Затем добавить в эту смесь муку и замесить тугое, нелипкое тесто. Завернуть его в пакет и дать отдохнуть 20 минут.
2. Отдохнувшее тесто разделить на две части и каждую раскатать в тонкий пласт толщиной в 1 мм. При помощи линейки и фигурного ножа нарезать тесто на одинаковые полосы.
3. В сотейник налить масло и хорошо разогреть. Каждую полоску теста накрутить на деревянную палочку и опустить в масло. Палочкой крутить по спирали, а лопаткой придерживать край хвороста. Урама жарится очень быстро, буквально по несколько секунд с каждой стороны до лёгкого золотистого цвета.
4. Готовый хворост выложить на салфетку для удаления лишнего масла.
5. Готовую ураму присыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Приятного чаепития!





КОШ ТЕЛЕ

Это любимый с детства хворост, который готовят для своих внуков все бабушки. Кош теле переводится как «птичий язык», и сама форма хвороста напоминает язычки. У каждой хозяйки есть свой любимый и проверенный рецепт самого вкусного хрустящего лакомства, я же поделюсь своим. Чаще всего готовый кош теле посыпают сахарной пудрой, но вкуснее всего, когда он покрыт лёгким сладким сиропом.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 290 г
- Сметана — 40 г (2 ст. л.)
- Яйцо — 2 шт.
- Яичный желток — 2 шт.
- Сахар — 1.5 ст. л.
- Соль — ¼ ч. л.
- Щепотка соды

Сироп:

- Сахар — 1 стакан
- Мед — 1 ст. л.
- Вода — ½ стакана

Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 500 мл



Приготовление

1. Для теста в чаше соединить яйца, желтки, сахар и соль. Всё тщательно взбить миксером до лёгкой воздушности.
2. Далее добавить сметану и соду, перемешать.
3. Постепенно ввести муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. Сначала его нужно вымесить в миске, а потом окончательно — на столе.
4. Тесто накрыть плёнкой и дать ему отдохнуть 20–30 минут.
5. Затем его разделить на две части, каждую из них раскатать в тонкий пласт толщиной в 1–2 мм. Получившиеся лепёшки нарезать фигурным ножом на ромбики со стороной 3–4 см.
6. В кастрюлю налить масло и хорошо его разогреть. Установить огонь ниже среднего, выложить в масло несколько заготовок и обжарить их до лёгкого золотистого цвета с двух сторон. Жарить кош теле необходимо, аккуратно переворачивая каждую заготовку, чтобы не повредить её.
7. Готовый хворост выложить на бумажные салфетки для удаления излишков жира.
8. Таким образом обжарить всё тесто.
9. Подготовить сироп. В сотейнике соединить сахар и воду. Поставить на огонь, довести до кипения и проварить 3–4 минуты. После добавить мёд, перемешать, чтобы он полностью разошёлся в сиропе, и сразу снять с огня.
10. Готовый сироп при помощи кисточки нанести на каждую заготовку с двух сторон.
11. Готовый кош теле выложить на блюдо.

Приятного чаепития!





КРЫМСКАЯ ПАХЛАВА

хрустящая и нежная

Рецептов пахлавы великое множество, и мне уже кажется, что свой рецепт есть чуть ли не у любого народа мира. Каждый готовит эту сладость по-своему, все рецепты очень интересные и разнообразные. Объединяет их то, что вся пахлава очень вкусная и сладкая. Эта потрясающе нежная, хрустящая и с лёгким медовым ароматом выпечка никого не оставит равнодушным! Такую пахлаву нужно не спеша смаковать за чашечкой горячего ароматного чая, наслаждаясь каждым кусочком!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — примерно 400 г
- Вода — 125 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло — 75 г
- Щепотка соли

Сироп:

- Сахар — 300 г
- Вода — 100 мл
- Мёд — 2 ст. л.
- Лимон — 1 долька
- Измельчённые орехи — около 50 г
- Растительное масло для жарки — 0,8 л



Приготовление

1. В чаше соединить воду, яйцо, растопленное сливочное масло и щепотку соли, всё перемешать венчиком. Постепенно добавить муку и замесить мягкое, нелипкое тесто. Накрывать его плёнкой и дать отдохнуть 30 минут.
2. Затем отдохнувшее тесто разделить на три равные части. Две из них снова убрать под плёнку, чтобы тесто не обветрилось.
3. Далее каждую часть поочередно раскатать в пласт толщиной буквально в 1 мм. Если вы правильно раскатали тесто, то сможете увидеть сквозь него рисунок полотенца, на которое его положите.
4. Оставить пласт теста подсыхать на 15–20 минут, а после свернуть его в рулет шириной около 3 см. На середине складывания край теста слегка смочить водой, чтобы слои не развалились.
5. Нарезать рулет на заготовки фигурным ножом под небольшим углом. Ширина каждой заготовки около 2 см.
6. Расправить будущую пахлаву, чтобы были видны слои.
7. То же самое сделать с оставшимся тестом.
8. В небольшую кастрюлю с толстым дном налить масло и хорошо его разогреть.
9. Выложить несколько заготовок и жарить пахлаву до золотистого цвета, периодически переворачивая её и помогая ей раскрыться, придерживая слои теста деревянными палочками или вилкой. Жарить её нужно на огне чуть выше среднего.
10. Как только пахлава зарумянилась, выложить её на противень, застеленный салфетками. Таким образом обжарить все заготовки.
11. Далее приготовить сироп. В сотейник с толстым дном высыпать сахар, налить воду, поставить на огонь и довести до кипения. После закипания сироп проварить 5 минут на среднем огне. Затем добавить мёд и дольку лимона, снова довести до кипения и проварить сироп ещё около 1 минуты.
12. Готовым сиропом полить каждый кусочек пахлав, чтобы она пропиталась им, а сверху присыпать крупномолотыми орехами.
13. Дать крымской пахлаве остыть и пропитаться и переложить на красивое блюдо.

Приятного чаепития!





ХВОРОСТ

«*Шарикки*»

Способов приготовления такого простого лакомства великое множество: на желтках, на молоке, на кефире, на дрожжах, на сметане, хрустящие, мягкие и т. д. Каждый вид имеет свой вкус и форму. И этот рецепт отличается своей формой и вкусом. Очень интересный, красивый и вкусный десерт!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 260 г
- Молоко — 100 мл
- Растопленное сливочное масло — 20 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Щепотка соли

Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 500 мл
- Яичный белок — 1 шт.
- Сахарная пудра



Приготовление

1. Для приготовления теста в миске соединить молоко, яйцо, растопленное сливочное масло, сахар и соль. Всё слегка взбить венчиком. Постепенно подсыпая муку и разрыхлитель, замесить мягкое, не липнущее тесто, затем завернуть его в пакет и дать ему отдохнуть 15–20 минут.
2. Далее тесто раскатать в пласт толщиной около 2 мм.
3. Круглой формой диаметром 6 см вырезать кружочки. Остатки теста снова собрать, объединить и убрать в пакет.
4. Чтобы сформировать шарик, нужно взять пять кружочков, на четырёх из них посередине провести яичным белком линию, наложить кружки друг на друга, а сверху уложить кружок без белка и деревянной шпажкой надавить посередине, чтобы соединить все слои. Перевернуть и так же надавить с обратной стороны. Так собрать все заготовки.
5. В сотейник налить масло и хорошо разогреть. Огонь убавить до среднего, опустить несколько заготовок в масло и, постоянно переворачивая и перемешивая, обжарить их до золотистого цвета. Готовые шарики выложить на бумажные салфетки для удаления лишнего масла. Так обжарить весь хворост.
6. Готовый хворост «Шарики» присыпать сахарной пудрой или полить сахарно-медовым сиропом.

Приятного чаепития!





ТАТАРСКИЙ

баурсак

Такой баурсак готовила моя любимая бабушка, и мы с сестрой таскали тышки и крутились под её ногами в ожидании самого вкусного десерта! Татарский баурсак готовится на самые торжественные мероприятия: на свадьбу, юбилей, никах и другие значимые дни. Хозяева всегда заказывают его у бабушек/женщин, умеющих его готовить, на праздничный стол, а кто-то из гостей приносит в качестве подарка. Чтобы готовить баурсак, нужно время, опыт и знание технологии. Попробовав раз, вы никогда не забудете вкус баурсака — настолько он вкусный, нежный, очень воздушный и совершенно не жирный. Готовить его нужно не спеша и размеренно, и это я поняла на своем опыте.



Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 200–250 г
- Замороженное куриное яйцо — 4 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1/4 ч. л.
- Уксус 9% — 1 ч. л.
- Щепотка соды

Сироп:

- Сахар — 150 г
- Мёд — 100 г
- Вода — 40 мл

Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 1 л



Приготовление

1. Яйца для теста обязательно должны быть заранее заморожены, и чем дольше они будут морозиться, тем лучше.
2. Подготовленные яйца заранее достать из морозильной камеры и разморозить. Добавить к ним сахар, соль, соду, гашенную уксусом, и всё тщательно взбить миксером до пышной светлой массы. Время взбивания примерно 10–15 минут на высокой скорости миксера.
3. Далее влить растительное масло, перемешать. Постепенно ввести муку и замесить мягкое, липкое тесто. Его нужно хорошо вымесить деревянной ложкой или лопаткой до появления гладкости на поверхности теста. Готовое тесто слегка присыпать мукой, накрыть плёнкой и дать отдохнуть 20–30 минут.
4. Затем тесто выложить на рабочую поверхность, разделить его на 6 одинаковых кусочков. Чтобы оно не обветрилось, накрыть его салфеткой.
5. Кусочек теста скатать в жгут толщиной до 1 см, стараясь при этом использовать как можно меньше муки. Нарезать его на небольшие кусочки по 3 см и еще раз слегка подкатать.
6. Масло для жарки налить в казан или эмалированный таз, слегка нагреть на небольшом огне до тёплой температуры и опустить в него кусочки теста. Жарить баурсак на медленном огне, постоянно его перемешивая, 15–20 минут до золотистого цвета.
7. Готовый баурсак выложить на бумажные салфетки для удаления лишнего масла.
8. Масло не должно быть слишком горячим, поэтому после приготовления одной порции его нужно перелить в другую кастрюлю и остудить (я ставлю в ёмкость с ледяной водой). Сам казан или таз также остудить.
9. Снова раскатать кусочек теста в жгут, нарезать его на заготовки, слегка подкатать и выложить в тёплое масло. Жарить также медленно и на небольшом огне.
10. Для сиропа в сотейнике соединить сахар и воду, поставить на огонь и довести до кипения. После добавить мёд, снова довести до кипения и проварить сироп еще 1–2 минуты.
11. Баурсаки полить еще горячим сиропом и аккуратно перемешать лопаткой.
12. Смачивая руки в воде, красиво разложить баурсак на блюдо и дать ему хорошо остыть.

Приятного чаепития!





ТАЛКЫШ КАЛЕВЕ

Талкыш калеве — один из самых изысканных татарских десертов. Состоит из тончайших карамельных нитей, которые просто тают во рту. Для него готовят отдельно две основные массы: альба, в которую входит пшеничная мука и сливочное масло, и карамельный сироп из сахара, мёда и воды. Это не простой в приготовлении десерт, и в основном подаётся он на свадебный стол для молодоженов, чтобы их совместная жизнь была сладкой и лёгкой. Не каждый из кулинаров возьмётся за его приготовление: он считается одним из сложных и капризных десертов, но попробовать приготовить талкыш калеве всё же стоит!



Ингредиенты

Альба

- Пшеничная мука в/с — 45 г
- Сливочное масло 82.5% — 30 г

Сироп

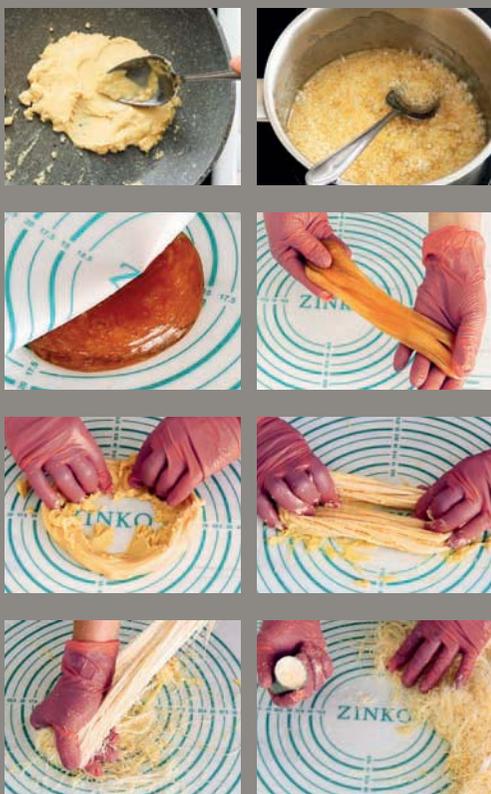
- Сахар- 140 г
- Мёд — 40 г
- Вода — 4 ст. л.



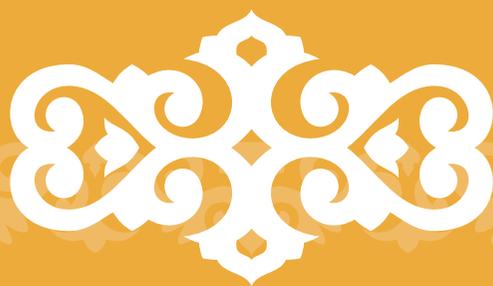
Приготовление

1. Сначала приготовить альбу. Для этого в сковороде на небольшом огне растопить сливочное масло. Перемешивая частями, ввести муку. Готовить альбу на медленном огне, при постоянном помешивании до разжижения массы и выступления на поверхность масла. Альба должна стать лёгкого желтоватого цвета. На это понадобится 15–20 минут.
2. Для сиропа в сотейнике с толстым дном соединить сахар, мёд и воду. На среднем огне довести до кипения. Периодически перемешивая, варить сироп на небольшом огне до карамельного цвета. Готовность сиропа можно проверить, капнув каплю на ложку, а другой ложкой растянуть из капли карамельные нити. Если они ломаются, то сироп готов.
3. Горячий сироп сразу вылить на силиконовый коврик. Дать остыть 1 минуту и складывающими движениями потихоньку остудить карамель, подгибая края коврика, пока она не станет легко отставать от него.
4. На руки надеть тканевые и резиновые перчатки, слегка смазать маслом. Растягивающими и складывающими движения вытянуть карамель до посветления и появления перламутрового блестящего цвета. Это нужно делать очень быстро, не давая карамели застыть и обрываться. Затем концы соединить в кольцо, выложить на стол, сверху распределить всю альбу. Растянуть кольцо, сложить вдвое, снова растянуть и сложить и так повторять, пока нити карамели не станут тонкими и светлыми. При этом нужно работать очень аккуратно, стараясь не оборвать массу раньше времени. Когда карамельные нити стали очень тонкими, вытянуть их, обрывая из общей массы и распределить по столу.
5. Заполнить формочку для талкыш калеве массой, сначала плотно, а затем более свободно, перевернуть и слегка покрутить, освободив от формочки.
6. Готовый талкыш калеве выложить на блюдо и убрать в холодильник.
7. Подать к столу на красивом блюде.

Приятного чаепития!







ЧАК-ЧАК

Чак-чак — это одно из самых популярных национальных блюд Татарстана, символ гостеприимства, щедрости и дружелюбия татарского народа. Именно этим лакомством встречают дорогих гостей, угощают на торжествах и значимых праздниках. В каждой местности есть свои традиции приготовления чак-чака и каждая хозяйка имеет свои секреты приготовления этого блюда, которые передаются из уст в уста.

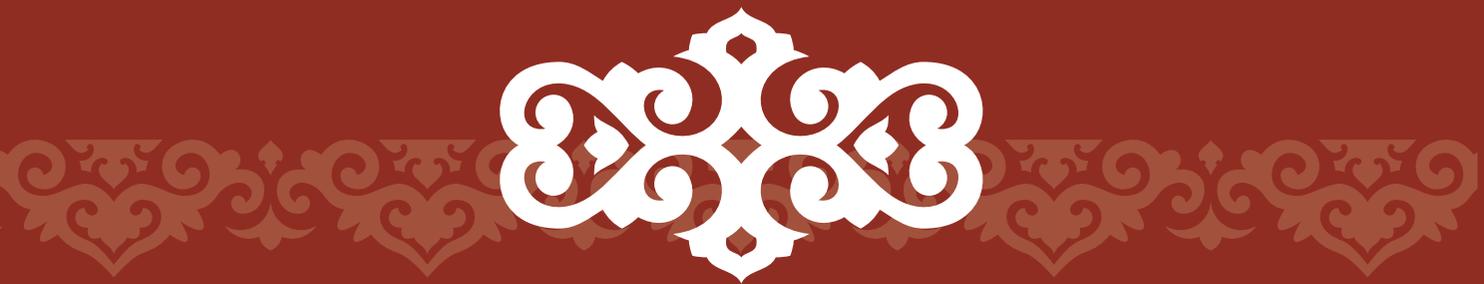
Очень интересна легенда возникновения этого лакомства. Она берет своё начало с Булгарских времён. Когда Булгарский хан решил женить своего единственного сына, он приказал народу придумать такое блюдо, чтобы оно было простым в приготовлении, состояло из обычных продуктов, долго не портилось и легко хранилось, было питательно, и его удобно было есть воинам, не слезая с лошади, а главное — чтобы оно могло украсить любое торжество и его не стыдно было подать гостям или отправить как гостинец.

Многие люди старались придумать такое блюдо, много интересных и новых лакомств попробовал хан. Но выбрал он одно блюдо, приготовленное женой пастуха из муки, яиц и мёда. И название ему было — «чак-чак». Этот великолепный десерт преподнесли молодоженам на свадьбе, и хан пожелал им, чтобы они жили так же дружно, прилипши друг к другу, как и кусочки чак-чака; чтобы детей у них было столько, сколько чак-чака на блюде; чтобы жили они в золоте, и жизнь у них была такая же сладкая, как мёд, которым полит чак-чак.

И с того самого дня чак-чак всегда преподносится на свадьбах как самое дорогое угощение.









*Блины, оладьи
и вареники*



НЕЖНЫЕ ОЛАДЫИ

на кефире

Такие оладушки я часто готовлю на завтрак или полдник. Они очень простые и быстрые в приготовлении. Благодаря кефиру оладьи получаются нежными и буквально тают во рту. Их я жарю на сухой сковороде без добавления масла, а уже готовые хорошо смазываю растопленным сливочным маслом. Таким образом получаются очень вкусные оладушки.

Ингредиенты

Тесто

- Тёплый кефир — 400 мл
- Мука пшеничная в/с — 160 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 1/3 ч. л.
- Сода — 1/2 ч. л.

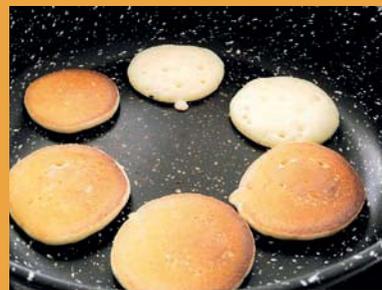
Дополнительно:

- Растопленное сливочное масло для смазывания оладий — 40–50 г

Приготовление

1. В тёплый кефир добавить яйцо, сахар и соль, всё перемешать венчиком. В два приёма ввести муку и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. В конце добавить соду, ещё раз хорошо перемешать тесто, накрыть его полотенцем и оставить на 20–30 минут.
2. Сковороду хорошо разогреть, огонь убавить до среднего. Столовой ложкой выложить небольшие порции теста. Первую сторону жарить под крышкой до румяного цвета, затем перевернуть оладьи и жарить их до готовности.
3. Готовые оладушки еще горячими смазать сливочным маслом. Подавать их можно с вареньем, джемом, мёдом, различными сладкими соусами, сметаной и т. д.

Приятного чаепития!





ПЫШНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ ОЛАДУШКИ

Я очень люблю оладушки за их простоту и быстроту в приготовлении. Эти оладьи на дрожжевом тесте — воспоминание из детства, когда бабушка готовила тесто и жарила оладьи в печи, а потом еще с пылу с жару смазывала домашним маслом. А мы, дети, стояли и ждали, когда их можно будет попробовать. Прошло уже много-много лет, а я до сих пор помню тот вкус! Сейчас, конечно, печи в домах уже редкость, но иногда так хочется оладушек, таких горячих, уютных, с домашним вареньем.

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 340–350 г
- Тёплое молоко — 400 мл
- Прессованные дрожжи — 15 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 1/3 ч. л.

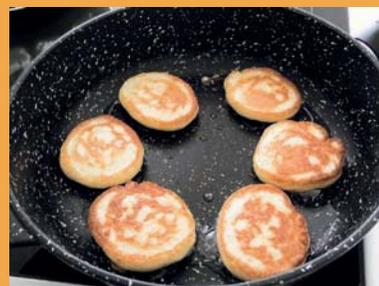
Дополнительно:

- Растительное масло для жарки

Приготовление

1. В тёплое молоко добавить сахар, соль, яйцо и дрожжи, перемешать. Постепенно ввести муку и замесить венчиком густое тесто, по консистенции оно должно быть как сметана. Накрывать его плёнкой и оставить на 1 час для созревания. Тесто за это время должно хорошо увеличиться в объёме.
2. Сковороду разогреть, налить 3–4 ст. л. растительного масла. Ложкой выложить тесто небольшими порциями и жарить оладьи под крышкой на огне ниже среднего до румяного цвета. Затем перевернуть и готовить уже без крышки. Так приготовить все оладьи. Если будет необходимо, во время жарки добавить ещё масла.
3. Готовые оладьи подавать горячими с вареньем, мёдом, сметаной.

Приятного чаепития!





ТОНКИЕ БЛИНЫ

на молоке

По этому рецепту тонкие блины на молоке получаются просто отменными. Лёгкие в приготовлении, нежные на вкус, они подходят абсолютно к любой начинке.

Ингредиенты

- Мука пшеничная в/с — 190–200 г
- Молоко — 500 мл
- Яйцо — 4 шт.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л.

Дополнительно:

- Растительное масло для жарки — 20–30 г



Приготовление

1. В миску налить молоко комнатной температуры, добавить яйца, сахар и соль. Всё тщательно перемешать венчиком. Просеять в тесто муку и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Влить растительное масло и снова перемешать. Тесто должно быть льющимся по консистенции. Накрывать его полотенцем и дать постоять 20–30 минут.
2. Жарка блинов. Блинную сковороду хорошо разогреть, слегка смазать растительным маслом, налить на середину сковороды тесто и распределить, покачивая сковороду. Жарить блины на большом огне с двух сторон до румяного цвета.
3. Готовые блины складывать на тарелку стопочкой. По желанию можно смазать их сливочным маслом, начинить любой начинкой или подать просто так.

Приятного аппетита!





БЛИНЧИКИ

с мясом

Отличный рецепт сытных блинов с мясной начинкой. Сами блинчики тонкие, эластичные и вкусные. Начинка из куриного мяса с добавлением сливочного масла и обжаренного лука делает их сочными и аппетитными. Эти чудесные блины можно подать и как самостоятельное блюдо.



Ингредиенты

Тесто

- Молоко — 250 мл
- Вода — 250 мл
- Мука пшеничная в/с — 200–210 г
- Яйца — 2 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 2/3 ч. л.

Начинка:

- Куриный фарш — 600 г
- Репчатый лук — 1 средняя головка
- Сливочное масло — 20 г
- Растительное масло — 2–3 ст. л.
- Соль и молотый перец — по вкусу

Дополнительно:

- Небольшой кусочек сливочного масла
- Растительное масло для жарки



Приготовление

1. Для блинчиков в миске соединить молоко, воду, яйца, соль и сахар и всё перемешать венчиком. Добавить муку и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. В конце влить растительное масло, снова перемешать. Готовое тесто должно получиться льющимся, не густым. Оставить его на 15–20 минут.
2. Для приготовления начинки сковороду разогреть, налить растительное масло, выложить фарш и обжарить его на огне выше среднего. Во время обжаривания добавить соль и перец по вкусу. Лук нарезать мелким кубиком, отдельно обжарить на растительном масле и добавить его к готовому фаршу, а затем всё вместе обжарить 1–2 минуты.
3. Начинку можно оставить в таком виде, а можно дополнительно измельчить в чаше блендера — так она будет более мелкой. В конце в начинку добавить кусочки сливочного масла и перемешать.
4. Также можно приготовить начинку из отварного мяса. Его необходимо прокрутить через мясорубку, обжарить с луком с добавлением масла, посолить и поперчить по вкусу.
5. Жарка блинов. Сковороду хорошо разогреть, слегка смазать растительным маслом, налить на середину немного теста и распределить, покачивая сковороду. Жарить блин на огне выше среднего до румяного цвета, затем аккуратно перевернуть и пожарить с другой стороны. Так подготовить все блинчики.
6. Формовка. Готовый блин выложить на доску, на одну его сторону положить 1,5 столовые ложки начинки, накрыть краем блина, затем подогнуть боковые стороны к середине и скрутить.
7. Свернутые блинчики с мясом перед подачей слегка поджарить на сковороде на растительном масле, а сверху положить на них кусочек сливочного.
8. Подавать горячими со сметаной или катыком*.

Приятного аппетита!

* Кисломолочный продукт



ТЭБИКМЭК

Дрожжевые пышные блины с манкой

Это потрясающие дрожжевые воздушные блинчики с красивым ажурным рисунком. Такими необычными и очень вкусными делает их добавление в тесто дрожжей и манной крупы. Эти блины готовят все бабушки и мамы, и у каждой есть свой секрет приготовления самых вкусных блинов.

Ингредиенты

- Молоко или смесь молока и воды — 500 мл
- Мука пшеничная в/с — 300 г
- Манная крупа — 160 г
- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 4 ст. л.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Сухие дрожжи — 1 ч. л. без горки
- Соль — 1 ч. л.
- Сода — 1/2 ч. л.
- Сливочное масло для смазывания блинов — 60 г
- Вода



Приготовление

1. В миске смешать муку, манку, 2 столовые ложки сахара, соль и дрожжи. Влить чуть тёплое молоко и хорошо перемешать тесто венчиком. Закрывать его плёнкой и оставить для созревания на 2–3 часа при комнатной температуре. Тесто должно увеличиться в несколько раз.
2. Отдельно соединить яйца, растительное масло и оставшийся сахар. Добавить в подошедшее тесто, перемешать.
3. Далее соду развести 20 граммами воды, влить так же в тесто и снова хорошо перемешать.
4. Затем, постепенно подливая воду комнатной температуры, довести тесто до нужной вам густоты. Количество воды может варьироваться от 0,5 до 1,5 стакана. Чем больше воды вы добавите, тем тоньше будут получаться блины.
5. Блинную сковороду хорошо разогреть, слегка смазать жиром, налить немного теста на середину и распределить его по сковороде. Жарить блин на огне чуть выше среднего до золотистого цвета, затем перевернуть и обжарить до готовности с другой стороны.
6. Готовый, ещё горячий блин смазать растопленным сливочным маслом.
7. Таким образом приготовить все блины.
8. Подавать тэбикмэк горячими со сметаной, домашним вареньем или мёдом.

Приятного чаепития!





ВАРЕНИКИ

с вишней

Вареники с ягодами любят и дети, и взрослые. Это простое вкусное блюдо, которое можно подать на завтрак или на полдник, и все ему будут рады. У вареников нежное классическое тесто, оно легко лепится и не разваривается, вся начинка остается внутри. Из ягод можно взять клубнику, малину, лесную землянику, смородину и т. д. Вареники с ягодами — это всегда очень вкусно!

Ингредиенты

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 460–470 г
- Молоко — 125 мл
- Вода — 125 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 2/3 ч. л.

Наполнка:

- Вишня без косточек — 600–700 г
- Сахар

Дополнительно:

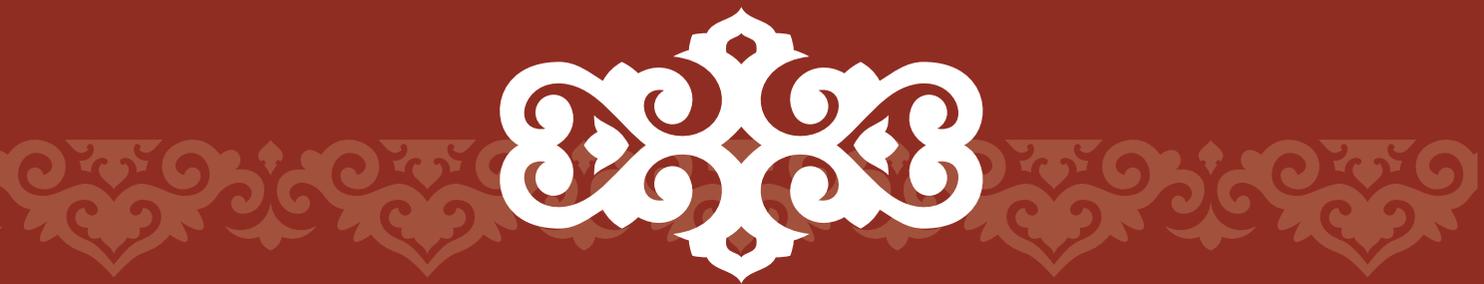
- Вода для приготовления
- Сливочное масло — 20 г
- Сахар и соль — по вкусу

Приготовление

1. В чаше соединить молоко, воду, яйцо, масло, сахар и соль, перемешать. Постепенно ввести муку и замесить нелипкое, приятное тесто. Хорошо вымесить его на столе около 5–7 минут, затем накрыть плёнкой и дать отдохнуть 20 минут. После тесто снова обмять и разделить на 3 части.
2. Раскатать тесто в пласт толщиной около 2 мм, стаканом нарезать кружочки диаметром около 5–6 см. На середину кружка выложить 1/3–1/2 чайной ложки сахара, сверху положить вишню. Соединить края теста и тщательно защипнуть. Так слепить все вареники.
3. Варка. В кастрюлю налить 2 литра воды, добавить сахар и соль по вкусу — вода не должна быть пресной — и довести до кипения. Положить вареники в кипящую воду и после повторного закипания варить их, постоянно помешивая, 5 минут. Готовые вареники вынуть шумовкой на тарелки. В каждую порцию добавить по кусочку сливочного масла и сразу подать к столу.
4. Вареники принято есть со сметаной, катыком или мёдом.

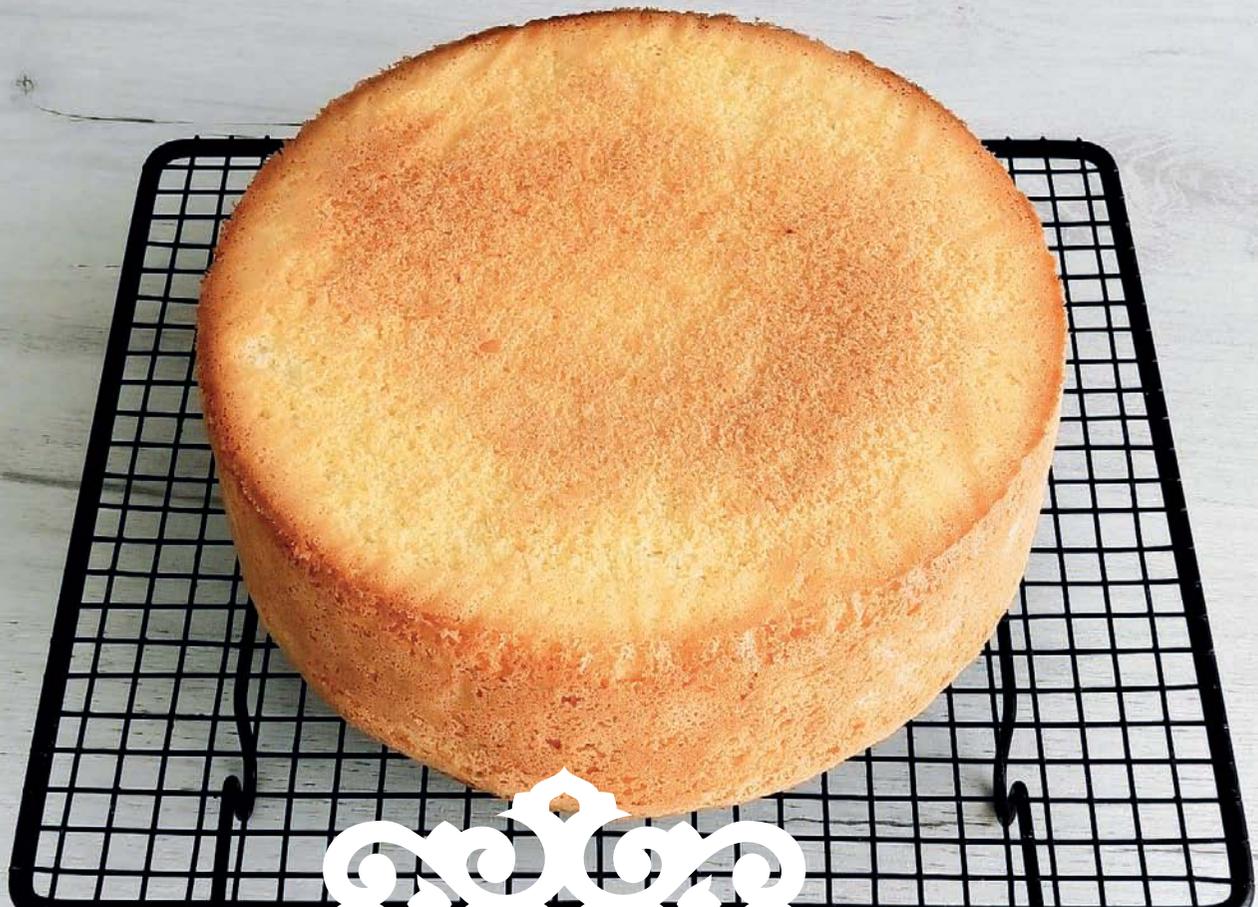
Приятного аппетита!







*Пиртты
и пироженные*



БИСКВИТ

Рецепт классического бисквита, который подойдет для приготовления тортов и пирожных. От качества бисквита зависит вкус десерта. Приготовить его совсем не сложно, если учесть простые нюансы. По этому рецепту бисквит получается пористый, лёгкий, пышный и очень вкусный.

Ингредиенты

ДЛЯ БИСКВИТА
ДИАМЕТРОМ 20 СМ:

- Яйца С1/С0—4 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука пшеничная в/с — 150 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.



Приготовление

1. В огнеупорной миске или сотейнике соединить яйца, сахар и ванильный сахар. Всё тщательно перемешать венчиком. В другом сотейнике нагреть воду до кипения, установить на неё миску так, чтобы дно не касалось воды, и, при постоянном перемешивании, нагреть массу до полного растворения сахара. Это произойдет при 40–45 °С и займет 3–5 минут.
2. Как только сахар растворится, сотейник нужно снять с паровой бани. Перелить массу в большую миску и взбить миксером до пышной, плотной, воздушной массы. Взбивать необходимо на высокой скорости 10–15 минут. Готовность массы легко проверить, проведя лопаткой борозду, — она не должна быстро сходить.
3. К муке добавить разрыхлитель и перемешать. В два приёма ввести муку в тесто, аккуратно и не спеша вмешивая лопаткой снизу вверх. Тесто должно остаться пышным и воздушным.
4. Дно и бока формы застелить пергаментом, затем выложить тесто и распределить в форме.
5. Выпекать бисквит в заранее разогретой духовке при температуре 170 °С около 30 минут. За время выпекания духовку не открывать, иначе бисквит осядет. Проверить готовность можно в конце времени выпекания, приоткрыв духовку и нажав на бисквит пальцем. Если бисквит пружинит, то он готов. Если палец проваливается, то его нужно ещё допечь.
6. Готовый бисквит проверить деревянной шпажкой — она должна выходить сухой. Бисквит остудить в течение 10 минут и освободить от формы. Переложить на решётку верхом вниз и полностью остудить. Затем перевернуть в плёнку и дать созреть 6–8 часов.
7. Созревание бисквита необходимо для распределения в нём влаги, улучшения вкуса и структуры. Созревший бисквит лучше нарезается на коржи.
8. Далее бисквит можно использовать для приготовления торта или пирожных.





БЕЗЕ С КРЕМОМ

воздушные и хрустящие пирожные

Лёгкие и невесомые пирожные безе с масляным кремом. Да, это настоящая классика кулинарии. И это мои самые любимые пирожные с детства, но только приготовленные дома, без различных добавок — только белки, сахар и щепотка соли. Готовятся они очень просто и из самого скромного набора продуктов, а получаются потрясающе вкусными, хрустящими, нежными и сладкими. Это отличный десерт для неспешного семейного чаепития.

Ингредиенты

Тесто

- Яичный белок — 150 г
- Сахарная пудра — 150 г
- Сахар — 150 г
- Щепотка соли

Крем:

- Сливочное масло 82,5% жирности — 150 г
- Варёная сгущенка — 150 г



Приготовление

1. Для приготовления безе яичные белки выложить в чистую, сухую миску, добавить к ним щепотку соли и взбить миксером до легкой воздушной пены. Далее постепенно, по столовой ложке, ввести сахар, каждый раз хорошо взбивая миксером на высокой скорости. Порция сахара должна успевать раствориться, прежде чем вы добавите следующую. Далее, также по столовой ложке, ввести сахарную пудру. Делается это без спешки, чтобы все крупинки сахара успевали разойтись в массе.
2. После того как весь сахар введён, взбивать меренгу ещё 1–2 минуты.
3. Готовая масса должна быть блестящей, плотной, глянцевой и хорошо держать форму. Меренгу переложить в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» и отсадить на застеленный пергаментом противень пирожные вытянутой или круглой формы, делая завитки.
4. Убрать противень в холодную духовку и выставить температуру 90–100 °С. Сушить безе около 1,5–2 часов. При приготовлении периодически можно приоткрывать дверцу духовки и выпускать жар, чтобы безе получились светлыми.
5. Готовые пирожные получаются сухими и хорошо отстают от пергаментов.
6. Для крема необходимо взять сливочное масло и варёное сгущённое молоко комнатной температуры. В чашу выложить масло и хорошо взбить его миксером 3–5 минут. Масло должно стать светлым и более пышным. Далее по столовой ложке ввести сгущёнку, каждый раз хорошо взбивая массу. Готовый крем переложить в кондитерский мешок с насадкой.
7. Сборка. На одну половинку пирожного отсадить крем и накрыть второй половиной. Так собрать все пирожные, а после убрать десерт в холодильник на 1–2 часа.
8. Подать к чаю или кофе.

Приятного чаепития!



БАБУШКИН ТОРТ

Это очень легкий и быстрый в приготовлении торт с мягкими, пышными коржами и нежным сметанно-творожным кремом. Торт получается пропитанным, воздушным и очень вкусным. Отличный десерт для домашнего уютного чаепития!

Ингредиенты

Коржи

- Мука пшеничная в/с — 200 г
- Сгущённое молоко — 130 г
- Сахар — 100 г
- Яйца — 4 шт.
- Ванильный сахар — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ст. л.

Крем:

- Мягкий творог — 250 г
- Сметана 20% жирности — 250 г
- Сахарная пудра — 70 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л.

Дополнительно:

- Тёмный шоколад — 30 г



Приготовление

1. Для коржей в миске соединить яйца, сахар и ванильный сахар. Хорошо взбить миксером до плотной воздушной массы, это займет 10–15 минут. Добавить сгущённое молоко и снова перемешать миксером. Муку соединить с разрыхлителем и в два приёма ввести в тесто, аккуратно вмешивая лопаткой снизу вверх.
2. На трёх листах пергамент начертить круги диаметром 21 см. Тесто разделить на три равные части и ложкой распределить по диаметру круга.
3. Выпекать коржи по очереди в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С по 5–7 минут до лёгкого румяного цвета.
4. Готовые коржи снять с пергамент и остудить. Затем подровнять края ножом.
5. Обрезки бисквита подсушить и измельчить в крошку.
6. Для крема в миске соединить сметану, творог, сахарную пудру и ванильный сахар. Всё взбить миксером около 5 минут.
7. Сборка торта: на блюдо выложить нижний корж, смазать обильно кремом. Уложить следующий и снова смазать кремом. Далее выложить третий корж и весь торт покрыть оставшимся кремом.
8. Шоколад растопить, переложить в кондитерский мешочек и нарисовать им на торте спираль. Затем зубочисткой провести линии сначала от центра спирали к ее краям, а потом между этими линиями — от краёв к центру.
9. Бока торта посыпать измельчённой крошкой.
10. Готовый торт убрать в холодильник и дать ему пропитаться минимум 3 часа.

Приятного чаепития!





ТОРТ

«Медовик»

Этот нежный медовый торт буквально тает во рту. Мало кто готовит его с добавлением в тесто растительного масла, а ведь именно благодаря ему коржи становятся пористыми, и торт, пропитываясь кремом, становится настолько мягким и нежным, что его можно есть губами. Восхитительный десерт для особых случаев!

Ингредиенты

ДЛЯ ТОРТА
ДИАМЕТРОМ 21 СМ

Коржи:

- Мука пшеничная в/с — около 400 г
- Сахар — 130 г
- Мёд — 60 г
- Растительное масло — 50 мл
- Яйцо — 3 шт.
- Сода — 1 ч. л.

Крем:

- Сметана 20–25% жирности — 700 г
- Сахарная пудра — 100 г
- Ванильный сахар — 1 ст. л.

Дополнительно:

- Сливки 33% жирности — 200 мл
- Сахарная пудра — 2 ст. л.



Приготовление

1. Для коржей в сотейнике соединить яйца, сахар, мёд, растительное масло и соду. Всё тщательно взбить венчиком и поставить на паровую баню. Вода в нижней кастрюле не должна касаться дна сотейника. При постоянном помешивании нагреть массу около 10 минут до образования пены. Затем массу снять с огня, переложить в удобную миску и постепенно ввести муку. Сначала тесто будет липким, но не стоит добавлять слишком много муки. После того как тесто остынет, оно станет более плотным и не липким. Накрыть его полотенцем и дать отдохнуть 30–40 минут.
2. Далее тесто разделить на 10 равных частей и каждую подкатать в шарик.
3. Сразу на пергаменте раскатать шарик теста в пласт по диаметру немного больше желаемого и наколоть в нескольких местах вилкой.
4. Выпекать корж в заранее разогретой духовке при температуре 200 °С до лёгкого румяного цвета. Коржи выпекаются очень быстро, буквально по 3–5 минут.
5. Готовый корж еще горячим подровнять по нужному диаметру.
6. Таким образом подготовить все коржи.
7. Для крема в чаше соединить сметану, сахарную пудру и ванильный сахар. Всё тщательно взбить миксером до пышного крема.
8. Отдельно взбить сливки с сахарной пудрой в устойчивый плотный крем и переложить в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда».
9. Сборка торта. На блюдо выложить первый корж и смазать его двумя-тремя столовыми ложками крема. Уложить следующий и снова смазать кремом. И так, чередуя коржи и крем, собрать торт.
10. Когда все коржи будут собраны, покрыть весь торт оставшимся кремом, а сверху отсадить небольшие шапочки из взбитых сливок.
11. Обрезки коржей измельчить и обсыпать ими торт.
12. Готовый торт убрать в холодильник и дать ему пропитаться 5–6 часов.

Приятного аппетита!



ТОРТ

Наполеон

Торт «Наполеон» — настоящий король среди тортов! Хрустящие слоёные коржи и нежный крем делают этот десерт восхитительным. Я точно знаю, что для многих этот торт остаётся одним из самых любимых. Его рецепт передавался от мам и бабушек и хранился в строжайшем секрете. И у каждой хозяйки он был свой особенный! Чаще всего готовили торт «Наполеон» на Новый год, и все гости с нетерпением ждали чаепития. С этим рецептом вы сами легко сможете приготовить этот десерт и удивить своих гостей.

Ингредиенты

ДЛЯ ТОРТА
ДИАМЕТРОМ 22 СМ

Тесто

- Мука пшеничная в/с — 500 г
- Подмороженное сливочное масло — 250 г
- Ледяная вода — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- 9% столовый уксус — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ½ ч. л.
- Соль — 1/4 ч. л.

Крем:

- Молоко — 400 мл
- Сгущённое молоко комнатной температуры — 270 г
- Сливочное масло комнатной температуры — 250 г
- Яйцо — 3 шт.
- Сахар — 4 ст. л.
- Крахмал — 2 ст. л.
- Ванильный сахар — 10 г



Приготовление

1. Для теста в чаше соединить муку, соль и разрыхлитель. Туда же натереть холодное сливочное масло и получившуюся смесь перетереть руками в крошку.
2. В стакане соединить холодную воду, яйцо и уксус, разболтать всё вилкой, влить жидкость в мучную крошку и быстро замесить тесто. Вымешивать его не нужно, оно лишь должно собраться в один большой ком.
3. Тесто разделить на 11 частей, накрыть плёнкой и убрать в холодильник на 2–3 часа.
4. Когда тесто отдохнёт, можно приступать к приготовлению коржей. Каждый шарик теста раскатать на пергаменте в тонкий пласт и сделать по всему коржу несколько проколов вилкой. Выпекать каждый корж в хорошо разогретой духовке при температуре 200 °С 5–7 минут. Готовый горячий корж сразу обрезать по нужному диаметру, а обрезки отложить на тарелку.
5. Приготовить крем. Для заварной основы крема в сотейник налить 350 мл молока и довести его практически до кипения.
6. Отдельно взбить венчиком яйца, сахар, ванильный сахар, влить оставшиеся 50 мл молока, добавить крахмал и всё тщательно перемешать. Продолжая помешивать, влить горячее молоко. Когда масса станет однородной, перелить ее в сотейник, поставить на небольшой огонь и при интенсивном перемешивании довести до кипения. После закипания проварить основу для крема ещё 1–2 минуты. Готовую заварную основу хорошо остудить. Чтобы на креме не образовывалась корочка, накрыть его плёнкой так, чтобы она прилипла к поверхности крема.
7. Отдельно в миске хорошо взбить миксером мягкое сливочное масло. Взбивать его нужно не менее 3–5 минут. Оно должно стать светлым и пышным. Небольшими порциями влить в него сгущённое молоко и взбить в крем. И масло, и сгущенка должны быть одной температуры, это очень важно!
8. Продолжая взбивать крем, по столовой ложке ввести остывшую заварную основу. Готовый крем получается пышным и воздушным.
9. Сборка торта. На блюдо выложить первый корж, смазать его 2–2,5 ст. л. крема и накрыть следующим коржом. Так, чередуя крем и коржи, собрать торт.
10. Для украшения торта обрезки коржей измельчить в блендере или скалкой и обсыпать получившейся крошкой весь торт.
11. Готовый торт «Наполеон» убрать в холодильник пропитаться на несколько часов.

Приятного чаепития!



ТОРТ

«Татарстан»

Очень популярный и знаменитый во всём Татарстане торт. Он был придуман молодым кондитером Зурабом Хубулавой, который был направлен в Казань для управления кондитерской фабрикой «Заря». Вместе со своими коллегами Ниной Тягуновой и Хасибой Зариповой он разработал новый торт, за которым почти сразу выстроились огромные очереди. Сам торт очень лёгкий и воздушный, состоит из белковых коржей с орешками и нежного белково-масляного крема. А чтобы оттенить сладость десерта, в прослойку добавляется клюквенный джем. Это чудесный торт для праздничного чаепития!



Ингредиенты

ДЛЯ ТОРТА
ДИАМЕТРОМ 21 СМ

Белковые коржи:

- Яичный белок — 150 г
- Сахар — 150 г
- Сахарная пудра — 150 г
- Орехи кешью — 60 г
- Щепотка соли

Крем:

- Мягкое сливочное масло — 180 г
- Сахар — 180 г
- Яичный белок — 40 г
- Ванильный сахар — 1,5 ст. л.

Дополнительно:

- Тёмный шоколад — 30 г
- Клюквенный джем — 60 г



Приготовление

1. Для коржей яичные белки выложить в чистую, сухую миску, добавить к ним щепотку соли и взбить миксером до лёгкой, воздушной пены. Далее постепенно, по столовой ложке, ввести сахар, каждый раз хорошо взбивая миксером на высокой скорости. Порция сахара должна успевать раствориться, и только потом можно добавлять следующую. Далее так же по столовой ложке ввести сахарную пудру. После того как весь сахар введен, взбивать меренгу ещё около 1–2 минут.
2. Готовая масса должна получиться блестящей, плотной, глянцевой и хорошо держать форму.
3. На пергаменте начертить три круга диаметром 21 см, выложить на них большую часть массы и разровнять. Оставшуюся часть меренги выложить в кондитерский мешок с насадкой и отсадить ракушки. Коржи сверху присыпать крупно помолотыми орешками.
4. Убрать противни в холодную духовку, выставить температуру 90–100 °С и сушить безе около 2 часов.
5. Готовые коржи охладить.
6. Для крема в сотейнике соединить белки и сахар. Поставить в кастрюлю с кипящей водой и при постоянном помешивании нагреть массу до температуры 60–65 °С. За это время сахар полностью растворится. После этого массу сразу снять с огня, перелить в миску и взбить миксером до плотной глянцевой белой массы. Во время взбивания добавить ванильный сахар. Температура смеси должна быть не более 23–25 °С. Далее, продолжая взбивание, ввести по чайной ложке мягкое сливочное масло. Сначала из-за масла крем будет жидковатым, но потом станет плотным и гладким.
7. Сборка торта. На блюдо выложить первый корж, смазать его частью крема и из корнетика отсадить джем. Уложить следующий корж, также смазать кремом и распределить джем. Далее выложить третий корж и весь торт покрыть оставшимся кремом.
8. Шоколад растопить на водяной бане, переложить в кулинарный мешок и нарисовать им решёточку на торте. Сверху торт украсить ракушками из безе.
9. Готовый торт убрать в холодильник и дать ему пропитаться 2–3 часа.

Приятного чаепития!



ТОРТ

«Тюбетейка»

Торт «Тюбетейка» — символ Татарстана и татарского народа! На столе он смотрится торжественно и празднично. Такой торт готовится и подаётся на самые большие праздники — на свадьбу, встречу особых гостей, юбилей. Состоит он из нежного воздушного бисквита и ванильного масляного крема. Классическое сочетание и непревзойденный вкус торта, знакомый всем с детства.

Ингредиенты

ДЛЯ ТОРТА
ДИАМЕТРОМ 20 СМ

Бисквит:

- Мука пшеничная в/с — 150 г
- Яйцо С0/С1—4 шт.
- Сахар — 150 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.

Крем:

- Мягкое сливочное масло — 200 г
- Сахар — 180 г
- Молоко — 150 мл
- Яичный желток — 3 шт.
- Ванильный сахар — 1 ст. л.

Пропитка:

- Вода — 130 мл
- Сахар — 3 ст. л.

Дополнительно:

- Кулинарная посыпка в виде бусин



Приготовление

1. Заранее приготовить бисквит. В сотейнике соединить яйца, сахар и ванильный сахар, тщательно перемешать венчиком и нагреть массу на паровой бане до полного растворения сахара. Температура массы около 40–45 °С. Как только масса нагреется, сразу снять с бани, перелить в большую миску и взбить до светлой, пышной и плотной массы. Взбивать необходимо на высокой скорости миксера примерно 10–15 минут.
2. К муке добавить разрыхлитель и перемешать. В два приёма ввести мучную смесь в тесто, аккуратно вмешивая ее лопаткой снизу-вверх. Тесто должно остаться пышным и воздушным.
3. Форму застелить пергаментом, выложить в неё тесто и разровнять. Выпекать бисквит в заранее разогретой духовке при температуре 170 °С около 30 минут. Во время выпекания дверцу не открывать. Готовность бисквита проверить деревянной шпажкой.
4. Готовый бисквит немного остудить и освободить от формы. Дать ему полностью остыть, завернуть в плёнку и оставить на 6–8 часов. Далее бисквит разрезать на 2 коржа.
5. Для крема сначала подготовить молочно-сахарный сироп. В сотейнике соединить молоко, сахар, ванильный сахар и желтки. Поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. После проварить массу около минуты, снять с огня и полностью остудить.
6. Мягкое масло выложить в миску и взбить миксером до пышной светлой массы. Взбивать около 3–5 минут на высокой скорости миксера. Далее, продолжая взбивание, постепенно влить молочно-сахарный сироп. Крем должен получиться пышным, светлым и гладким.
7. Для пропитки соединить воду и сахар, довести эту смесь до кипения и остудить до комнатной температуры.
8. Сборка торта. На блюдо выложить нижний корж. Хорошо его смочить сиропом и смазать кремом. Второй корж немного обрезать по кругу, чтобы он был меньшего диаметра, чем нижний, пропитать его сиропом с двух сторон и уложить на первый корж. Весь торт покрыть кремом, хорошо выровнять и убрать в холодильник на 1 час. Далее украсить торт узором из бусинок по своему желанию и вкусу.
9. Готовый торт оставить пропитаться 3–4 часа в холодильнике. Подать к чаю или кофе.

Приятного чаепития!



Содержание

○ книге	4
○ муке	5
○ дрожжах	6
○ сахаре и соли	7
○ масле	7
○ других добавках	7
Необходимый кухонный инвентарь	8
Домашнее топленое масло	10
Красный творог (кызыл эремчек)	12
ТЕСТО	15
Бездрожжевое пресное тесто на бэлиш, эчпочмак и другую выпечку	16
Безопарное дрожжевое тесто для вак бэлиш, эчпочмак и другой выпечки	17
Дрожжевое опарное тесто для пирогов, пирожков и других изделий	18
Тесто для вареников и пельменей	20
Дрожжевое тесто для жареных пирожков	21
Тесто для лапши	22
НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	25
Бэлиш с капустой	26
Пирог с картофелем и грибами	28
Пирог с рыбой и рисом	30
Зур Бэлиш с мясом и картофелем	32
Кубете	34
Вак бэлиш	36
Элеш с курицей и картофелем	38
Сумса с капустой на дрожжевом тесте	40
Эчпочмак на бездрожжевом тесте	42
Эчпочмак на дрожжевом тесте	44
Дучмак с картофельным пюре	46
Круглые пироги с картошкой по-татарски	48
Кыстыбый с картофельным пюре	50
Рулет с мясом в духовке (Сарбурма)	52
Беяши с говядиной и рисом	54
Чебуреки с говядиной	56
Перемячи по-татарски	58
Бэренге тэкэсе (пироги с картошкой)	60



СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА 63

Пирог с тыквой, рисом и сухофруктами	64
Пирог «Сметанник»	66
Вишнёвый пирог	68
Дучмак (ватрушка) с творогом на дрожжевом сдобном тесте	70
Лимонный пирог	72
Насыпной пирог с джемом	74
Открытый пирог с повидлом на бездрожжевом сдобном тесте	76
Пирог с курагой на бездрожжевом тесте	78
Татарский трёхслойный пирог	80
Насыпной пирог с творогом	82
Сладкая губадия	84
Татарский пирог с сухофруктами	86
Катлама с маком	88
Пахлава	90
Шафраны с яблоком	92
Ватрушки с повидлом на дрожжевом тесте	94
Воздушные пирожки с яблоками и творогом	96
Треугольники с яблоком	98
Жареные пирожки с повидлом	100
Татарские мазурки	102
Пряники	104
Татарское курабье	106
Печенье «Бармак» с грецкими орехами	108
Кекс с изюмом	110
Урама	112
Кош теле	114
Крымская пахлава хрупкая и нежная	116
Хворост «Шарики»	118
Татарский баурсак	120
Талкыш калеве	122
Чак-Чак	125

БЛИНЫ, ОЛАДЫ И ВАРЕНИКИ 129

Нежные оладьи на кефире	130
Пышные дрожжевые оладушки	132
Тонкие блины на молоке	134
Блинчики с мясом	136
Тэбикмэк. Дрожжевые пышные блины с манкой	138
Вареники с вишней	140

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ 143

Бисквит	144
Безе с кремом воздушные и хрупкие пирожные	146
Бабушкин торт	148
Торт «Медовик»	150
Торт Наполеон	152
Торт «Татарстан»	154
Торт «Тюбетейка»	156



УДК 641.55
ББК 36.997
Ш17



Издание для досуга
Серия «Мировая еда»

Лилия Шайдуллина

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Заведующая редакцией *А. Швырева*
Ответственный редактор *Е. Ульшина*
Выпускающий редактор *А. Ананьева*
Технический редактор *Н. Чернышева*
Дизайнер *Е. Алёнушкина*
Корректор *В. Тюрин*
Компьютерная верстка *С. Туркина*

Подписано в печать 17.10.2023 г.
Формат 84×108/16
Усл. печ. л. 16,8
Печать офсетная. Гарнитура FuturaBook.
Бумага мелованная.
Тираж 2500 экз.
Заказ № .

Произведено в Российской Федерации.
Изготовлено в 2024 г.
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, г. Москва, Звездный бульвар, дом 21,
строение 1, комната 705, пом. 1, 7 этаж.
Наш электронный адрес: www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

«Баспа Аста» деген ООО
129085, Мәскеу қ., Звездный бульвары,
21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, 1 жай, 7-қабат.
Біздің электрондық мекенжайымыз:
www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан
ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы
импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему
претензий на продукцию в республике
Казахстан:
ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор
және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ,
Домбровский көш., 3а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92
Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Өндірген мемлекет: Ресей



Все знают татарскую кухню по её знаменитым сладостям, которые уже давно стали любимыми у многих людей. А в этой книге вы сможете найти рецепты не только самых известных блюд, но и завести новых гастрономических фаворитов.

Лилия Шайдуллина – уроженка Республики Татарстан и кулинарный блогер — поделится с вами секретами приготовления и поможет создать истинно татарские блюда. «В детстве бабушка всегда готовила для нас разные татарские вкусности: пряники, пироги, чак-чак. Эти яркие воспоминания из детства сохранились в моей памяти и по сей день. Теперь я веду свой кулинарный канал, потому что хочу, чтобы каждый смог приготовить еду по моим рецептам и порадовать ею своих любимых и родных! Мне бы очень хотелось, чтобы эта кулинарная книга стала для вас практичной на долгие годы, вдохновляя и радуя вас и ваших любимых вкусными традиционными блюдами!»



ISBN 978-5-17-160321-2



9 785171 603212 >