



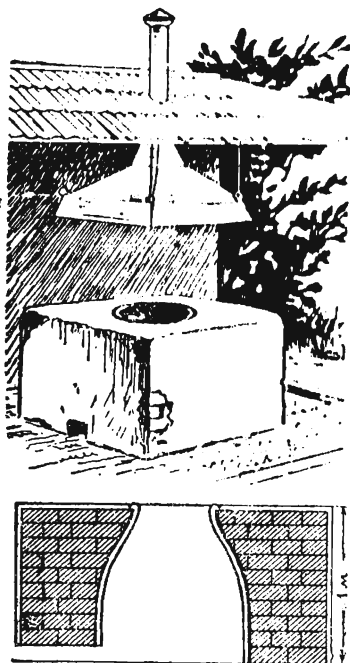
ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ТАНДЫРЕ

Промышленное производство всех разновидностей узбекских лепешек и самсы до сих пор не налажено. Это объясняется специфическими особенностями технологических процессов производства и выпечки национальных мучных изделий. Однако ученые и инженеры многое делают для практического решения вопроса о широком промышленном выпуске различных сортов лепешек: гижды, оби нона, ширмай нона, патыра и других хлебных изделий, которые пользуются большим спросом у населения. В 1961 г. издательство Академии наук УзССР выпустило в свет книгу Г. Махкамова, А. Погоянца и С. Свинкина «Узбекские лепешки», где описана рецептура и технология промышленного выпуска около 20 разновидностей лепешек. В целях механизации процессов выпечки в 1959 году был объявлен конкурс на лучшую конструкцию печи для массового производства лепешек.

Все же и подавляющем большинстве выпечка лепешек и самсы в Узбекистане носит пока кустарный характер. Печка производится в печах старой конструкции из глины. Печка имеет форму цилиндра со стенками толщиной 10-15 см. Печка изготавливается из горного лёсса с добавлением верблюжьей шерсти и высушивается на

плитце в течение недели. Иногда таандыром могут служить старые хумы — большие сосуды гончарного производства для вина или зерна. Рабочая камера таандыра имеет цилиндрическо-коническую форму. Диаметр ее в нижней части составляет до 1 м, высота — до 1,5 м, диаметр посадочного отверстия — до 0,5 м.

Таандыр монтируется во дворе или летней кухне двумя способами. Можно посадить таандыр в землю вертикально, вверх горловиной,

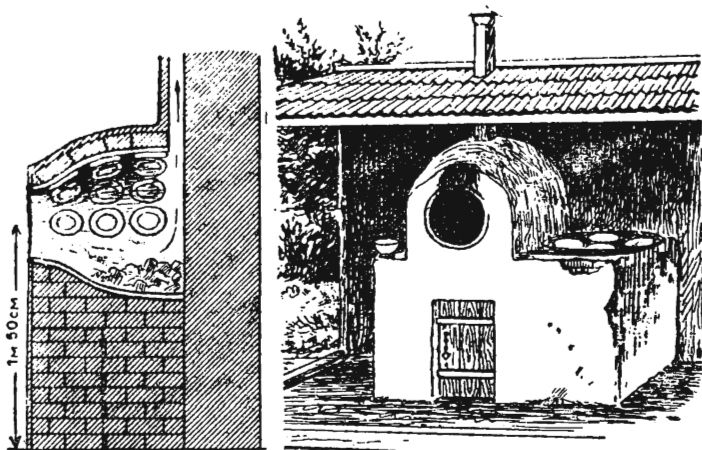


Вертикальный таандыр.

с обкладкой со всех сторон кирпичом в виде постамента. На дне печи делается отверстие или ставится труба диаметром в 10 см для подачи воздуха в рабочую камеру, которая закрывается после того, как прогорит топливо. Дымоходом служит горловина посадочного отверстия таандыра. Чтобы улучшить тягу, на таандыр ставят жестяную коническую трубу, диаметр которой у основания равен диаметру горловины таандыра, или же на метр выше таандыра монтируют зонт-вытяжку тоже из жести.

Второй, более распространенный вид монтажа (горизонтальный). Строят его также во дворе или у стены так, чтобы основание касалось стены. Печь лежит на фундаменте, сложенном из кирпича. Горловина при этом обращена наружу и находится в стоянии 1,5 м от пола, на уровне груди человека. Вблизи к стене, пробивают дымоход в

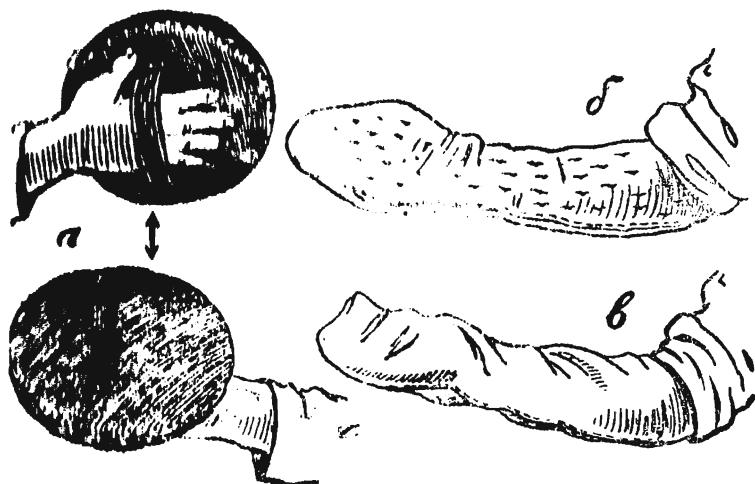
глиняную трубу диаметром в 10 см. Фундамент горизонтального тандыра строят с нишей для дров или для других целей. С правой стороны фундамента ставят стол или же складывают из кирпича постамент для сырья. С левой стороны делается подставка для чашки с водой.



Горизонтальный тандыр.

В тандыре сжигают сухой хворост, мелко наколотые дрова или стебли хлопчатника до тех пор, пока не закоптится вся внутренняя часть стенки рабочей камеры. Затем золу вместе с образовавшимися углями сгребают к середине печи и опять понемногу подкладывают топливо, так чтобы постоянно поддерживалось пламя до тех пор, пока не накалится докрасна внутренняя стенка камеры. Угли снова собирают к середине, сбрызгивают стенки соленой водой для того, чтобы тесто не пристало к тандыру, в противном случае трудно отделять изделия от стенки. Затем одевают на правую руку специальную длинную рукавицу — рапиду, на которую кладут сырье, слегка смачивают нижнюю сторону изделия водой и осторожно, не нарушая формы изделий, прилепляют их,

начиная с левой части стенки камеры до середины потолка. Затем рукавицу одевают на левую руку и оперативно продолжают, сажая лепешки с правой стенки до потолка. При посадке следят за тем, чтобы изделия не прикасались друг к другу.



Различные виды рапиды:

а — рапиды для посадки в тандыр лепешек и самсы; *б* — нарукавник для посадки сыров, *а* — нарукавник для выемки готовых изделий из тандыра.

Источником тепла являются раскаленные стенки и слой углей. Чтобы повысить температуру воздушной смеси в камере, время от времени сгребают угли и сбрызгивают изделия водой, чтобы образовался пар. Иногда посадочное отверстие закрывают металлической крышкой.

Готовность изделия определяют по образовавшейся румяной корочке.

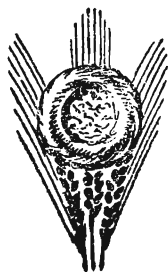
Самы обычно выпекается в горизонтальном тандыре. Сырые изделия сажают в раскаленный тандыр, начиная от основания к горловине. Перед посадкой, как правило, сбрызгивают камеру соленой водой и смазывают влажной стороной изделия пресной водой. После посад-

ки изделия еще раз сбрызгивают преной водой и в образовавшемся пару, а также в инфракрасных лучах раскаленного угля доводят их до готовности.

Горловину горизонтального тандыра плотно закрывают и открывают крышку через 20—25 минут. Для циркуляции воздуха в камере открывают нижнее отверстие и обмахивают верх тандыра.

При выпечке самсы в горизонтальном тандыре изделия сажают только на боковые стенки. Посаженные на потолок камеры изделия деформируются, из них вытекает сок.

Готовность самсы, как и лепешек, определяют по образовавшейся румяной корочке.





МУКА

Пшеничная мука — один из основных продуктов питания. Пшеница — источник муки исключительно велика. Среди продуктов растительного происхождения мука занимает одно из первых мест по содержанию крахмала. Вместе с тем в ее составе имеется немало азотистых веществ.

Крахмал является одной из главных составных частей муки, в которой еще содержится от 68 до 75 процентов. В пшенично-сортовой муке, полученной из центральных частей зерна, еще содержится больше, и, наоборот, в муке, полученной из периферийных частей зерна, из наружных слоев его (пшенично-сортовая мука), меньше крахмального компонента, но больше белковых веществ — важнейших элементов пищи человека. Основными белками пшеничной муки считаются глинадин и глютеин, имеющие не только пищевое, но и важное кулинарное значение. Обладают высокой водоудерживающей способностью, при замесе теста эти белки набухают и образуют клейковину — вязкую массу, способствующую увеличению припека. От качества и количества клейковины в значительной степени зависят технологические свойства муки: вязкость теста, упругость, пористость и т. д. Поэтому для получения теста с очень плотной консистенцией необходимо брать муку с большим содержанием клейковины, наоборот, лучшее по качеству слоеное те-

сто,— замешенное из муки со средним содержанием этой массы.

Московский кондитер Р. П. Кенгис в своей книге «Изделия из теста» рекомендует следующую методику определения клейковины. Для того, чтобы узнать, «сколько клейковины содержится в муке, нужно 50 г муки смешать с 25 г воды комнатной температуры и через 20 минут смесь промыть под струей воды. Когда крахмал будет удален, клейковину отжать и взвесить, а полученный вес умножить на два; эта цифра является показателем содержания клейковины в процентах». Так, если из 50 г пшеничной муки получается 18 г клейковины, значит эта мука содержит клейковины 36 процентов.

Из муки с меньшим количеством такой массы получается невязкое тесто, плохо поддающееся формованию. Тесто, приготовленное из муки с очень большим содержанием вязкой массы, получается затяжным, малорассыпчатым. Поэтому каждый сорт муки имеет свое кулинарное назначение. Например, тесто для манты, пельменей, самсы, лапши и неслоеных пирожков, которое должно быть не очень упругим, хорошо готовить из муки высшего или первого сорта. Из муки второго или другого низкого сорта преимущественно замешивается тесто для лепешек без слобы и т. д.

Сорта муки — крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная — определяются в зависимости от вида помола (простой помол и высокий помол) и качества, а также по зольности.

Зольность (минеральные вещества) сконцентрирована главным образом в оболочке, алейроновом слое и зародыше зерна. При высоком помоле часть ее удаляется с отрубями, и химический состав муки несколько отличается от состава исходного сырья. Чем полнее удалены частички отрубей, тем меньше процент выхода муки. Зольность пшеничной муки составляет около 0,5 процента.

Первосортная мука имеет в своем составе до 0,75 процента, мука второго сорта — более одного (до 1,25) процента минеральных веществ, а обойная еще больше.

Зола муки содержит фосфор, кальций, натрий, магний, железо, хлор, кремний и другие минеральные вещества.

В продажу поступают следующие сорта муки, отличающиеся по химическому составу, помолу и внешнему виду.

Круничатка пшеничная мука, состоящая из мелких, различных размеров крупинок кремового цвета. Это сухая, сыпучая масса, обладающая высокими хлебопекарными свойствами. При замесе и последующем брожении теста белковые вещества круничатки способны поглощать и удерживать воды почти вдвое больше по отношению к своему объему. Содержание сырой клейковины в этом сорте должно быть не менее 30 процентов, а зольность — 0,6 процента.

Пшеничная мука высшего сорта — масса белого цвета со слабым кремоватым оттенком, на ощупь мягкая, однородная, тонкого помола. В составе должно быть воды 0,55 процента, а сырой клейковины — до 28 процентов.

Первосортная мука также мягкая, тонкого помола, цвет белый с желтоватым оттенком. Содержит сырой клейковины более 30 процентов. Самый лучший помол, наилучший на все виды изделий из теста.

Мука второго сорта — белая, с заметным желтым или коричневым оттенком. Содержит истертых оболочек больше, чем мука первого сорта, темнее ее. Идет в основном на приготовление лепешек и домашней сарды. Содержание клейковины не менее 25 процентов.

Обойная мука низкого помола, с явным сероватым оттенком и наличием крупных борозчатых частиц, она темнее всякой другой пшеничной муки. Упо-

требляют эту муку при изготовлении некоторых видов лепешек. Сырой клейковины в этом сорте должно быть не более 20 процентов. Так как обойная мука содержит больше оболочек и поверхностных слоев зерна, то в ней много клетчатки. И, наоборот, этого необходимого элемента пищи меньше в высших сортах муки. Хотя клетчатка полностью не усваивается организмом, но без нее плохо усваиваются другие компоненты пищи (жиры, белки, углеводы и др.). Поэтому клетчатка играет важную роль в пищеварительном процессе организма.

Во всех видах муки содержится жир, имеющий важное значение в питании, но его в муке очень мало (от 0,7 до 1,5 процента). Мучной жир не обладает свойством лежкости, поэтому при долгом хранении мука может прогоркнуть — приобрести горьковатый привкус. Особенно быстро портится и приобретает специфический земляной запах мука с повышенной жирностью и влажностью, поэтому влажность муки не должна превышать 15 процентов. Влажность муки приблизительно можно определить, зажав горсть муки в кулаке и затем раскрыв ладонь. Мука с нормальной влажностью при первом же движении руки рассыплется, и, наоборот, сырая мука образует комок и устойчиво будет сохранять даже отпечатки пальцев.

Доброкачественная мука имеет слегка сладковатый, почти пресный вкус. Горьковатая или слишком сладкая на вкус мука не является доброкачественной.

Учеными определен химический состав муки. Так, первосортная пшеничная мука содержит в среднем (в процентах на сырое вещество):

крахмала	68,7—74,0
липидных веществ	11,6—16,0
жира	1,0—1,5
минеральных веществ	0,55—0,75
клетчатки	0,20—0,35
воды	14—15

Кроме того, в составе муки имеются необходимые для человеческого организма вещества — витамины группы В (В₁, В₂, В₆ и РР), а также витамин Е. Особенно богат этими витаминами зародыш и периферийный слой зерна, поэтому мука второго сорта и обойная содержат значительно больше витаминов, чем сорта муки, получаемые из ядра пшеницы.

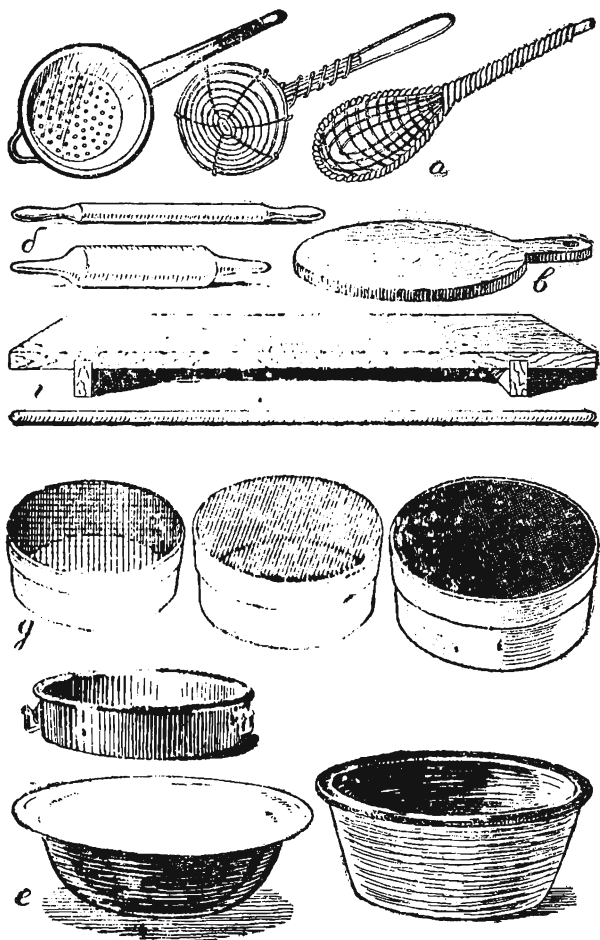




ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ЛАПШИ, ПЕЛЬМЕНЕЙ, МАНТЫ И ДРУГИХ БЛЮД

На стол или в тазик насыпают просеянную муку, делают воронкообразное углубление и, добавляя частями воду, замешивают тесто. Если тесто готовится на яйцах, сбивают их и всыпают муку частями. Соль растворяют в теплой воде и добавляют при замеске. После тщательной обминки тесто скатывают в шар, обортывают салфеткой и оставляют на несколько минут для расстойки. Насыпают на доску тонкий слой муки, кладут на нее тесто и, прижимая попеременно ладонью и кулаками, придают ему форму лепешки толщиной примерно 1 см, опять посыпают мукой, накручивают эту лепешку в длинную тонкую скалку (ухлов) и раскатывают. Движения раскатывания повторяют до тех пор, пока не получится большой пласт в 1 мм толщиной. Для приготовления лапши готовый пласт снова посыпают мукой, скручивают трубкой или складывают гармошкой и нарезают лапшу. Насыпают на стол слой муки и раскладывают на ней лапшу для подсушки.

Подобно этому готовится тесто для пельменей, манти и других блюд. На пельмени из приготовленного пласта нарезают лепешки шириной в 5—6 см, посыпают еще раз мукой и, сложив лепешечку одна на другую, нарезают квадратики. Для манти квадратики нарезают размером в 10×10 см.



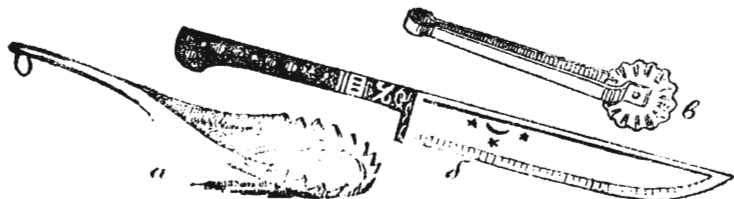
Инвентарь и посуда:

а — дуршлаг, *б* — короткие скалки, *в* — доска для разделки лепешек, *г* — доска для разделки теста с длинной тонкой скалкой, *д* — разные виды сит (редкое — 25 отверстий в квадратном сантиметре, среднее — 100 отверстий в квадратном сантиметре и частое — 1000 отверстий в квадратном сантиметре), *е* — тазы для замеса (медный, эмалированный, гончарный обливной).

Сравнительная таблица мер и веса некоторых продуктов

Продукты	В граммах						пучок
	в одной мерной мере	в одной мерной мере	в одной мерной мере	в одной мерной мере	в одной мерной мере	в одной мерной мере	
<i>Овощи</i>							
Морковь						75	
Редька						150	
Помидор						100	
Луковица						75	
Картофелина						100	
<i>Мука и крупа</i>							
Мука		20	150				
Рис			200				
Маш			160				
Горох (пуд)			150				
<i>Молочные продукты и масло</i>							
Молоко цельное		15	200				
Сметана	5	25	210				
Молоко кислое		25	215				
Масло сливочное	10	25	200				
Масло топленое	10	20	190				
Жир животный	5	25	200				
Жир растительный		15	180				
<i>Зелень</i>							
Базилик							50
Кинза							50
Укроп							40
Петрушка							40
Лук зеленый							100
<i>Сахар-песок и разные специи</i>							
Сахарная пудра	10	25	—				
Сахар-песок	10	25	160				
Ванильный сахар	4	—	—			1	
Соль	10	20	175			2	
Черный перец (молотый)	5	10				1	
Красный перец (молотый)	4	9				1	
Красный перец (стручок)	—	—			10		
Тмин	4	8			—	0,5	
Лавровый лист	—	—			0,2		
Уксус	5	15			—		
Томат-паста	10	30	350		—		

Небольшие круглые пласти для манты приготавливают так: скатывают из теста шарик величиной с грецкий орех, придавив тремя пальцами, сплющивают и при помощи короткой скалки (жува) раскатывают до нужной толщины.



Изгруженные ложкообразная скалка для лавки (а), нож для теста (б) и колесный лебешик для финишной парезки теста (в).

МУЧНЫЕ СУПЫ

Лавша мясная (угра оши)

Нарезать лавшу и посыпать мукой. Мясо — баранину или говядину — нарезать ломтиками, разрубить кости и вместе с луком, помидорами и специями положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Когда мясо сварится, добавить морковь, нарезанную соломкой, картофель — кубиками, посолить и варить еще 10—15 минут. Затем опустить в бульон лавшу, предварительно стряхнув муку, чтобы суп не стал мутным. Готовый суп разлить в касы, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Это блюдо можно приготовить и другим способом, заменив кусочки мяса фрикадельками.

На тесто: 300 г муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На бульон: 500 г мяса, 2—3 головки лука, 3—4 помидора, по 2 шт. моркови и картофеля, лавровой лист, черный перец, $\frac{1}{2}$ пучка зелени кинзы. Соли — по вкусу.

Лапша на курином бульоне (товуқ ғўштли угра оши)

Очистить курицу, промыть в холодной воде, разбить на порционные куски, положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить на 1 час. Затем положить морковь, нарезанную тонкой соломкой, лук и немного картофеля, заправить солью, лавровым листиком, продолжать варку до готовности моркови. Затем всыпать приготовленную на яйцах лапшу и довести варку до окончания. Готовый суп разлить в касы, положить по кусочку мяса, посыпать зеленью и подать на стол.

На тесто: 300 г муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На бульон: 500 г курицы, 2 моркови, 3 луковицы, 1 шт. картофеля, лавровый листик, соль по вкусу и пучок укропа для заправки.

Лапша молочная (сутли угра оши I)

В кастрюлю налить молоко, добавить соль, довести до кипения, опустить в кипящее молоко лапшу. Когда лапша всплывет, снять кастрюлю с огня, дать постоять, не снимая крышки, 5—6 минут, затем разлить в касы. При подаче на стол можно положить в каждую касу по 1 чайной ложке топленого или сливочного масла.

На тесто: 300 г муки, 2 яйца, щепотку соли (соль растворить в одной ложке воды)

На суп: 2,5 л молока, 50 г топленого масла, соль по вкусу. Лапшу можно заменить вермишелью.

Лапша молочная с тыквой (сутли угра оши II)

Готовить так же, как лапшу молочную, только в холодное молоко всыпать натертую тыкву и после закипания заправить лапшой. Подавать на стол и в горячем, и в охлажденном видах.

На тесто: 300 г муки, $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На суп: 3 л молока, 300 г тыквы, 25 г топленого масла, соль по вкусу.

Лапша кисломолочная с горохом (оқ оши)

За день до приготовления супа перебрать, вымыть и замочить в холодной воде горох сорта «нут».

Перед приготовлением супа сменить воду и поставить горох варить. После 35–40 минутного кипения посолить и всыпать в суп тонко нарезанную лапшу из крутого теста. Когда лапша сварится и всплывет наверх, снять кастрюлю с огня, дать постоять супу минут 7–10, чтобы слегка охладился.

Взбить кислое молоко или сузьму и заправить суп, вливая струей и постепенно помешивая шумовкой. Суп должен получиться белого цвета, без свернувшихся хлопьев молока. Подать на стол в казах, посыпав сверху нашинкованной зеленью.

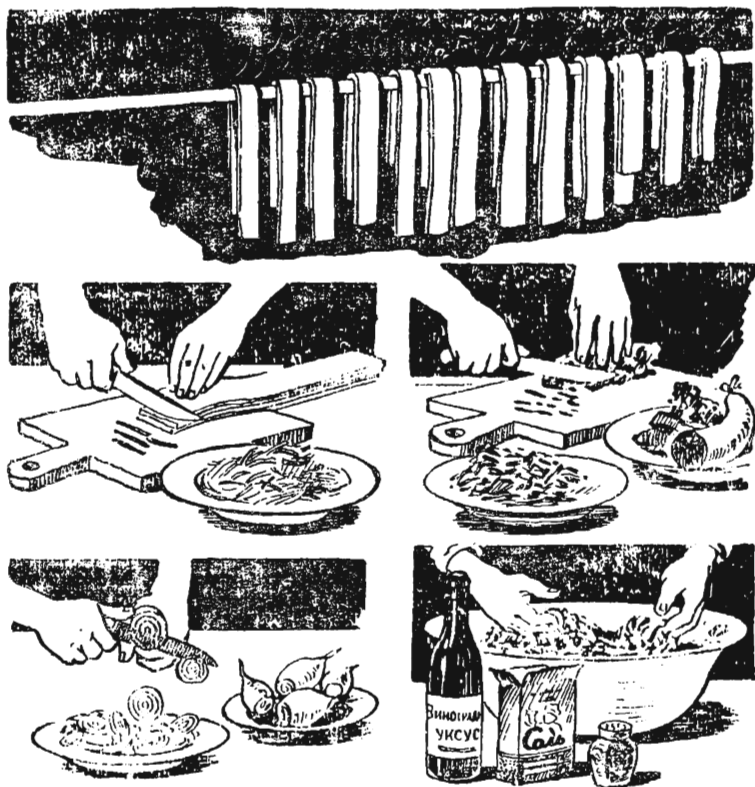
На тесто: 200 г муки, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На суп: 1 стакан гороха, 5 стаканов кислого молока, соль по вкусу, 1 пучок зелени кинзы.

Суп лапша по-ташкентски (хўл норин)

Приготовить тесто как на пельмени, разрезать на полоски шириной 3–4 см. Нежирное мясо и казы — колбасу из говядины особого приготовления — отварить в течение 2 часов, вынуть, охладить и нарезать соломкой. В бульоне отварить приготовленные полоски теста, вынуть, дать подсохнуть, смазать растопленным растительным маслом, затем также нарезать соломкой в виде спичек. Нашинковать кольцами репчатый лук, добавить черный молотый перец и хорошенько размять пальцами.

Насыпать на клеенку или в тазик все продукты и хорошенько смешать. Перед подачей на стол положить в кашу или глубокую тарелку горсть лапши с мясом и залить горячим бульоном, добавить виноградный уксус.



Приготовление варына.

На тесто: 500 г муки, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

На бульон: 300 г мяса, 300 г казы, 2 литра воды, 2 головки лука, лавровый лист, 10—15 горошин черной перца, соль по вкусу.

Для заправки: 4 головки лука, 1 чайная ложка черного молотого перца, $\frac{1}{2}$ стакана виноградного уксуса

Лапша с машем (мош угра)

Сильно разогреть масло, обжарить сначала лук, затем мелко нарезанное мясо. Положить картофель, нарезанный кубиками, и морковь, нашинкованную соломкой. Все это еще раз пережарить. Затем налить воды и вскипятить промытый маш. Продолжать варить на слабом огне при закрытой крышке. После того, как полоплются зерна, добавить мелко нарезанную лапшу и продолжать варку. Соль и специи кладут перед самой подачей на стол.

При подаче к столу суп посыпать зеленью кинзы или райхана.

На тесто: 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, щепотку соли

На обжарку: 300 г мяса, 1 стакан маша, 2 головки лука, 2 шт. картофеля и 1 морковь, 1 пучок кинзы и райхана, соль и специи — по вкусу

Лапша с пельменями и фрикадельками (угра чучвара)

Подготовить тесто как для лапши, раскатать в ровный пласт, разделить на две половины, из одной сделать лапшу, из другой нарезать квадратики размером 4×4 см.

Фарш, приготовленный как на пельмени, разделять на две части, из одной сделать пельмени, из другой скатать фрикадельки величиной с черешню. В сильно разогретом масле пережарить лук и помидоры или томат. Затем положить картофель, нарезанный кубиками, и жарить еще 5 минут. После этого в кастрюлю налить воды. Когда закипит бульон, добавить соль,

специи, убавить огонь, положить сначала готовые пельмени, а потом фрикадельки. Через 5—6 минут положить лапшу. Если кипящий суп переливается через край кастрюли, необходимо побрызгать холодной водой. Готовый суп разлить в касы, посыпать нарезанной кинзой, черным молотым перцем и подать к столу.

На поджарку: 100 г сала, 2 головки лука, 2—3 помидора или 2 ложки томата.

На фарш: 500 г мяса, 2 головки лука, 1 яйцо, 1 ст. ложку топленого масла, соль.

На тесто: 500 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Мясной бульон с макаронами (макарон шўрва)

Обмытую говядину или баранину целиком положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Когда закипит, снять пену, добавить нарезанную кубиками морковь, соль, специи. Затем положить в бульон макароны и нарезанный шпалками картофель. Варить еще в течение 10—15 минут. В отдельной посуде пережарить лук с помидорами и заправить им уже готовый суп. Суп разлить в касы, посыпать укропом, зеленью кинзы или зеленым луком и подать на стол.

На 500 г мяса — 2—3 шт. картофеля, 2 шт. моркови, 200 г макарон, 1 головку лука, 2 помидора, 50 г масла (для поджарки), лавровый лист, 1 стручок красного перца, $\frac{1}{2}$ пучка зелени (укрона, кинзы или зеленого лука).

Мясной бульон с вермишелью (вермишель шўрва I)

Это блюдо готовится так же, как и суп с макаронами. Разница состоит в том, что морковь нарезают соломкой, а картофель кубиками. Вермишель засыпают в бульон за 15 минут до готовности супа.

На 500 г мяса — 2 моркови, 2—3 шт. картофеля, 250 г вермишели, 1 головку репчатого лука, 2 помидора, 50 г масла (для поджарки), соль, лавровый лист, 1 стручок красного перца, 1/2 пучка зелени.

Мясной суп с вермишелью (вермишель шурва II)

В раскаленный жир положить мясо, нарезанный лук, помидоры или томат, пережарить. Добавить картофель и нарезанную соломкой морковь, положить вермишель и жарить 5—7 минут. Затем добавить соль и специи, залить водой. Варить в течение 10—15 минут на слабом огне. При подаче к столу суп посыпать панированным зеленым луком и кинзой.

На 500 г мяса — 100 г сала, 1 головку лука, 3 помидора или 2 ст. ложки томата, по 2—3 шт. моркови и картофеля, 200 г вермишели, 1—2 лавровых листика. Соль, красный перец — по вкусу.

Суп с клецками (манчиза I)

Приготовить тесто как для лапши, раскатать его толщиной в 2 мм, затем разрезать на полоски шириной 2 см, пересыпать мукой, сложить полоски друг на друга и порезать уголками.

Клецки можно приготовить и другим способом: от раскатанного теста отделять руками небольшие кусочки и опускать их в кипящий суп.

Отдельно пережарить в раскаленном масле мясо и лук. Затем положить в кастрюлю помидоры, а также картофель, нарезанный кубиками, и морковь—соломкой. Все перемешать и жарить в течение 10 минут. Добавить соль, специи, залить водой. Когда суп закипит, опустить клецки и дать еще раз закипеть.

Готовый суп разлить в касы и тотчас же подать на стол, иначе он загустеет.

На бульон: 500 г мяса, 100 г жира, 2 головки лука, 2—3 помидора, 2 шт. картофеля, 2—3 шт. моркови, соль, красный молотый перец, лавровый лист.

На тесто: 300 г муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана воды, щепотку соли.

Суп с «рожками» или «ушками» (манчиза II)

Это блюдо готовится так же, как суп с клецками. Только вместо клецек в суп кладут макаронные «рожки» или «ушки».

На 300 г мяса — 100 г жира, 2 головки лука, 2—3 помидора, 2 шт. картофеля, 2—3 шт. мелкой моркови; красный молотый перец, лавровый листик, 250—300 г «рожек» или «ушков».

Бульон с пельменями I (чучвара шўрва)

Из жирной мякоти баранины и говядины сделать фарш, положить соль, черный перец, нашинкованный лук, хорошо размешать.

Замесить довольно крутое тесто, раскатать его тонким слоем, нарезать квадратики размером 5×5 см. Чайной ложкой разложить на квадратики приготовленный фарш и сделать пельмени.

Кости положить в кастрюлю вместе с луком, помидорами, солью и специями, залить водой и варить. Доведя бульон до кипения, опустить пельмени и варить при слабом кипении, пока они не всплывут на поверхность бульона, затем варить еще 3—4 минуты. Бульон вместе с пельменями разлить в касы, посыпать черным перцем, мелко нарезанной зеленью кинзы и подать к столу.

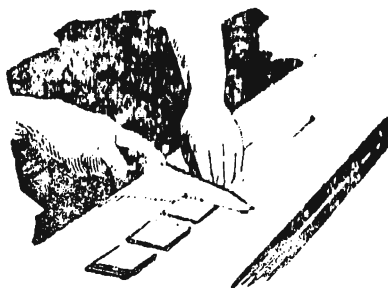
На фарш: 300 г баранины, 200 г говядины, 1 чайную ложку черного перца, 2 луковицы, 1 чайную ложку соли.

На бульон: 2-3 головки лука, 2 помидора, лавровый лист, соль.

На тесто: 300 г муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Бульон с вельмерими II (баворти барак)

Готовится так же, как указано в предыдущем рецепте, с той разницей, что вельмени делают из более жидкого фарша.



Приготовление вельмерей.

Для этого взять жирную мякоть бавортина, два раза пропустить через мясорубку, заправить соленой водой, черным молотым перцем, обить мясо, добавить немного очень мелко нашинкованного лука и хорошо перемешать. Сделать тесто на яйцах, раскатать, нарезать на квадратики 6×6 см и сделать вельмени, отварить в костном бульоне. Перед опусканием вельменей кости вынуть из кастрюли.

На тесто: 300 г муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На фарш: 400 г мяса, 2 яйца, 1 луковичку, перец по вкусу, 1 чайную ложку соли растворить в $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На бульон: 1 кг костей, 2 литра воды, соль по вкусу.

Мучной суп (атала)

Взять чашку муки, залить холодной водой и развести до густоты жидкой сметаны. Хорошо размешать, чтобы не оставалось комочков.

В кастрюлю положить баранье сало или топленое масло, разогреть его, добавить лук и пережарить. Затем влить воды, дать закипеть, добавить разведенную муку.

Варить, помешивая шумовкой, чтобы мука не пристала ко дну кастрюли.

Если это блюдо готовится на бараньем сале, шкварки не следует снимать.

Есть и другой способ приготовления этого кушанья: лук и муку пережарить в отдельности на топленном масле, затем соединить, залить водой, дать закипеть.

На 500 г муки — 300 г топленого масла или курдючного сала, 2—3 луковицы лука. Соль по вкусу.

Мучной суп на молоке (сутли атала)

Белую муку развести в воде до густоты сметаны. Разогреть в кастрюле топленое масло, вылить разведенную муку, добавить молоко, помешивая, довести до кипения. Готовый суп разлить в касы; в каждую порцию добавить по 1 чайной ложке сливочного масла и по щепотке ванильного сахара.

На 300 г муки — 2 литра молока, 100 г топленого и 50 г сливочного масла, 1/4 чайной ложки ванильного сахара.

Мучной суп на молоке с пловом (мишоқ атала)

Белую муку развести в молоке и, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки, варить на слабом огне. Во время кипения в котел положить остатки плова

или отварной рассыпчатый рис и продолжать варку, постоянно помешивая.

На 200 г муки — 2,5 литра молока, 1 стакан пшеницы.
Соль по вкусу.

Мучной суп с машем (мош агага)

В раскаленном масле пережарить лук, затем положить мясной фарш и морковь, нарезанную мелкими кубиками, хорошо обжарить. После этого налить в кастрюлю воды, добавить вымоченный пережаренный маш, дать закипеть. Когда зерна маша разбухают, суп заправить солью и специями.

В другой посуде в небольшом количестве топленого масла пережарить муку и положить ее в суп, довести до готовности. Суп разлить в каасы и посыпать кинзой.

На 1 стакан муки — 500 г мяса, 50 г масла (лучше баранье сало), 1½ стакана маша, 1 ст. ложку топленого масла (для поджарки муки), 2 головки лука, 1 шт. моркови, ½ пучка зелени кинзы. Соль и другие специи по вкусу.

Мучной суп с кислым молоком, охлажденный (шогирма)

Готовится так же, как указано в рецепте «мучной суп» (см. стр. 27). Готовый суп снять с огня и охладить, помешивая половником несколько минут. Затем, продолжая помешивание, влить струей взбитое кислое молоко. При подаче на стол разлить в каасы и посыпать кинзой.

На 500 г муки — 100 г топленого масла или курдючного сала, 2–3 головки лука, 1 литр кислого молока, ½ пучка кинзы. Соль по вкусу.

Суп из затертой муки (умоч оши)

Положить в миску муку, влить полстакана пресоло-ной воды, помешивая, растереть муку между ладонями до образования комочков теста величиной с маш или

горох. Рассыпать натертое тесто по салфетке, посыпав мукой.

Баранье сало и мясо нарезать мелкими кусочками. Растопить в кастрюле сало, затем положить мясо, мелко нашинкованный лук, жарить пока не зарумянится. После этого налить воды, посолить, заправить специями и вымочить. Через 7—8 минут всыпать подготовленное тесто.

На 250 г муки — 500 г мяса, 150 г сала, 2—3 головки лука, 1 стручок красного перца, лавровый лист и соль.

Суп из затертой кукурузной муки с машем (сикмон)

Очищенный и промытый в холодной воде маш положить в кастрюлю, закрыть крышкой и варить на слабом огне. Приготовить из кукурузной муки крутое тесто и пропустить его через мясорубку без ножниц. Когда зерна маша разварятся, всыпать затертое тесто.

В готовый суп положить соль и красный молотый перец, дать отстояться, заправить кислым молоком, хорошо размешать. При подаче на стол в каждую кассу добавить по чайной ложке топленого масла.

На 1,5 стакана маша и 1 стакан белой кукурузной муки — 1 кассу (1 литр) кислого молока, 50 г топленого масла. Соль и специи по вкусу.

Кисель из проращенной пшеницы с мукой (сумалак)

Перебрать пшеницу местного сорта «кайрак», тщательно промыть холодной водой, замочить на трое суток. Затем слить воду, рассыпать на листе чистой фанеры слоем толщиной 1—1,5 см, покрыть марлей, поставить в затененное место.

Каждое утро сбрызгивать пшеницу водой, пока она не прорастет. Когда всходы достигнут высоты 3—5 см (через 3—4 дня), пшеницу снять с доски, доземному протолочь в ступе и переложить в тазик. Добавить

немного воды, размешать, процедить через марлю, залить еще водой, размешать и отжать в другую посуду. Провести эту операцию три раза. Все три порции сусли процедить, каждую в отдельности, в разную посуду и дать отстояться. В раскаленный котел налить хлопковое масло, прокалить, дать немного остыть. В масло положить муку, влить первую порцию сусли и тщательно размешать деревянной лопаточкой, чтобы не образовались комочки. Прокипятить на сильном огне, затем, когда смесь начнет густеть, влить вторую порцию сусли и дать закипеть, постоянно помешивая.

Когда смесь снова начнет густеть, непрерывно размешивая ее деревянной лопаточкой, влить третью порцию сусли. Варить, постоянно помешивая, до образования киселеобразной массы светло-коричневого цвета. Чтобы сумалак не пригорел, в котел положить 15—20 хорошо обмытых ровных камешков величиной с косточку урюка. Вместо камешков можно положить несколько грецких орехов.

Если сумалак имеет горьковатый привкус, добавить немного воды и снова кипятить до сгущения.

Когда сумалак сварится, снять с огня, закрыть котел крышкой. Охладить в течение 2—3 часов, разлить в пиалы и подавать на стол. Если были сварены орехи, вынуть их из котла, расколоть, очистить и положить понемногу в каждую пиалу.

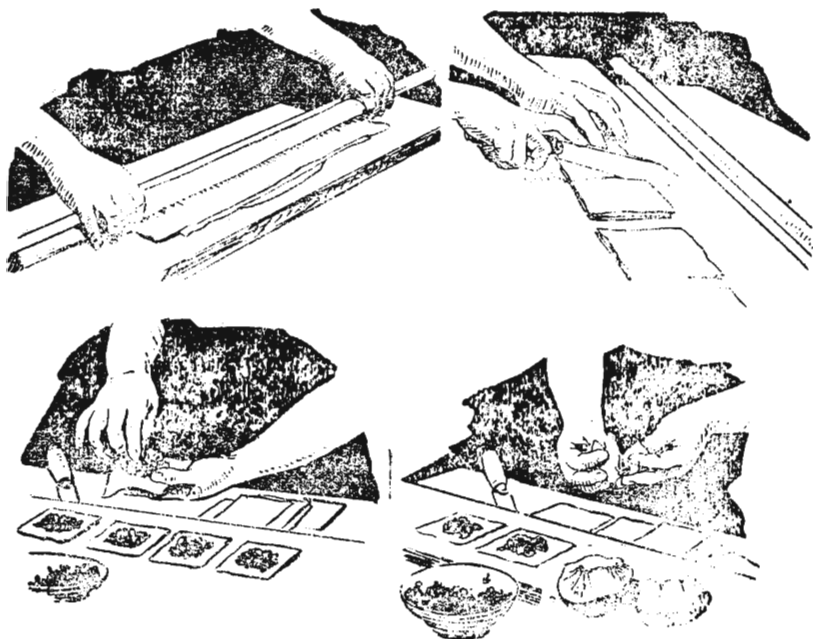
На 0,5 кг пшеницы сорта «кайрак»—2 кг пшеничной муки, 15—20 орехов, 0,5 кг хлопкового масла.

вторые мучные блюда

Манты (мангилар)

Приготовить крутое тесто, скатать в шар, дать постояться 10 минут. Затем тонко раскатать скалкой сочень (толщиной 1—2 мм), нарезать на квадратики 10×10 см, положить на каждый квадратик по столовой

ложке фарша, кусочку курдючного сала, сделать манты, как показано на рисунке. Чтобы тесто не подсохло и не стало хрупким, сырые манты надо покрыть сал-феткой.



Приготовление манты.

Ярусы паровой кастрюли (каскана) смазать маслом, уложить на них манты так, чтобы они не соприкасались друг с другом, сбрызнуть холодной водой и варить на пару 45 минут, закрыв крышку.

Готовые манты подать в касак или большом блюде, заварить бульоном, заправить кислым молоком или сметаной, посыпать черным перцем. Отдельно подать виноградный уксус.

Фарш для манты приготовить следующим образом: мякоть баранины или говядины

пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать мелкими кусочками «горошком». В фарш добавить мелко нашинкованный лук, черный молотый перец, тмин (зира), немного соленой воды, хорошо перемешать. Для начинки курдючное или нутряное сало нарезать кусочками величиной с миндальну.

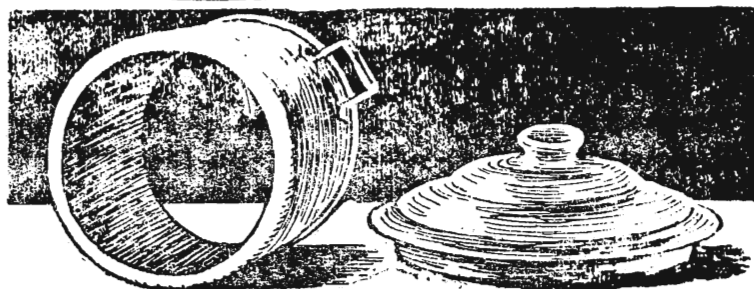
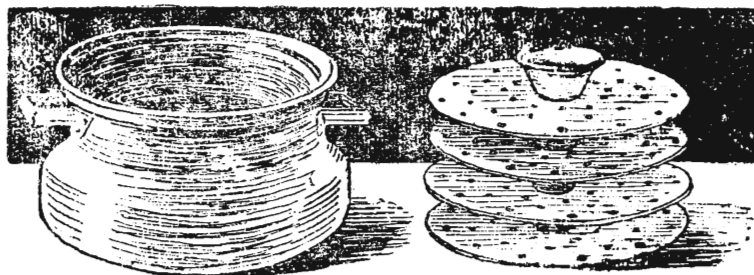


Разные способы формирования манты:

а — овальные, *б* — овально-фигурные, *в* — четырехугольные, *г* — анджалиские, *д* — круглые.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На фарш: 1 кг мяса (мякоти), 500 г лука, $\frac{1}{2}$ стакана соленой воды, 1 чайную ложку черного перца, 100 г курдючного сала.



Каспан — специальная кастрюля с ярусами для приготовления мучных изделий на пару.

Для приправы на каждую порцию (2—4 шт.): 1 ст. ложку сметаны или кислого молока, щепотку черного перца; по желанию — щепотку мелко нарезанной кинзы.

Манты с тыквой (ошқовоқ манты)

Приготовить тесто как для обычных манты.

Фарш сделать из тыквы. Для этого тыкву нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко нашинкованный лук, растертые шкварки или рубленое курдючное сало,

красный молотый перец, посыпать солью. Все хорошо перемешать. Дальше готовить так же, как и манты с мясом. Время варки — 30—40 минут.

При подаче на стол манты помазать топленным маслом или сметаной.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли.

На фарш: 1 кг очищенной тыквы, 4—5 головок лука, 1 чайную ложку соли и красного перца, 150 г шкварок или курдючного сала.

На порцию для смазывания: по 1 ст. ложке топленного масла или по 2 ст. ложки сметаны.

Манты жареные (дзурма манты)

Приготовить манты, как указано в рецепте «Манты». Обжарить во фритюре до образования румяной корочки. При этом тесто становится хрустящим, мясо же остается сырым. Чтобы мясо сварилось и тесто стало мягким, манты надо варить в казане на пару 35—40 минут. Если казана нет, то можно варить их как голубцы, в кастрюле. Для этого на дно кастрюли положить глубокую тарелку, в нее уложить слоем жареные манты, накрыть второй тарелкой, налить в кастрюлю немного воды для образования пара, плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь. После закипания варить в течение 20—25 минут. Манты подают в казах вместе с бульоном, посыпав зеленью.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На фарш: 1 кг мяса, 500 г лука, 500 г курдючного сала. Соль и специи по вкусу.

Манты, сваренные в бульоне (сув манти)

Замесить кругое тесто на молоке с яйцами (соль развести в 1 ст. ложке воды). Приготовить манты обычным способом, опустить в кипящий мясной бульон и

варить как пельмени. Бульон должен кипеть на слабом огне в течение 40—45 минут. При подаче на стол в каждую касу положить по 2—4 шт. манты, залить бульоном, заправить одной столовой ложкой кислого молока, посыпать зеленью.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 чайную ложку соли.

На фарш: 1 кг мяса, 500 г лука, 1 ст. ложку черного перца и соли, 150 г курдючного сала.

Для приправы: 1 ст. ложку кислого молока.

Манты, сваренные с пловом (палов манти)

Приготовить манты по рецепту «Манты». Перед тем, как закрыть плов, положить манты в котел поверх риса, закрыть плов на 25—30 минут. Манты делаются небольшого размера (тесто нарезать на квадраты 6×6 см). Готовые манты подать до плова в тарелках по 2 шт.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На фарш: 400 г мяса, 2—3 головки лука, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и черного перца.

Манты с картофелем (картовика манти)

Очищенный картофель нарезать соломкой, добавить нарезанный кольцами лук, топленое масло или шкварки, посолить, посыпать черным или красным перцем, все перемешать.

Приготовить тесто и в остальном поступать так, как сказано в рецепте «Манты».

Варить манты с картофелем в каскане на пару 25—30 минут.

При подаче на стол манты смазать топленым или сливочным маслом.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На фарш: 1 кг картофеля, 4—5 головок лука, 200 г топленого масла или шкварок, 1 ст. ложку соли и черного перца.

Манты особые (яхлиг манти)

Окорочную часть баранины и курдючное сало нарезать на кусочки по 10—15 г, положить в эмалированную кастрюлю, добавить нашинкованный лук, молотый черный перец, тмин, соль и виноградный уксус. Все хорошо перемешать и поставить в прохладное место, чтобы мариновалось в течение 2—3 часов.

Замесить тесто на яйцах, раскатать и нарезать на квадратики 7 × 7 см. Положить в каждый квадрат теста по кусочку мяса и сала, сделать манты четырехугольной формы.

Ярусы паровой кастрюли смазать маслом, уложить на них манты и варить на пару в течение 1 часа.

Готовое блюдо подают в лагане, полив сверху кислым молоком.

Для начинки: 500 г мяса, 500 г сала, 2—3 луковицы, по 1 чайной ложке соли, берну, тмина, 2 ст. ложки виноградного уксуса.

На тесто: 500 г муки, 3 яйца, 1 чайная ложка соли.

Для заправки: 1 стакан кислого молока.

Манты с машем (маш манти)

Замесить, скатать и нарезать тесто, как указано в рецепте «Манты». На каждый кусочек теста положить фарш, приготовленный из маша, и сделать манты круглой, овальной или другой формы.

Приготовление фарша: за два дня до приготовления промыть маш и замочить холодной водой в плоской посуде (лагане). По мере необходимости воду следует менять. Когда маш набухнет и зародыши начнут

расти, высыпать на клеенку, перебрать, удалив мелкие, твердые и ненабухающие зерна. Замоченный маш слегка протолочь в ступке, добавить нашинкованный лук, сало и морковь, нарезанную мелкими кубиками. Все хорошенько перемешать, заправить соленой водой и молотым перцем. Маш манты варятся в каскане на пару в течение 30—35 минут. Готовые манты положить в лаган, полить сметаной и подать на стол.

Для теста: 500 г муки, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли.

Для фарша: 3 стакана маша, 200 г курдючного сала, 3—4 головки лука, 2 шт. моркови, соль и перец по вкусу, 200 г сметаны для заправки.

Манты с салом (картдумба манти)

Баранье курдючное сало нарезать кубиками по $1 \times 1 \times 1$ см, смешать с сахарной пудрой, отставить.

Дрожжи растворить в теплой воде, всыпать частями муку, сделать крутое тесто, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Из готового теста скатать шарики величиной с грецкий орех и, придавливая ладонью, сделать лепешечки толщиной в 3—4 мм. В каждую лепешечку положить понемногу приготовленного сала и оформить манты круглой или овальной формы. Варить в паровой кастрюле, как обычные манты в течение 40—45 минут. Подать на стол в касках с бульоном, заправленным кислым молоком.

Для начинки: 1 кг сала, 300 г сахарной пудры.

На тесто: 500 г муки, 20 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 стакан воды, 500 г кислого молока для заправки.

Манты по андижански (Андижон мантиси)

Из жирной баранины сделать фарш, добавить мелко нашинкованный лук, соль, перец, вбить яйцо и хорошо перемешать.

Замесить простое тесто как для манты, закрыть и оставить на 10—15 минут для расстойки. Нарезать тесто на куски по 150 г, скатать в шары, затем короткой скалкой раскатать в пласти толщиной 3—4 мм. В каждый пласт положить по 300 г фарша и оформить манты шарообразной формы (см. рис. на стр. 32). Ярусы паровой кастрюли перевернуть вниз ручками, смазать обратную сторону жиром, на каждый ярус уложить по одной манты и варить в течение 1 часа.

Готовое блюдо поделить на 4 части по 1 шт. на порцию, залить бульоном и подать на стол с кислым молоком.

На тесто: 500 г муки, 1 чайная ложка соли, 1 стакан воды.

На фарш: 1 кг мяса, 300 г лука, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

Для заправки: 2 стакана кислого молока

Манты с редькой (дуричи манги)

Приготовить тесто как указано в рецепте «Манты». Фарш приготовить следующим образом: взять поровну баранины и говядины, пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать «горошком», затем смешать с таким же количеством мелко нашинкованного лука, добавить мелко нарезанное баранье нутряное или курдючное сало, добавить в фарш еще и редьку. Для этого очищенную от кожуры редьку нарезать кружками 0,5 см шириной, положить в кастрюлю с холодной водой, дать закипеть на медленном огне и сразу слить воду. Редьку охладить, нарезать кубиками размером 0,5×0,5×0,5 см, положить в фарш, заправить перцем и соевым раствором (2 чайных ложки соли на 0,5 стакана теплой воды) все хорошенько смешать.

Приготовленное тесто тонко раскатать, нарезать на квадратики размером 10×10 см, положить в каждый квадратик по 1 ст. ложке фарша и сформировать манты. Варить так же как и другие разновидности манты.

в паровой кастрюле, время готовности — 35—40 минут.

Готовые манты подаются в блюдах или тарелках по 4—6 шт. на порцию без бульона.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 0,5 стакана воды.

На фарш: 300 г баранины, 300 г говядины, 100 г сала, 600 г лука, 200 г репки, 0,5 стакана соленого раствора, 1 чайная ложка красного или черного молотого перца.

Пельмени (чучвара)

Приготовить тесто как для манты, раскатать тонким слоем пласт, нарезать квадратиками размером 5 × 5 или 6 × 6 см. Положить на середину каждого квадратика по чайной ложке фарша, сделать пельмени. В кипящую воду бросить щепотку соли, опустить пельмени и сварить. Пельмени будут готовы, когда они всплывут на поверхность бульона. При подаче на стол пельмени вынуть дуршлагом, положить на блюдо, полить кислым молоком или же заправить луком, пережаренным на топленом масле до золотистого цвета. Можно подать с виноградным уксусом и черным перцем.

Фарш для пельменей сделать следующим образом: жирную мякоть баранины или говядины (телятины) мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, заправить черным или красным перцем, залить подсоленной водой, хорошо размешать.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, 0,5 стакана воды.

На фарш: 500 г мяса, 400 г лука, 1 чайную ложку соли и черного перца.

Для приправы: 1 стакан кислого молока или пережаренный в масле лук (на это—50 г масла, 2—3 головки лука), или 1 ст. ложку виноградного уксуса, 1 чайную ложку черного перца.

Пельмени из вяленых помидоров (помидор чучвара)

Приготовить тесто и сделать пельмени по предыдущему рецепту, а фарш приготовить из вяленых помидоров. Для этого вяленые помидоры промыть в горячей воде и замочить на 10 минут. Затем их мелко порубить. Положить лук и курдючное сало, топленое или сливочное масло, посыпать черным перцем, все перемешать. Этим фаршем начинить пельмени, сварить и подать с пережаренным на масле луком.

На тесто: 500 г муки, 2 яйца, 1 чайную ложку соли.

На фарш: 400 г вяленых помидоров, 400 г лука, 150 г сала, 1 чайную ложку мелкой соли и 1 чайную ложку черного перца.

Пельмени из зелени (күк чучвара)

Приготовить фарш из зелени. Для этого мелко порубить щавель, настующую сумку, первые побеги люцерны, лебеду, мяту, шпинат, зелень киззы, зеленый и репчатый лук, шкварки или курдючное сало. Заправить солью и красным молотым перцем, тщательно все перемешать, потушить, добавить яйца. Тесто нарезать квадратиками как на пельмени, положить на каждый квадратик зеленый фарш, края квадратиков защипать, опустить в кипящий бульон.

Готовые пельмени переложить на блюдо, полить топленным маслом и подать на стол.

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На фарш: 1 кг зелени, 500 г лука, 1 яйцо, 1 пучок зеленого лука, 150 г курдючного сала или шкварок, по одной ст. ложке соли, красного перца и топленого масла (для смазывания пельменей).

Пельмени из картофеля (картошка чучвара)

Приготовить тесто как указано в предыдущих рецептах. Для начинки отварить картофель в мундире и сделать пюре, добавить топленое масло и жареный лук. Сделать пельмени, отварить и подать на стол, смазать сливочным маслом.

На тесто: 500 г муки, 1 чайная ложка соли, 1 стакан воды.

Для начинки: 1 кг картофеля, 100 г топленого масла, 3 луковицы, 50 г сливочного масла для смазывания.

Пельмени с яйцами (тухум барак I)

Замесить тесто, раскатать пласт и нарезать квадратиками.

Для фарша: отварить яйца вкрутую, очистить от скорлупы, мелко нарезать, добавить лук, пережаренный в масле, заправить солью и черным перцем, хорошо перемешать.

Приготовить пельмени обычным способом.

Подавать пельмени на блюде или в тарелках со сметаной.

На тесто: 500 г муки, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На фарш: 15 яиц, 4-5 головок лука и 50 г топленого масла для поджарки, 1 чайную ложку мелкой соли и черного перца.

Вареники с яйцами (тухум барак II)

Приготовить тесто как на пельмени, раскатать тонким пластом, вырезать из него стаканом кружочки, сложить каждый кружочек вдвое и защипать, чтобы образовался конвертик в виде полумесяца. В каждый такой конвертик влить по 1 столовой ложке сырого яйца, опустить в соленую кипящую воду и сварить. После того,

как конвертики всплывут, варить их еще 2—3 минуты, затем уложить на блюдо и подать на стол.

Для начинки: разбить яйца, посолить, положить мелко нарезанное курдючное сало или разогретое топленое масло, перемешать.

На тесто: 500 г муки, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На фарш: 15 яиц, 4—5 головок лука и 50 г топленого масла, 1 ст. ложка мелкой соли и 1 чайная ложка черного перца.

Вареники по-джизакски (гилминди)

Приготовить тесто, дать полежать 10 минут, затем разделить на кусочки весом по 200 г, тонко раскатать, опустить их в кипящее топленое масло и, не обжаривая, сразу же вынуть и завернуть в салфетку. В молоке растворить немного сахарного песка, всыпать муку, тщательно перемешать и поставить кипятить (во время кипячения следует постоянно размешивать мучную болтушку, иначе она может подгореть.) Каждую лепешку смазать одной ложкой мучной болтушки, сложить вдвое в форме полумесяца. Перед подачей на стол вареники смазать топленным маслом.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.

Для мучной болтушки: 3 стакана молока, 2 чайные ложки сахарного песка и 1 стакан муки.

Для обжаривания и смазывания — 30 г топленого масла.

Лагман

Тесто тонко раскатать, посыпать мукой и нарезать лапшу, отварить её в соленой воде, вынуть, промыть два-три раза в холодной воде, переложить на дуршлаг, оставить, пока не стечет вода.

В отдельной посуде приготовить подливу (ваджу). Для этого мясо, сало, картофель, редьку нарезать мелкими кубиками, морковь, свеклу и капусту — соломкой, лук и болгарский перец — кольцами, помидоры и чеснок также нарезать очень мелко. Раскалить масло и обжарить мясо до румяной корочки, положить лук, помидоры, чеснок и продолжать жарить. Затем добавить остальные овощи, перемешать несколько раз, посолить, заправить черным или красным перцем, залить немного бульона, в котором была сварена лапша, и тушить на слабом огне 30—40 минут.

Когда будет готова подлива, лапшу окунуть в кипяток, переложить на блюдо, залить подливой, сверху еще положить слой лапши и подливы. Лагман можно подавать и в кашах.

На тесто: 1 кг муки, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

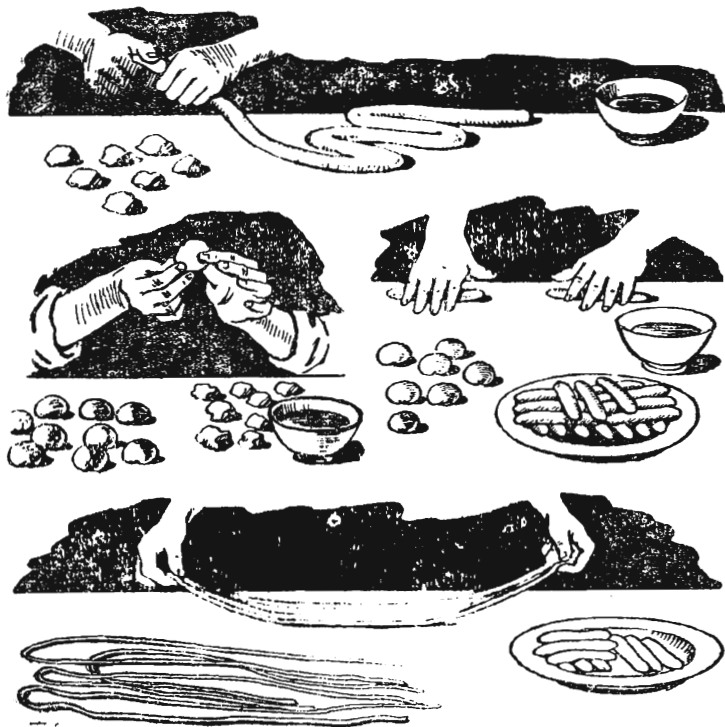
На подливу: 400 г мяса, 2—3 картофелины, 1 редьку, 2 моркови, 100 г капусты, 1 красную свеклу, 3—4 головки лука, 1 болгарский перец, 3—4 помидора, 6—7 долек чеснока. Соль и специи по вкусу, 200 г масла для обжаривания.

Лагман дунганский (чўзма лагман)

Замесить тесто средней крутости, скатать шар, накрыть салфеткой, дать полежать в течение 1 часа. После этого тесто окунуть в раствор соды и соли и еще раз вымесить. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, прижать им форму шариков величиной с грецкий орех. Раскатать в небольшие колбаски толщиной с карандаш. Чтобы колбаски не слипались, необходимо их смазать хлопковым маслом, сложить в посуду. Затем взять колбаску за оба конца и, ударив ее серединой об стол или доску для раскатывания теста, растянуть. Когда лапша вытянется до 1 м, сложить вдвое и проделать,

эту операцию вторично. Сложить еще раз вдвое и вытянуть круглую лапшу толщиной с вермишель.

Таким способом растянуть все жгутики и отварить в соленой воде. После того как лапша всплывет на по-



Приготовление душанского лагмана.

верхность, варить еще 3—4 минуты. Готовую лапшу промыть два три раза в холодной воде, откинуть на дуршлаг.

Подливу приготовить, как указано в предыдущем рецепте, но более жидкую.

При подаче на стол лапшу обдать кипятком, переложить в казы (по полкасы), добавить подливу, посы-

пать мелко нашинкованной кинзой и чесноком, полить уксусом.

На тесто: 1 кг муки, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, 200 г хлопкового масла для смазывания.

На подливку: 100 г мяса, 2-3 шт. картофеля, 1 редьку, 2 шт. моркови, 100 г капусты, 1 небольшую красную свеклу, 3-4 головки лука, 1 болгарский перец, 3-4 помидора, 5-7 долек чеснока, лавровый лист (1-2 листика). Соль и специи по вкусу.

Для поджарки: 200 г масла. Для приправы: 1 пучок кинзы, 1 головку чеснока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки виноградного уксуса.

Шима

Приготовить ланшу, как указано в рецепте «Лагман душганский», сделать ее еще тоньше и отварить в солевой воде.

Для подливы обжарить мелко нарезанное мясо, положить лук и нарезанный чеснок, продолжать жарить, добавить томат или помидоры и немного уксуса, подлить воды, дать закипеть.

Перед подачей на стол ланшу опустить в горячую воду, положить в касы, добавить подливу, в каждую касу положить по 1 жареному яйцу или оладью.

На тесто: 1 кг муки, 2 яйца, 1 чайную ложку соли. В воду, в которой варится ланша, положить по чайной ложке соли и соды.

Для смазывания ланши — 200 г хлопкового масла.

Для подливы: 300 г мяса, 150 г жира (для поджаривания), 4-5 головок лука, 1 головку чеснока, 2 ст. ложки томата или 2-3 помидора, 2 ст. ложки уксуса. Соль и специи по вкусу.

Для приправы: 6 яиц, для поджаривания 50 г топленого масла.

Лагман на укропном настое (шивит оши)

В неглубокую кастрюлю положить мелко нарезанный укроп, залить водой, дать постоять 1—2 часа. После этого его хорошо отжать, а на оставшемся настое замесить тесто. Тесто тонко раскатать, нарезать лапшу, отварить ее в соленой воде.

В отдельной кастрюле приготовить подливу. Для этого мясо, лук, картофель и помидоры обжарить, посолить, заправить специями, налить воды и тушить примерно 10 минут.

Перед подачей на стол разложить в касы лапшу, полить ее сверху подливой, положить по одной столовой ложке кислого молока. По желанию можно посыпать черным перцем, рубленным укропом.

На тесто: 1 кг муки, 500 г укропа, 1 чайную ложку соли.

На подливу: 500 г мяса, 3—4 головки лука, 2—3 помидора, 2 картофелины. Соль и специи по вкусу. 150 г жира на поджарку.

Для приправы: 1 стакан кислого молока, черный перец по вкусу, укроп.

Лагман паровой (димлама лагмон)

Из теста, приготовленного как для пельменей, нарезать тонкую лапшу, стряхнуть муку и дать слегка подсохнуть. Тем временем сделать мясной фарш, нарезать кубиками картофель, соломкой морковь, нашинковать лук и чеснок. Обжарить продукты в раскаленном до белого дымка масле: сначала лук, затем фарш и, наконец, морковь, добавить в поджарку помидоры или томат-пасту, положить картофель, налить немного воды и тушить на слабом огне 10 минут. Когда соус закипит, заправить солью и специями (перец, тмин, лавровый лист) и положить сверху ровным слоем приготовленную лапшу. Если воды, налитой в соус, недостаточно, то до-

бавить кипятку, чтобы слегка покрывало лапшу. Плотнo закрыть кастрюлю и продержaть на слабом огне еще 25—30 минут.

Готовое блюдо подают в кашах, посыпав сверху нарезанной зеленью. Уксус подается отдельно.

Для лапши: 500 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, чайная ложка соли.

На соус: 200 г масла, 500 г мяса (мякоти), 2—3 шт. моркови, 2 шт. картофеля, 2—3 головки лука, 1 головку чеснока. Соль и специи во вкусу, 1 пучок зелени для заправки.

Густая отварная лапша с кислым молоком (чуп оши I)

Замесить довольно крутое тесто на яйцах, скатать в шар, дать полежать 15—20 минут. Затем тесто тонко раскатать, нарезать лапшу шириной в 1/2 см. Стряхнуть муку, дать лапше подсохнуть 10—15 минут, после чего отварить ее в соленой воде. Когда лапша сварится, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, уложить на блюдо, посыпать луком, пережаренным во фритюре, черным перцем, заправить кислым молоком.

На 500 г муки — 2 яйца, 1/2 чайной ложки соли; на поджарку 2—3 головки лука, 50 г толченого мяса, соль по вкусу; черный перец и 1 стакан кислого молока для заправки.

Густая отварная лапша с незрелым урюком (чуп оши II)

Взять плоды урюка любого сорта в молочной спелости ядрышка. Промыть в холодной воде, поставить варить. Когда выкипит содержимое кастрюли, посолить и продолжать варку до смягчения плодов. В фруктовом бульоне отварить лапшу, приготовленную так, как описано в предыдущем рецепте. Готовую лапшу откинуть

на дуршлаг. В другой посуде пережарить на топленном масле или бараньем жире лук. При подаче на стол лапшу обдать кипятком, уложить на блюдо, посыпать приготовленным луком. Отвар подать отдельно в стаканах.

На тесто: 500 г муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На отвар: 1 кг недозрелого урюка, 3 литра воды, соль по вкусу.

На поджарку: 3 головки лука и 50 г жира.

Тесто отварное (кайиш оши)

Приготовить тесто, раскатать, нарезать квадратиками 7×7 см, отварить в соленой воде, уложить на блюдо, полить кислым молоком или смазать топленным маслом, положить слоями остальное тесто и тоже смазать; посыпать черным перцем и кишзой, подать на стол.

На 500 г муки — 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 2 стакана кислого молока или 1 стакан топленого масла, $\frac{1}{2}$ пучка кишзы; черный перец по вкусу.

Тесто отварное в мясном бульоне (кулчатой или шилпилдоқ)

Копшу или баранину и казы опустить в воду и варить на слабом огне 1—1,5 часа. Сваренное мясо вынуть, нарезать ломтиками. Замесить тесто, тонко раскатать, нарезать квадратиками 5×5 см или 7×7 см. В мясном бульоне отварить тесто, уложить на блюдо, посыпать мелко нашинкованным луком, положить кусочки казы и мяса, подать на стол. Если мясо и казы сильно остыли, согреть их в бульоне.

В кашах или шалах отдельно подать бульон, охлажденный кислым молоком.

На бульон: 1 литр воды, 500 г мяса, 3—4 головки лука, 3—4 моркови, 2 картофелины, соль по вкусу.

На т^ат^е приправы — 1 чайную ложку черного перца.

Каша из кукурузной муки (буламик)

Просеять кукурузную муку, развести в молоке, поставить на огонь, варить, постоянно помешивая, до густоты сметаны.

В другой посуде обжарить лук с мясным фаршем, посолить и посыпать черным перцем. Готовый гарнир смешать с мучной кашей и подать на стол в глубоких тарелках.

Буламик можно подать на стол и в охлажденном виде. Для этого готовую кашу положить на неглубокие тарелки, охладить и, когда слегка затвердеет, разрезать на кусочки в виде ромбиков.

На 500 г кукурузной муки — 1 литр молока.

Для гарнира: 100 г топленого масла, 2 головки лука и 200 г мясного фарша, соль и черный перец по вкусу.

Сыпучая холодная лапша по-ташкентски (курук порин)

Конины или нежирную говядину и казы отварить, охладить и нарезать соломкой, как указано в рецепте «суп-лапша по-ташкентски» (см. стр. 21). Тесто и лук приготовить так же. Все соединить и подать на стол в холодном виде в тарелочках без бульона. Бульон подать отдельно в пиалах, заправив кислым молоком.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 1 чайная ложка соли.

На бульон: 500 г конины или говядины, 500 г казы, 3 головки лука, соль и лавровый лист по вкусу. 3^л литра воды и 3 стакана молока.

Для заправки: 500 г муки, 2 чайные ложки черного молотого перца.

на дуршлаг. В другой посуде пережарить на топленном масле или бараньем жире лук. При подаче на стол лапшу обдать кипятком, уложить на блюдо, по-
"жирную баранью лапшу, бульон, перец, а филейную часть) положить в кастрюлю, налить около трех литров воды, поставить варить. Когда на поверхности кастрюли появится пена, добавить мелко нашинкованный лук. В бульон положить целыми репу, морковь, картофель, продолжать варить на очень слабом огне. Затем добавить целые помидоры. Пока закипит бульон, замесить на яйцах или молоке крутое тесто, хорошо обмять, придав форму батона, и нарезать на кусочки шириной 1 см. Затем опустить их одни за другим в кипящий бульон, продолжать варку. Когда кусочки теста начнут всплывать на поверхность, суп посолить, добавить тмин, лавровый лист и укроп. При подаче на стол мясо, кусочки теста и овощи уложить на блюдо, посыпать черным перцем, а бульон подать отдельно.

На тесто: 500 г муки, 3 яйца или 1 стакан молока, 1 чайную ложку соли.

На бульон: 500 г мяса, по 300 г моркови, репы, картофеля, 4-5 головок лука, 3-4 помидора. Соль и специи по вкусу.

Галушки из кукурузной муки по-хорезмски (курдуқ)

Поставить варить мясной бульон. Полежить лук, морковь, картофель. Из кукурузной муки замесить тесто, разделить его на жгутики толщиной с карандаш. Затем нарезать на кусочки величиной с миндалинку и опустить в кипящий бульон. Когда тесто всплывет на поверхность, закрыть котел крышкой, дать отстояться 10 минут.

При подаче на стол положить в касы, посыпать укропом и черным перцем.

На тесто: 500 г кукурузной муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На бульон: 1 литр воды, 500 г мяса, 3—4 головки лука, 3—4 моркови, 2 картофелины, соль по вкусу.

Для приправы — 1 чайную ложку черного перца и 1/2 пучка укропа.

Клецки по-уйгурски (маншар)

Приготовить тесто, как для ланши, и дать ему расстояться минут 10. Затем разделить на кусочки по 20—25 г, придавливая пальцами, придать каждому кусочку продолговатую форму и при помощи короткой скалки раскатать полоски до толщины 3 мм. Каждый раскатанный кусочек теста смазать хлопковым маслом и оставить на 10 минут для расстойки. Затем быстрым движением рук вытянуть каждую полоску и, отрывая небольшие кусочки (клецки), класть их в кипящую соленую воду. Отварить и откинуть на дуршлаг.

Сильно прокалить хлопковое масло, обжарить в нем лук докрасна, добавить нарезанное мелкими кубиками мясо, смешать с луком. Когда начнет выделяться мясной сок, положить дольки помидоров или томат-пасту, добавить толченый чеснок и тушить еще 10—12 минут. После чего положить в котел редьку и картофель, нарезанные кубиками, влить немного воды, заправить солью, уксусом, перцем, тмином, вбить сырое яйцо и продолжать тушить до готовности (пока не размякнет редька). Поставить на стол в кашах. В каждую кашу положить горсть отваренного теста, а сверху положить мясо и овощи с соусом, посыпать зеленой кинзой.

Для теста: 500 г муки, 1 стакан воды, 1/2 чайной ложки соли, 50 г хлопкового масла (для смазки теста).

Для соуса: 100 г масла, 500 г мяса, 3 сырых яйца, 2 картофелины, 1 редьку средней величины; 2 головки лука, 5—6 долек чеснока, 3—4 шт. помидоров или 2 ст. ложки томат-пасты. Зелень, соль, перец, тмин и уксус по вкусу.

Плов с лапшой (угра палов)

В раскаленном бараньем жире обжарить лук, положить мясо, нарезанное на ломтики, и продолжать жарку. Через некоторое время положить в котел морковь, нашинкованную соломкой, заправить солью и перцем, налить кипятку так, чтобы он покрыл содержимое котла, и тушить на медленном огне 20—25 минут. Сделать тесто, как на лапшу, очень тонко раскатать, разрезать на полоски по 3 см шириной, посыпать каждую полоску мукой, сложить друг на друга и нарезать соломкой. Лапшу стряхнуть от муки, разложить на противень и сушить в духовом шкафу, пока не подрумянится. Затем охладить, положить в тазик и раскрошить ладонями, чтобы получились кусочки величиной с рисинку. Просеять через решето и промыть в холодной воде. Эту лапшу ровным слоем засыпать в котел поверх подливы и варить над пламенем до испарения влаги. Если самый верхний слой лапши не сварился, осторожно переложить нижний слой вверх, а верхний вниз, не касаясь моркови. После этого накрыть плов тарелкой и плодно закрыть крышкой, котел снять с огня и поставить в теплое место на 15—20 минут для уречения.

Готовое блюдо хорошенько смешать, положить горкой в лаган, посыпать нашинкованным зеленым луком и подать на стол.

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана воды, 1 чайная ложка соли.

Для подливы: 300 г сала, 500 г мяса, 500 г моркови, 2 головки лука, соль и перец по вкусу. Для приправы 1 пучок зеленого лука.

Плов с вермишелью (вермишель палов)

Готовится так же, как указано в предыдущем рецепте, только вместо сушеной лапши кладут вермишель. Первый или высший сорт вермишели положить в миску

и измельчить до крупинок величиной с рисинку, придавливая ладонью правой руки и сменивая — левой, затем просеять через сито. В остальном поступают так, как сказано в рецепте «Угра палов».

На 600 г вермишели — 500 г мяса, 300 г жира, 400 г моркови, 2—3 головки лука. Соль и перец по вкусу.

Жаркое с пельменями и картофелем (чучвара билан картошка ковурмаси)

Приготовить пельмени. В глубокой сковороде растопить баранье сало и, не вынимая шкварок, пережарить лук, положить картофель, нарезанный тонкими кружочками. Жарить, перемешивая несколько раз. Затем положить сырые пельмени. Посолить, посыпать специями, подлить немного воды, накрыть крышкой и тушить около 15 минут. Через каждые 5 минут необходимо перемешивать содержимое сковороды. Перед подачей на стол жаркое посыпать мелко нашинкованным луком.

Это блюдо можно приготовить и на хлопковом масле. При этом надо подготовить фритюр и обжарить в нем отдельно картофель и пельмени. Готовые изделия положить на блюдо, посыпать кинзой, зеленым луком, заправить кислым молоком.

На пельмени: 500 г муки, 1 яйцо, 400 г мяса, 3—4 головки лука, соль по вкусу, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

На жаркое: 250 г курдючного сала, 1 кг картофеля.

На фритюр: 1 л хлопкового масла.

На приправу: $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука или кинзы, 2 стакана кислого молока.

Рулет паровой (хунон)

Замесить тесто, разделить на куски по 250—300 г, скатать в шары, закрыть салфеткой и дать 10—15 минут расстояться. Затем тонко раскатать на пласти,

смазать каждый пласт кислой сметаной или дурдой¹, посыпать тонким слоем мелко нашинкованного лука. Свернуть рулетом, уложить в каскан и варить на пару в течение 25—30 минут.

Вместо дурды (для смазывания теста) можно приготовить крем из сметаны, смешанной с томатной пастой, а вместо лука посыпать можно по вкусу и сахарным песком.

При подаче на стол рулет нарезают на порции и укладывают на блюдо.

На 1 кг муки — 2 яйца, 1 стакан воды, 2 чайных ложки соли, 200 г сметаны, дурды или крема.

Паровой рулет с мясным фаршем (қиймали хунон)

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, только без яиц, раскатать до 1 миллиметра толщины. Смазать маслом. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный лук, соленую воду и перец, хорошенько перемешать, обмывая пальцами. Ровным слоем разложить фарш на пласт и свернуть рулетом. Варить в каскане на пару в течение 35—40 минут.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 1 чайная ложка соли, 200 г масла или маргарина для смазывания.

На фарш: 300 г баранины, 2—3 головки лука, соль и перец по вкусу.

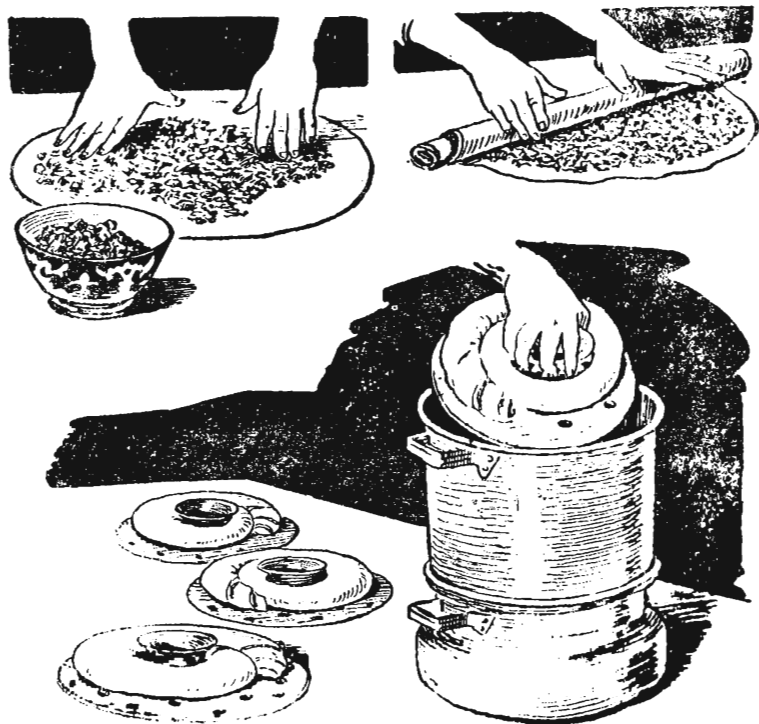
Паровой рулет с картофелем (картошка хунон)

Тесто приготовить так же, как в предыдущих рецептах. Для начинки промыть картофель, очистить и нарезать соломкой, обжарить в масле вместе с луком и томатом-пастой, заправить солью и специями. Начинить

¹ Дурда — шкварки, полученные при перетапливании сливочного масла.

этим картофелем пласты и варить на пару в течение 15-20 минут.

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана воды, 1 чайная ложка соли.



Приготовление парового рулета с мясным фаршем.

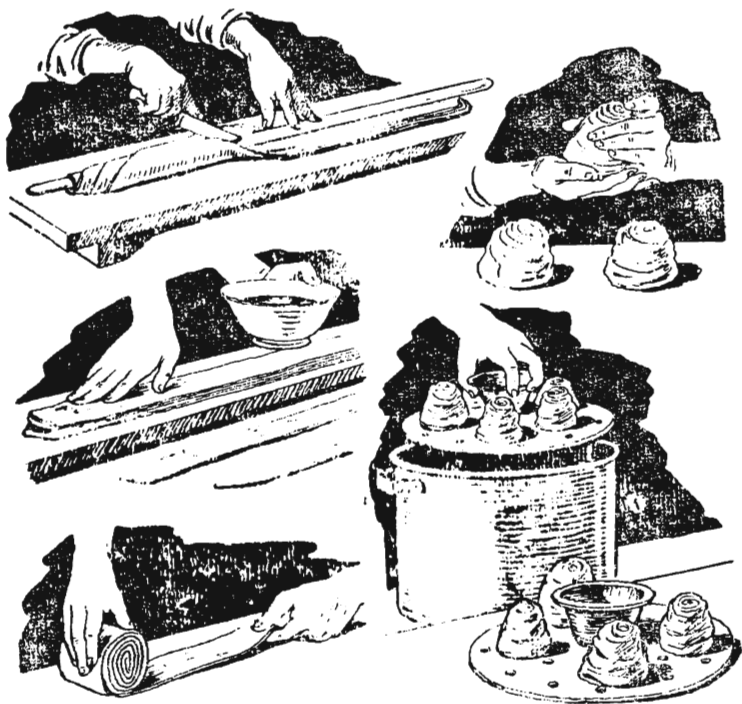
Для начинки: 500 г картофеля, 3 головки лука, 1 ст. ложка томата-пасты, 150 г топленого масла, соль и специи по вкусу.

Паровой рулет с тыквой (қовоқ хунон)

Готовится так же, как в предыдущих рецептах, а начинка делается из тыквы следующим образом: очень спелую твердую тыкву нарезать кубиками и тушить со

сметаной до размягчения. Начинить ею пласт, свернуть в рулет и варить на пару в течение 15 минут.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 1 чайная ложка соли.



Приготовление ютангзы.

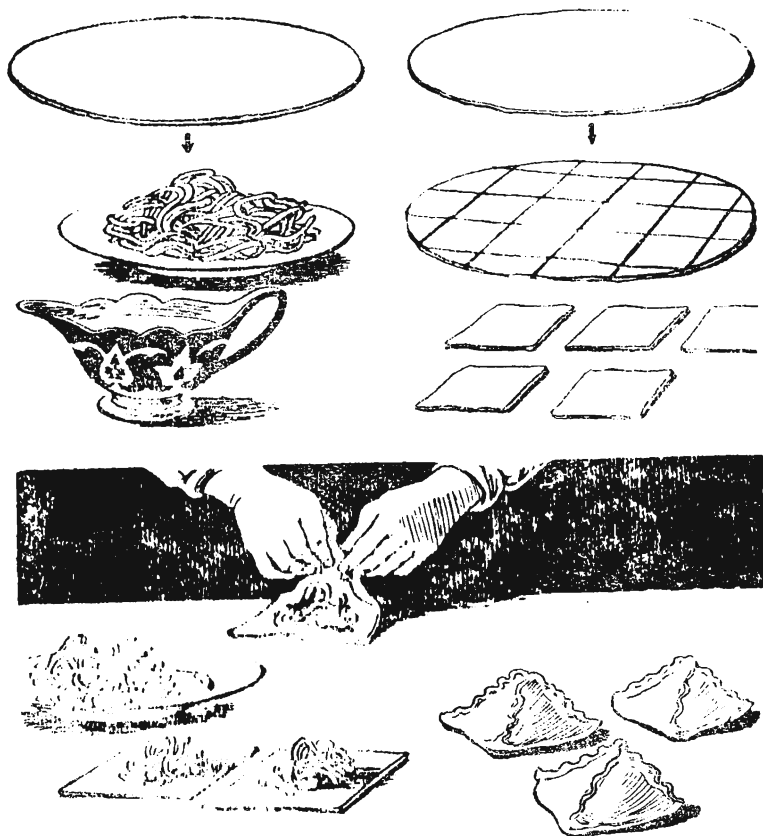
Для начинки: 500 г тыквы, 2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Паровые намушки (ютангза)

Приготовить дрожжевое тесто, укрыть, дать подниматься, затем, посылав мукой, обмять и раскатать очень тонко, нарезать полосками шириной 4 см, длиной 40-50 см, смазать полоски сметаной или оттаявшим сливоч-

ным маслом, сложить друг на друга по 10—12 шт. Затем скатать рулоном и, скручивая между ладонями, придать форму шара, уложить изделие в каскан и варить на пару 15—20 минут.

1 кг муки, 30 г дрожжей, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли. Для смазывания: 200 г сметаны, топленого или сливочного масла.



Способ приготовления сладкой ютангзы.

Паровые пампушки сладкие (ширин ютангза)

Приготовить дрожжевое тесто как для «паровых пампушек». По окончании брожения добавить в тесто сахарную пудру или сахарный песок, обмять с добавлением муки до однородной массы, разделить на две части, раскатать пластами. Из одной части нарезать лапшу, смазать сметаной или перетопленным хлопковым маслом, из другой — нарезать квадратики размером 15×15 см. Положить в квадратики лапшу и свернуть в виде конверта. Подготовленные изделия уложить на смазанные листы пергамента и варить на пару в течение 20—25 минут. Перед подачей на стол разрезать пампушки на две-три части, положить на тарелки и смазать сливочным маслом.

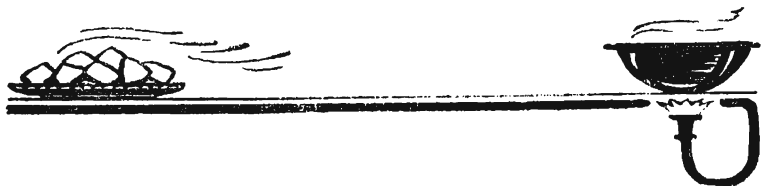
На 1 кг муки — 30 г дрожжей, 2 стакана воды, 1 чайную ложку соли, 500 г сахарного песка или пудры, 200 г сметаны или растительного масла для смазки лапши и 50 г сливочного масла для смазки готового изделия.

Мучная жидкая халва (холвайтар)

В разогретом котле прокалить жир (желательно баранье сало), снять котел с огня, перемешивая, охладить масло. Затем всыпать муку, размешать, поставить котел на огонь и жарить, помешивая, пока мука не станет коричневой. После этого влить разведенный в кипятке сахар и кипятить на слабом огне до густоты сметаны. Затем котел снять с огня. Подать халвайтар в пиалах или в вапочках. Для аромата можно добавить немного ванильного сахара.

На 1 стакан муки — 100 г масла, 1 стакан сахарного песка, 3 стакана кипятка и щепотку ванильного сахара.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ЛЕПЕШЕК, САМСЫ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ

Изделия из теста готовят из следующих четырех видов теста: из простого пресного теста, из простого дрожжевого теста, из сдобного пресного теста, из сдобного дрожжевого теста.

Простое пресное тесто. В чашке с водой развести соль, всыпать часть просеянной муки, замесить тесто. Затем добавить еще немного воды и муки, хорошо обмять. Следить, чтобы тесто было однородное, без комочков. Замешанное тесто скатать в шар, завернуть в чистую салфетку и дать полежать 10 - 15 минут.

Для приготовления простого пресного теста необходимо взять на 1 кг муки 2 стакана теплой воды, 2 чайные ложки соли.

Из такого теста готовят самсу, катламу, манты, пельмени и лагман.

Простое дрожжевое тесто. Растворить дрожжи в чайной ложке воды, добавить соленой воды. Затем постепенно всыпать муку и, добавляя воды, замесить тесто. Готовое тесто скатать в шар, оставить в чашке, накрыть белой тканью и поставить на 1 час в теплое место для брожения. Время, необходимое для брожения, зависит от количества положенных в тесто дрожжей и от температуры воздуха.

Если же тесто не должно долго переставаться, это ухудшит его качество и выпеченные из него изделия приобретут кислородный привкус.

Окончание брожения можно определить по увеличивающемуся объему и образовавшимся мелким порам.

Для приготовления дрожжевого теста на 1 кг муки надо взять 2 чайные ложки соли, 25 г дрожжей и 2 стакана теплой воды.

Из дрожжевого теста выпекают лепешки, гижду (пышная лепешка с толстыми краями), различного рода самсу и ютангу.

Сдобное пресное тесто. Для приготовления такого теста на 1 кг муки берут 2 стакана молока или сливок, 1 столовую ложку масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки соли. Если тесто готовят без молока или сливок, то на 1 кг муки добавляют 500 г сметаны или 300 г масла, 1 чайную ложку соли.

В тесто можно класть различный жир: топленое или сливочное масло, маргарин, расплавленное и охлажденное хлопковое масло или баранье сало. Если тесто делают на одних только яйцах, то на 1 кг муки следует брать 6—7 яиц, 2 чайные ложки соли.

Сдобное дрожжевое тесто. Сдобное дрожжевое тесто готовят безопасным способом, то есть молоко, масло, дрожжи замешивают сразу, в один прием. Опарный способ приготовления теста применяется лишь для выпечки «ширмай наона».

Для сдобного дрожжевого теста на 1 кг муки берут 35—45 г дрожжей. Дрожжи растворяют в двух стаканах теплого молока или теплой воды (если замесить тесто на горячем молоке или кипятке, оно хорошо не поднимается), затем кладут немного муки и 3—4 столовых ложки масла. Все хорошо размешивают. Затем обминают, добавляя понемногу молока и муки. Растворив в воде 1 чайную ложку соли и вбив в тесто яйца, засыпают муку, хорошенько обминают, затем, накрыв

салфеткой, ставят в теплое место, чтобы подошло. Из такого теста готовят сдобные лепешки, самсу, богирсак, зангза и др.

ЛЕПЕШКИ

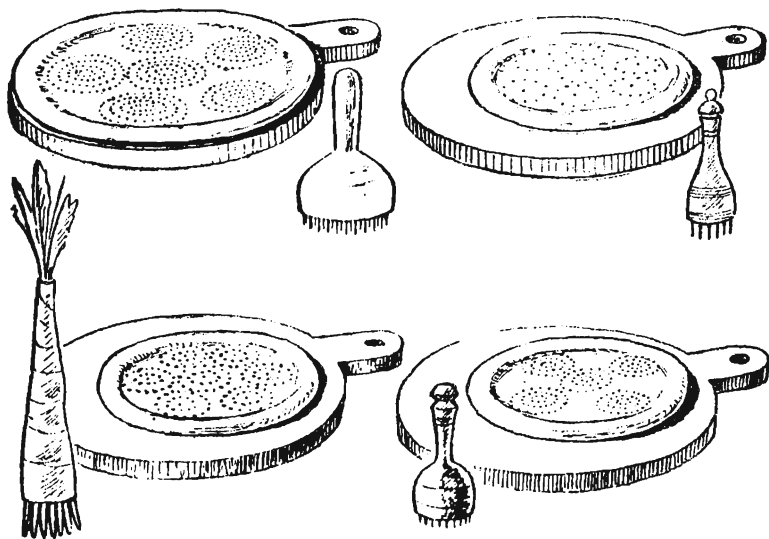
Домашние лепешки простые (уй пони или оби нон)

Подготовленное дрожжевое тесто выложить на стол или на доску для разделки. Разрезать на куски по 150—200 г и, подкатывая, придать им форму шаров. Затем сделать из них лепешки толщиной по краям 2 см, посередине — 0,5 см. В центре лепешки при



Способ формирования домашних лепешек.

помощи чекича сделать проколы (см. рис.). Готовые лепешки накрыть полотенцем и поставить на 15—20 минут для расстойки.



Разные виды чекича — инструменты для нанесения узоров на сырье.

Перед вылепанием на руку надеть рукавицу «рапида», смочить нижнюю сторону каждой лепешки водой, уложить на рукавицу и осторожно прилепить лепешки к стенкам горячего тандыра. После этого собрать все угли в середину и, чтобы в тандыре образовался пар, на лепешки побрызгать водой. Как только лепешки подрубятся, их можно вынимать из тандыра.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 40 г дрожжей.

Лепешки с семенами кунжута или чернушки (бозор нони)

Выпекают эти лепешки так же, как и оби нон, но тесто следует замесить не очень крутым, поэтому времени для расстойки разделанных лепешек требуется

больше (25—30 минут). Лепешки выпекать в тандыре, растопленном углями. Перед выпечкой лепешки посыпать семенами замоченной чернушки или кунжута.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки соли и 10 г семян чернушки или кунжута.

Лепешки со шкварками (жиззали нон)

Шкварки кусочками или в толченом виде добавить в тесто при замешивании или после того, как оно поднимется. Из такого теста приготовить лепешки, как указано в рецепте «домашние лепешки», и выпечь их в тандыре.

На 1 кг муки — 2 чайные ложки соли, 40 г дрожжей, 2 стакана воды и 1 стакан шкварок.

Лепешки с мясом (гўшти нон)

Когда тесто поднимется, сделать большую лепешку толщиной в 1,5—2 см. Посередине положить мясной фарш, заправленный нарезанным стручковым перцем и солью, свернуть тесто в трубочку, как рулет. Положить на доску, обеими руками взять за концы и перекинуть, поворачивая правой рукой к себе, а левой от себя — фарш хорошо перемешается с тестом. Разрезать тесто на куски по 150—200 г, сделать лепешки. Посередине каждой лепешки сделать паколы чекичем, а края порезать ножом, придав форму шестеренки. Выпечь в тандыре.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 200 г мяса, 1 стручок красного перца, 2 чайные ложки соли, 40 г дрожжей.



Приготовление лепешек со шкварками или мясным фаршем.

Лепешки из отрубей (жириш нон)

Растворить дрожжи в теплой воде, всыпать очищенных отрубей и муки, замесить тесто. Когда тесто подойдет, обмять его и разделить на кусочки по 200 г, раскатать лепешки толщиной 1—1,5 см, сделать наво-

лы чекичем. Выпекать так же, как «домашние лепешки», в тандыре.

На 500 г отрубей — 500 г муки, 2 стакана молока, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

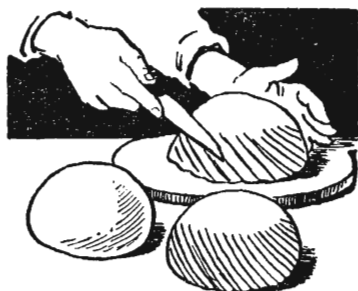
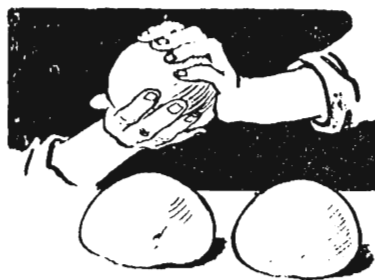
Лепешки сдобные (патыр нон)

В теплой воде растворить дрожжи и соль, положить растопленное баранье сало или топленое масло, всыпать муку, замесить тесто, дать полежать. Когда тесто подойдет, выложить на посыпанный мукой стол, разрезать на куски по 500 г, сделать шары и положить их на доску. Вращая шар левой рукой в направлении от себя, ножом сделать зубцеобразные надрезы по краям. Из этих шариков сделать лепешки толщиной по краям 3—4 см, а посередине 1 см, проколоть чекичем. Приготовленные лепешки накрыть полотенцем и оставить на 15—20 минут. Перед выпечкой угли в тандыре собрать горкой, накрыть золой, на стенки тандыра побрызгать соленой водой и осторожно прилепить лепешки. Патыр в тандыре необходимо держать дольше, чем другие виды лепешек. Готовый патыр вынуть и тут же смазать салом.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 150 г сала, 40 г дрожжей, 2 чайные ложки соли. Для смазывания — кусочки курдючного сала.

Лепешки пышные особые (гизда нон)

Муку просеять дважды через частое сито. Замесить крутое кислое тесто. Тщательно и долго обминать его, дать полежать. Поднявшееся тесто разделить на куски по 300 г, скатать в шарики, сделать лепешки в виде вагрушек толщиной по краям 4 см, проколоть в середине чекичем только один раз.



Приемы формования сдобных лепешек — патыр нон.

Перед выпечкой смазать лепешки с верхней стороны маслом, а с нижней — побрызгать водой. Лепешки выпекают в вертикальном тандыре.

На 1 кг муки — $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 чайные ложки соли; для смазывания — 4 ст. ложки масла.

Лепешки по-кашгарски на луковой эссенции (кашкар патир)

Мелко нашинкованный лук залить двумя стаканами воды, тщательно размять и процедить через марлю. В этой воде растворить дрожжи, всыпать муку, замесить крутое тесто и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет, разделить его на куски по 40 г, раскатать толщиной по краям в 1 см, а в середине — 0,5 см. Проколоть в нескольких местах чекичем. Выжимки лука смешать с небольшим количеством кислого молока и этой массой тонким слоем смазать лепешки перед выпечкой. Угли в тандыре собрать в кучу, прикрыть золой, чтобы лепешки не подгорели.

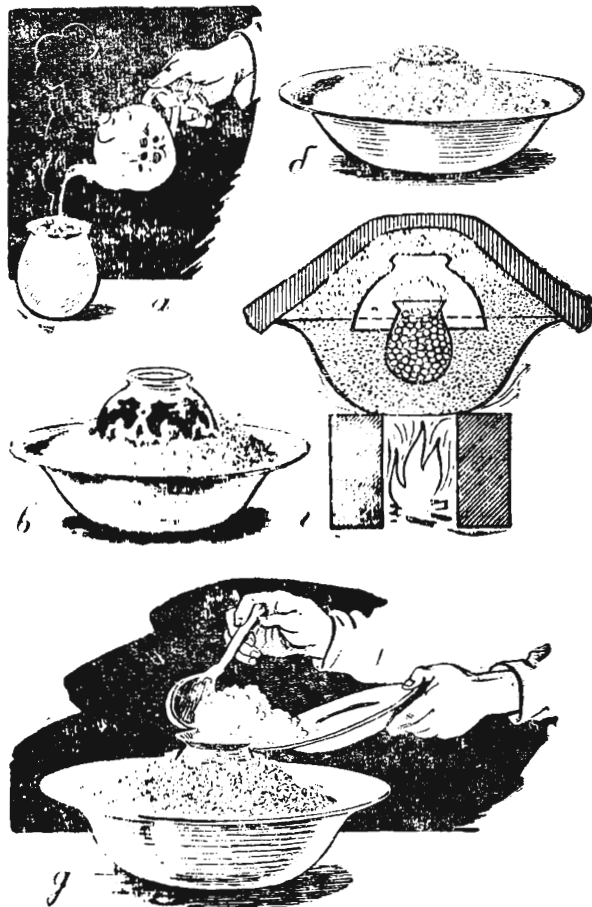
На 1 кг муки — 500 г лука, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 1 стакан кислого молока, 25 г дрожжей.

Лепешки «ширмай нон»

Приготовить закваску (хуруш) для «ширмай» довольно сложно.

В специальную чашку емкостью 200 г положить раздробленный, очищенный от кожуры горох и залить доверху анисовой водой (чтобы приготовить анисовую воду, 1 чайную ложку аниса прокипятить в 1 л воды). В небольшой котел насыпать отрубей, поставить на них закрытую чашку с горохом, сверху засыпать ее отрубями и прикрыть тюфиком. Необходимо, чтобы температура котла все время была одинаковой. Для этого в очаг положить тлеющий уголь величиной с кулак, а на очаг поставить котелок. Через 12—14 часов из закваски

начнет подниматься густая пена, образуя белую шапку. Пену снять деревянной ложкой, всыпать в нее муку и замесить немного теста — поставить опару (пайгир). Скатать ее в шар, прикрыть салфеткой и поставить на



Процесс приготовления закваски (хуруш) для лепешек «ширмай нон»:

а — заливка гороха анисовым отваром; *б, в* — сосуд с горохом, зарытый в струбу и закрытый щадой; *г* — котелок с гороховым соусом, поставленный на очаг; *д* — снятие образовавшейся пены.

5—6 часов для закваски. Затем всыпать остальную часть муки и замесить тесто. При замесе теста использовать жидкость от горохово-анисового отвара. Хорошо обмять, разделить на куски по 200 г. Сделать лепешки толщиной по краям 3 см, посередине — 1 см. Середину лепешек наколоть чекичем, а края надрезать ножом или специальным чекичем, сделать зубчики. Ширмай выпекают в раскаленном тандыре так же, как другие виды лепешек.

На 1 кг муки — 2 стакана анисового отвара, 2 чайных ложки соли (1 стакан гороха, 1 чайную ложку аниса — на хуруш).

Лепешки «ширмай нон» двухпарные (қўшалоқ ширмой)

Приготовить тесто и закваску, как для «ширмай нон».

Разделить тесто на кусочки по 25 г, сделать четырехдольные лепешечки толщиной 2 см, слегка проколоть всю поверхность. Каждые четыре лепешки соединить друг с другом и изготовить двухпарный «ширмай нон» с отверстием в середине.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайных ложки соли (1 стакан гороха, 1 чайную ложку аниса — на хуруш).

Лепешки «ширмай нон» свадебные (ширмой патир)

Тесто и закваску приготовить, как для «ширмай нон». Разделить на куски по 500 г, раскатать большие лепешки толщиной по краям в 1 см, посередине 0,5 см. В середине лепешки часто пробить дырочки, а края сделать узорчатыми. Выпечь в тандыре так же, как «ширмай нон».

На 1,5 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайных ложки соли (1 стакан гороха, 1 чайную ложку аниса — на хуруш).

Лепешки на травяном настое (кук патир)

Весной, когда появляется первая трава, собрать листья лебеды, мяты, дикого шавеля, пастушьей сумки и первые побеги люцерны, промыть в холодной воде и мелко порубить. 1 кг травяного фарша залить 1 л теплой воды и оставить на два часа, затем отжать и на этом настое приготовить дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, сделать из него шары по 300 г, а затем лепешки толщиной в 1—1,5 см. Всю поверхность проколоть чекичем и выпечь в горизонтальном тандыре так же, как и другие виды лепешек.

На 1 кг муки—2 стакана зеленого настоя, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Лепешки сдобные мелкие (ёғлиқ кулча)

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить растопленное баранье сало или топленое масло и толченые шкварки. Замесить тесто. Подошедшее тесто разрезать на куски весом примерно по 80—100 г. Раскатать их, придавая форму небольших лепешек. На поверхности теста сделать чекичем наколы. Прикрыть полотенцем и оставить на 20—25 минут. Выпечь лепешки в тандыре или духовке. Если лепешки выпекать в духовке, противень следует смазать маслом, уложить на него лепешки, следить, чтобы не подгорели.

Готовые лепешки смазать топленным маслом.

На тесто: 1 кг муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 1 стакан масла, 0,5 стакана шкварок, 2 чайные ложки соли.

Для смазывания—2 ст. ложки топленого масла.

Лепешки, испеченные в горячей золе (кўмач)

Смешав взятые в равных количествах пшеничную и кукурузную муку, замесить тесто, добавить дрожжи и, не ожидая, когда оно поднимется, разделить лепешки. Положить их на сковородку, смазанную маслом,

накрыть второй сковородкой. Сверху насыпать горячие угли и золу и печь в течение 25—30 минут.

На 500 г пшеничной муки — 500 г кукурузной муки, 2 стакана воды, 50 г дрожжей, 3 чайные ложки соли.

Лепешки из кукурузной муки с тыквой (зогора нон)

Замесить дрожжевое тесто из кукурузной муки. Добавить натертую тыкву. Когда тесто поднимется, скатать его в шар, используя для подсыпки пшеничную муку. Разделить тесто на куски по 200 г. Раскатать лепешки в форме полушария. В середине каждой лепешки сделать углубление указательным пальцем или специальной палочкой.

Выпечь лепешки так же, как домашние лепешки, в тандыре.

На 1 кг кукурузной муки — 2 стакана воды, 25 г дрожжей, 200 г тыквы, 2 чайные ложки соли. Для подсыпки — 1 стакан пшеничной муки.

Лепешки из кукурузной муки с луком (патрак нон)

Приготавливается так же, как указано в предыдущем рецепте, только вместо тыквы в тесто добавить очень мелко нашинкованный лук. Для этого смешать лук с просеянной мукой, а в газике развести дрожжи и, частями добавляя муку с луком, замесить крутое тесто, накрыть и поставить для брожения.

Затем сделать лепешки в форме полушария и выпечь в тандыре.

На 1 кг кукурузной муки — 2 стакана воды, 50 г дрожжей, 2 луковицы, 2 чайные ложки соли. Для подсыпки — 1 стакан пшеничной муки.

Лепешки со шкварками II (тери нон)

В небольшом количестве воды растворить соль. Ложкой размять горячие шкварки, добавить соленой воды, всыпать муки и замесить крутое тесто. Разделить

тесто на кусочки весом по 100 г, сделать крутые лепешки толщиной в 1 см, сделать чекичем наколы, обжарить во фритюре, из которого были сняты шкварки.

На 1 кг муки — шкварок, полученных при растапливании 2 кг курдючного сала, 1½ стакана воды, 2 чайные ложки соли.

Лепешки ташкентские (лочира)

В теплой воде развести соль, добавить растопленное баранье сало, замесить тесто, завернуть его в салфетку и оставить на 10—15 минут. Затем тесто разделить на кусочки весом по 200 г, раскатать лепешки толщиной 3—4 мм, чекичем сделать наколы по всей поверхности. Выпечь в тандыре.

На 1 кг муки — 1 стакан воды, 1 стакан растопленного бараньего сала, 1 чайную ложку соли.

Лепешки быстроприготавливаемые (қатирма)

Развести соль в теплой воде, положить в нее мелко нашинкованный лук и толченые шкварки, замесить тесто. Затем выложить его на доску или стол, посыпанные мукой, разделить на кусочки весом по 200 г, раскатать в круглые лепешки толщиной 1 см.

Поджарить лепешку с обеих сторон, приложив к раскаленной стенке котла, не добавляя жира.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 1 стакан шкварок и 3—4 головки лука.

Лепешки тонкие без слобы (чевати)

Замесить крутое тесто, разделить на кусочки по 100 г весом, раскатать скалкой лепешки толщиной 2 мм, сделать чекичем наколы. Выпекать в тандыре. Перед выечкой одну сторону лепешки смочить водой и прилепить к стенке тандыра. Вынимать из танду

тотчас же, как только лепешки подсохнут, но еще не зарумянятся.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли

Лепешки слоеные (патирча)

В горячей воде растворить соль, добавить топленое или сливочное масло, замесить тесто, накрыть его салфеткой, дать постоять. Через 10—15 минут раскатать в сочень толщиной 0,5 см, смазать поверхность бараньим салом или сметаной, свернуть в рулет, затем, взяв за оба конца руками, одновременным движением левой руки вперед, а правой — назад скрутить несколько раз. Разрезать на куски по 300 г весом, сделать лепешки толщиной по краям 2 см, а в середине — 0,5 см. Сделав чекичем наковы, смазать кислым молоком и выпечь в тандыре или в духовке на листах.

На 1 кг муки — 1 стакан воды, 1/2 стакана топленого или сливочного масла, 2 чайные ложки соли. Для смазывания теста — 1 стакан бараньего сала или сметаны. Для смазывания лепешек — 2 ст. ложки кислого молока.

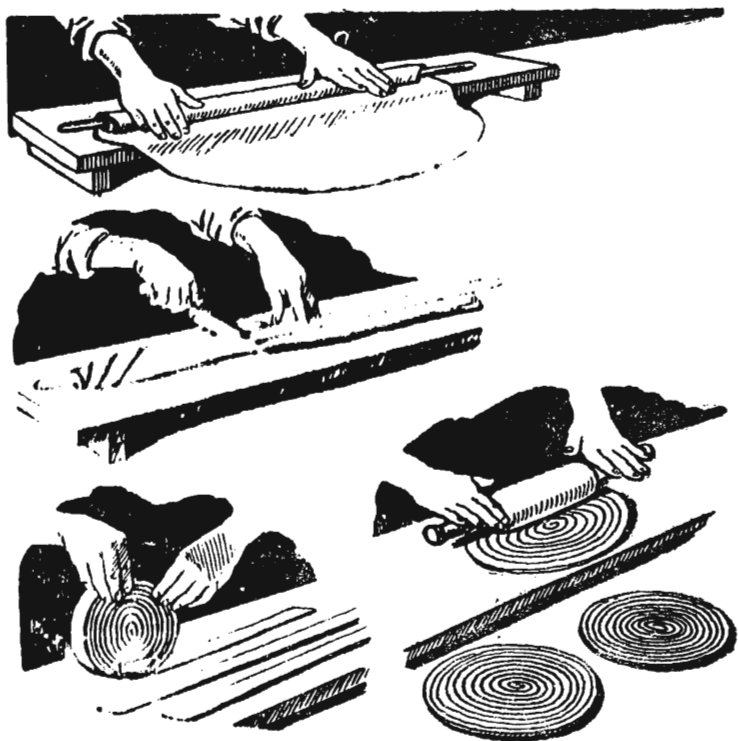
Лепешки слоеные с мясным фаршем (қиймали патир)

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, раскатать в сочень толщиной 3 см. На раскатанное тесто положить подготовленный фарш из баранины с луком и заправить солью и специями. Тесто свернуть в рулет и разделять так же, как указано в рецепте «слоеные лепешки».

На 1 кг муки — 1 стакан воды, 1/2 стакана сливочного или топленого масла, 2 чайные ложки соли. На фарш — 200 г мяса, 2—3 головки лука. Соль и красный перец по вкусу.

Лепешки слоеные жареные в масле (қатлама)

Растворить в теплой воде соль и замесить тесто, скатать в шар, накрыть полотенцем, дать полежать 10—15 минут. Затем раскатать его очень тонко (тоньше 1 мм), стараясь меньше использовать мучную подсыпку. Раскатанную лепешку можно смазать растопленным бараньим салом, топленым или сливочным мас-



Приготовление слоеных лепешек „қатлама“.

лом или же кислой сметаной. После этого накрутить на скалку, разрезать пожом вдоль, снять скалку и сразу разрезать посередине, чтобы получились лепешки.

кне полоски. Несколько узких полосок теста скатать в кружок. Подготовленные кружочки теста положить на доску и раскатать короткой скалкой до толщины в 1 см (см. рис.).

Каждый скатанный тонким маслом, положить катламу и обжарить с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки.

Готовую катламу посыпать сахарным песком или пудрой.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли. Для смазывания — 1,5 стакана масла или сметаны. Для посыпки — 2 ст. ложки песка или сахарной пудры. Для обжаривания — 1 стакан топленого масла.

Лепешки «катлама» с луком (пиёзли қатлама)

Приготовить тесто и раскатать, как указано в рецепте «катлама». После этого раскатанный сочень смазать кислой сметаной и посыпать сверху мелко нашинкованным луком. В дальнейшем поступить так, как указано в предыдущем рецепте.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 1 стакан кислой сметаны, 2—3 головки лука. Для обжаривания — 1 стакан топленого масла.

Лепешки «катлама», выпеченные в тандыре (қатлама пагир)

Сделать слоеную лепешку, как указано в рецепте «катлама». наколоть чекичем, выпечь в тандыре. Готовую катламу смазать топленным маслом.

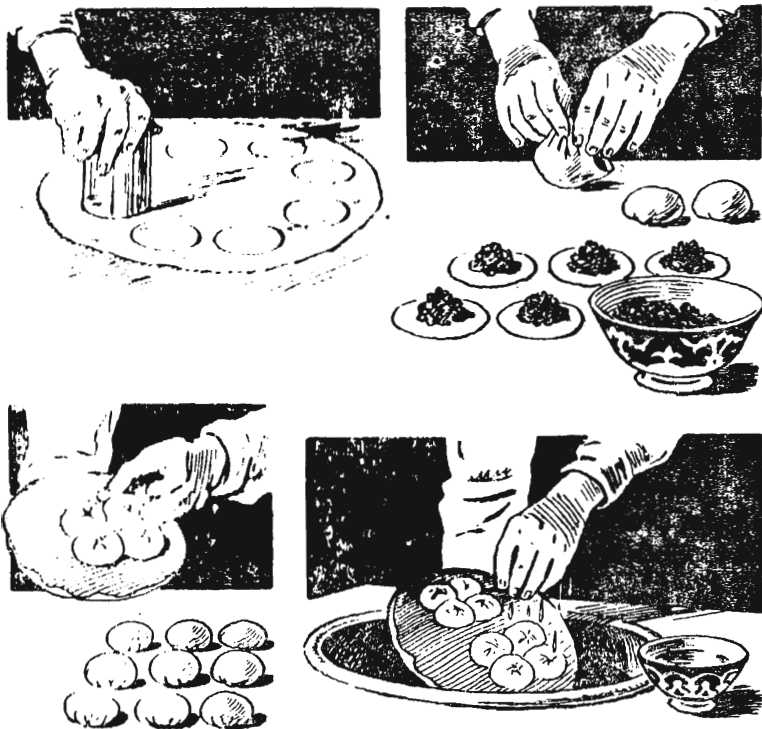
На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли. Для смазывания — 1 стакан топленого масла.

САМСА (ПИРОЖКИ)

Самса «фармуда» двухпарная (фармуда сомса)

Замесить крутое тесто в соленой воде. В тесто добавить растопленное баранье сало и хорошо вымесить. Затем раскатать его толщиной 2 мм, вырезать стаканом

кружочки, положить на середину каждого кружочка фарш, сделать шарообразные пирожки. Каждые четыре пирожка соединить вместе. Перед выпечкой смочить нижнюю сторону пирожков соленой водой и выпекать



Приготовление самсы „фармуда“.

в вертикальном тандыре. Для образования пара внутри тандыра побрызгать самсу пресной водой. Горловину тандыра плотно закрыть. Через 20—25 минут открыть горловину, чтобы была вентиляция, открыть небольшое отверстие внизу тандыра, а верх тандыра обмахивать.

Продержать пирожки еще 10 минут на угасающих углях (желательно гуза-пай), потом вынуть.

Фарш приготовить следующим образом: жирную мякоть баранины порубить, добавить немного нутряного сала, нарезанный кольцами лук, черный перец, соль; все хорошо размять. Готовые пирожки смазать маслом и посыпать черным перцем.

На тесто: 1 кг муки, 1½ стакана воды, 4 чайные ложки соли, 50 г растопленного бараньего сала.

На фарш: 800 г мяса, 500 г лука, 200 г нутряного сала. Соль и специи по вкусу. Для смазывания—2 ст. ложки масла.

Самса «гүшткийда» (гүшткийда сомса)

Приготовить тесто и фарш, как для «фармуды самсы». Тесто хорошо вымесить, разделить на кусочки весом по 100 г, раскатать скалкой в виде лепешек толщиной 2 мм. На середину каждой лепешки положить фарш и по кусочку курдючного сала, сделать самсу шарообразной формы, выпекать, как указано в рецепте «фармуда самса». При подаче на стол самсу смазать маслом.

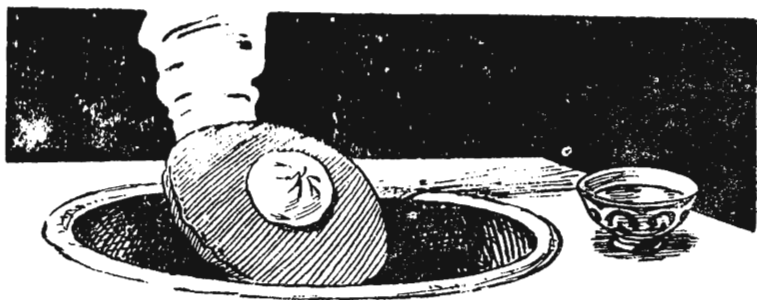
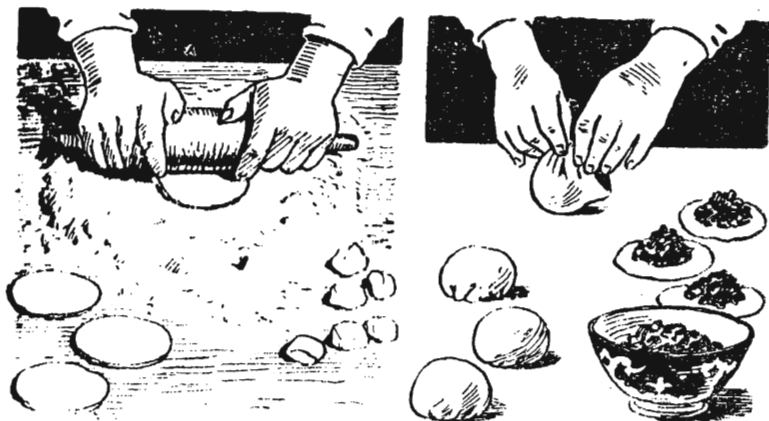
На тесто: 1 кг муки, 1½ стакана воды, 4 чайные ложки соли, 50 г растопленного бараньего сала.

На фарш: 1 кг мяса, 500 г лука, 200 г курдючного сала; соль и красный перец по вкусу. Для смазывания—2 ст. ложки масла.

Самса слоеная жирная (варақи сомса)

Растворить соль в теплой воде, всыпать муку, замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и дать полежать несколько минут. Затем тесто очень тонко раскатать (толщиной 0,5 мм), смазать маслом и накрутить на скалку, разрезать вдоль — получится несколько слоев широких полосок. Их нарезать на прямоугольнички размером 6×8 см. Середину каждого прямоугольничка раскатать маленькой скал-

кой еще тоньше, положить фарш, сложить вдвое и защипать тесто ближе к фаршу, чтобы края пирожков остались слоеными, в виде тетрадных листочков. Пирожки обжарить во фритюре.



Приготовление самсы „гушкыйда“.

Для фарша мясо мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить лук, заправить солью и черным перцем, тщательно размешать, поджарить на сковороде в небольшом количестве масла. При подаче на стол готовые пирожки посыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли. Для смазывания — 150 г топленого масла.

На фарш: 800 г мяса, 500 г лука; соль и красный перец по вкусу. Для обжаривания фарша 50 г масла.

На фризюр — 1 кг хлопкового масла. Для посыпки — 1 ст. ложку сахарного песка или сахарной пудры.

Самса слоеная с сахаром (шакарли варақи сомса)

Все готовится так же, как указано в предыдущем рецепте, но вместо мясного фарша в слоеные пирожки кладут по 1 чайной ложке сахарного песка.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 150 г топленого масла и 0,5 кг сахарного песка.

Самса слоеная печеная (тандир сомса)

Приготовить тесто, как для «слоеной самсы», раскатать тонкий сочень, нарезать такими же прямоугольниками. Положив фарш, сделать пирожки четырехугольной, треугольной или круглой формы, выпекать в тандире.

Для фарша мелко порубить жирную мякоть мяса, добавить лук, соль, красный перец, подлить немного воды, хорошо перемешать.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.

На фарш: 800 г мяса, 500 г лука, соль и красный перец по вкусу, 2 чайные ложки воды. Для смазывания — 150 г топленого масла.

Самса слоеная с ореховой начинкой (Ғиноқли варақи сомса)

Тесто приготовить так же, как и для «слоеной самсы». Ядра орехов пропустить через мясорубку вместе с кишмишем, добавить шкварки или мелко нарезанные кусочки курдючного сала, тщательно перемешать.

В остальном поступить, как указано в предыдущем рецепте.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 1 кг орехов, 200 г кишмиша, 1 стакан шкварок или 150 г курдючного сала. Для смазывания — 150 г топленого масла.

Самса с зеленью жареная (қовурма сомса)

Приготовить пресное тесто, разделить на кусочки весом примерно по 50 г, тонко раскатать. На середину каждой лепешки положить начинку из зелени, сделать пирожки в форме полумесяца, обжарить в раскаленном масле.

Для начинки мелко порубить щавель, лебеду, молодые побеги люцерны, мяту, пастушью сумку и другую зелень, а также добавить зеленый репчатый лук. Заправить солью, красным молотым перцем, тушить до готовности в масле. После этого положить мелко нарезанные вареные яйца.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 2 кг зелени, 2 пучка зеленого лука, 4—5 головок репчатого лука, соль и красный перец по вкусу, 2 яйца. Для обжаривания начинки — 150 г топленого масла. Для обжаривания пирожков — 300 г хлопкового масла.

Самса с луком (қовурилган піёзли сомса)

Замесить тесто и раскатать его, как для пирожков с зеленью. Начинку сделать из репчатого и зеленого лука. Мелко шинковать лук, посыпать солью и черным перцем, тщательно размять, и когда из него выделится сок, добавить нарезанные вареные яйца. Вместо яиц можно добавить в начинку немного топленого масла.

Самсу с луком обжарить так же как указано в предыдущем рецепте

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.

На фарш: 1 кг репчатого лука, 1 пучок зеленого лука, 4 яйца или 100 г топленого масла, соль и черный перец по вкусу. Для обжаривания пирожков: 300 г хлопкового масла.

Самса «пуговицы» (тугмача сомса)

Замесить тесто и тонко раскатать при помощи длинной скалки. Смазать сочень толченым маслом, скрутить в трубку и нарезать слоеные кружочки шириной в 0,5 см.

Каждый кружок раскатать короткой скалкой в лепешку. Приготовить фарш, как для «слоеной самсы», положить его на лепешки и сделать небольшие круглые шарики в виде больших пуговиц. Выпекать в духовом шкафу на смазанных листах в течение 15—20 минут. Готовые пирожки переложить на блюдо или вазу, сбрызнуть виноградным уксусом, посыпать черным перцем и подать на стол.

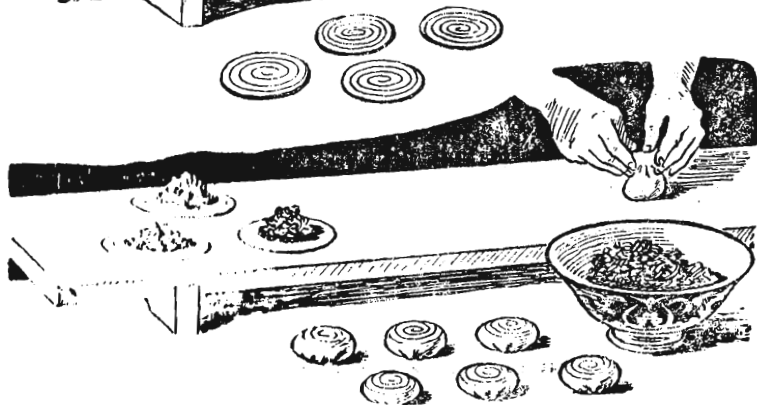
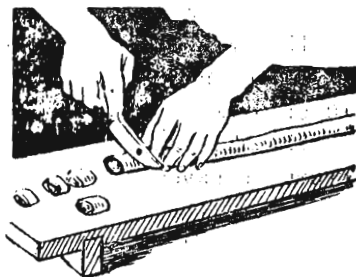
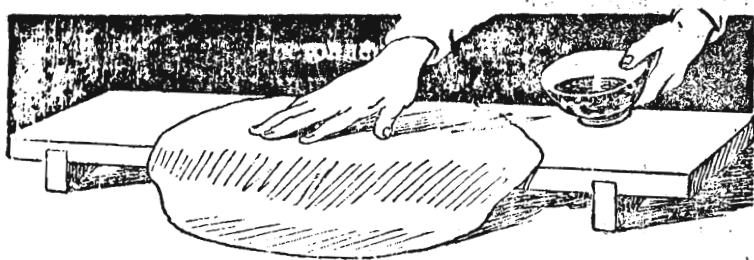
На тесто: 500 г муки, 1 стакан воды, 1 чайную ложку соли.

На фарш: 400 г мяса, 2—3 головки лука, соль и красный перец по вкусу. Для обжаривания фарша — 1 ст. ложку топленого масла.

Для смазывания — 100 г топленого масла.

Самса слоеная, особая (димлама сомса)

Растворить соль в теплой воде, всыпать муку и замесить кругое тесто, раскатать сочень толщиной 1 см, согнуть с четырех сторон и сложить вдвое, накрыть салфеткой и дать полежать 10 минут. Затем раскатать еще раз толщиной 0,5 см. Полученную лепешку посы-



Приготовление самсы „пуговицы“.

нать мукой и смазать кремом, сделанным из маргарина, смешанного с мукой, еще раз загнуть ее по краям, сложить вдвое, положить в прохладное место на 5—6 минут. Крем должен хорошо впитаться в тесто. После этого тесто раскатать в очень тонкий сочень (толщиной 2 мм), разрезать на квадратики, положить на каждый квадрат фарш и слепить круглые пирожки. Выпекать на листах в духовке в течение 20 минут. Перед подачей смазать маслом. Фарш приготовить, как указано в рецепте «фармуда самса».

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 3 чайные ложки соли. На крем для смазки — 100 г маргарина и горсть муки.

На фарш: 800 г мяса, 800 г лука. Соль и красный перец по вкусу.

Самса с тыквой (ошқовоқ самса)

Поставить кислое тесто. Подошедшее тесто выложить на стол или на пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на шарики величиной с грецкий орех. Раскатать шарики в виде круглых лепешек толщиной 1 мм.



Приготовление фарша из тыквы.

Положить на каждый кружок по 1 столовой ложке подготовленного фарша из тыквы и сделать четырехугольные или круглые пирожки. Выпекать в духовом шкафу или в тандыре. При выпечке в тандыре пирожки надо прилеплять к нижней горизонтальной части стенки. Если прилепить на верхнюю часть стенки, то пирожки свесятся, а весь сок начинки может вытечь.

Время выпечки пирожков в духовке — 20—25 минут.

Для приготовления фарша надо натереть на терке тыкву сорта «самса ашкавак» с толстой кожурой, добавить соль, красный молотый перец, мелко нашинкованный лук, тщательно перемешать. Если фарш получится очень сочным, посуду с тыквой надо поставить наклонно, чтобы вытек сок, который можно использовать для теста.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 50 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 1,5 кг тыквы, 500 г лука, 1 чайную ложку красного перца и соли.

Самса, печеная с зеленью (кўк сомса)

Приготовить тесто и разделить небольшие лепешки, как для самсы с тыквой. Для начинки мелко порубить первые побеги щавеля, мяты, люцерны, пастушьей сумки, лебеды, зеленый и репчатый лук, добавить соль, красный перец и шкварки или мелко нарезанное баранье сало. Разделка и выпечка пирожков производится так же, как это указано в предыдущем рецепте.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 50 г дрожжей.

На начинку: 1,2 кг разной зелени, 4—5 головок репчатого лука и 2 пучка зеленого лука, 1 стакан шкварок или 100 г бараньего сала, по 1 ст. ложке соли и красного перца.

Самса с горохом (пұхат сомса)

Горох местного сорта «пұт» замочить в холодной воде на одни сутки, затем сварить. В сваренный горох положить соль, красный молотый перец, топленое масло и нашинкованный лук, хорошо перемешать. С этой начинкой сделать пирожки, как указано в предыдущем рецепте. Выпечь их в таандыре.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 50 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 500 г гороха, 2—3 головки лука, полстакана топленого масла. Соль и красный перец по вкусу.

Самса с грибами и с мясом (кўзиқорин сомса)

Грибы (сморчки) перебрать, срезать ножки, тщательно промыть в кипятке и мелко нарубить. Добавить немного фарша из жирной баранины, лук, кинзу, соль и красный перец, все перемешать и перетушить с жиром. Кислое тесто разделить на кусочки весом примерно 25—30 г, раскатать в тонкие лепешки, положить на них подготовленную начинку, сделать пирожки треугольной формы. Выпечь в таандыре или духовке.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 1 кг сморчков, 250 г мяса, 2—3 головки лука, 1 пучок кинзы. Соль и красный перец по вкусу.

Самса, печеная с луком (пиезли сомса)

Когда подойдет кислое тесто, разделить его на кусочки весом 20—30 г, раскатать в тоненькие лепешки, положить на них начинку из лука, сделать четырехугольные или круглые пирожки. Для начинки мелко нашинковать репчатый лук и добавить немного зеленого

лука, растопленное баранье сало или сметану, тщательно перемешать. Можно прибавить зелень кинзы, укропа, соль и красный перец. Пирожки выпекать в тандыре или духовом шкафу.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 25—30 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 1 кг лука, 2 пучка зеленого лука и 1 пучок кинзы или укропа, 100 г бараньего сала или топленого масла, или полстакана сметаны. Красный перец и соль по вкусу.

Самса с кусочками маринованного мяса (бурда гүшт сомса)

Жирную мякоть баранины разрезать на кусочки толщиной 0,5 и шириной 4×4 см, замариновать, как на шаплык. Для этого куски мяса перемешать с нарезанным луком, черным перцем, кориандром, тмином, посолить и залить уксусом, тщательно перемешать. Затем сложить в посуду, положить сверху груз и поставить на 4—6 часов в холодное место для маринования. Раскатать кнелое тесто в виде тонких лепешек, положить в каждую по кусочку мяса и сделать четырехугольные пирожки. Выпекать в тандыре или в духовке.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 40 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Для маринада: 1 кг мяса, 3—4 головки лука, по 1 чайной ложке черного молотого перца, кориандра, тмина и 4 ст. ложки уксуса.

Булка фаршированная, паровая (гүшт нон)

Чтобы приготовить гүшт-нон, надо взять продолговатой формы батон или буханку хлеба. Разрезать батон на 2 равные половинки, вынуть всю мякоть. В образовавшиеся «кармашки» положить фарш, варить в манной кашке на пару.

Для фарша нарубить мелкими кусочками жирную мякоть баранины или говядины. Добавить мелко нашинкованный лук, недоваренный рис, различные пряности, соль и одно яйцо. Все это хорошо перемешать и наполнить булку, положить в каскан и варить на пару 25—30 минут.

Готовый гушт-пон вынуть из каскана, охладить и осторожно разрезать на кусочки, подать к завтраку или ужину.

На 2 батона — 400 г мяса, 2 головки лука, 150 г риса, 1 сырое яйцо, $\frac{1}{2}$ столовой ложки тмина, черного или красного перца, 1 чайную ложку соли.

Самса с яйцами (тухум сомса)

Круто сваренные яйца очистить от скорлупы, мелко нарубить, смешать с зеленым луком и укропом, мелкой солью, черным перцем и сметаной, хорошо перемешать. Дрожженое тесто раскатать в виде маленьких тонких лепешек, положить начинку и сделать пирожки овальной, круглой или четырехугольной формы. Выпекать в течение 15—20 минут в таандыре или духовке на листах смазанных маслом.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 15 яиц, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок кинзы, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Соль по вкусу.

Самса с канустой (карам сомса)

Мелко нарубить канусту, добавить лук, соль, красный перец, шкварки или баранье сало, тушить до полуготовности. Подготовленное кислое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать в виде лепешек толщиной в 1 см, положить начинку по 1 столовой ложке в соединенный край теста, защипать и сделать пирожки,

гобы начинка была сочной, добавить немного свежего помидорного сока. Пирожки выпечь в тандыре.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 30 г дрожжей.

На начинку: 1 кг капусты, 4—5 головок лука, 1 помидор, 1 стакан шкварок или 200 г растопленного бараньего сала. Соль и красный перец по вкусу.

Самса с картошкой (картошка сомса)

Очищенную от кожуры картошку нарезать тонкой соломкой и смешать с рубленным луком. Добавить топленое масло, черный перец, соль, перемешать, тщательно уминая. Положить начинку на раскатанное тесто, сделать маленькие пирожки и выпечь их в тандыре или духовке. Время выпечки — 15—20 минут.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Для начинки: $\frac{1}{2}$ кг картошки, 4—5 головок лука, $\frac{1}{2}$ стакана топленого масла. Соль и черный перец по вкусу.

ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Беляши (балиш)

Соль и дрожжи развести в теплой воде, всыпать частями муку и замесить тесто. В тесто добавить топленое масло. Когда тесто немного отстоится, разделить его на кусочки по 40—50 г, раскатать лепешки толщиной 3 мм. На лепешку положить ровным тонким слоем мясной фарш, сверху накрыть ее другим пластом теста и защипать края. Приготовленные таким способом беляши жарить на масле на сковороде.

Для начинки жирную мякоть баранины мелко порубить или пропустить 2 раза через мясорубку. Добавить мелко нашинкованный лук, соль и специи, тщательно перемешать.

На тесто: 1 кг муки, 1½ стакана воды, ¼ стака-
на масла, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

На начинку: 1 кг мяса, 500 г лука. Соль, черный
перец и тмин по вкусу. Для обжаривания 200 г масла.

Беляши на сковороде (това балиш)

Приготовить тесто и начинку, как для беляшей. Раз-
делать тесто пластами размером с десертную тарелку.
На один пласт разложить ровным слоем начинку, на-
крыть другим пластом теста и края защипать. Сковород-
ку смазать топленным маслом, положить готовые беляши
и закрыть ее другой сковородкой, зарыть в горячие
угли или в горячую золу на 50—60 минут. Чтобы беляш
лучше и быстрее испекся, в сковородку налить немного
воды или беляши намочить водой, чтобы образовал-
ся пар.

На тесто: 1 кг муки, 1½ стакана воды, ¼ стака-
на ~~топленного~~ масла, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки
соли.

На фарш: 1 кг мяса, 500 г лука. Соль, черный
перец, тмин по вкусу. Для смазывания сковородки —
1 столовую ложку топленного масла.

Китайские беляши (хо шан)

В теплой воде развести дрожжи, взбить яйцо, доба-
вить растопленное баранье сало, соль и, всыпая частя-
ми муку, замесить тесто. Дать тесту подойти в теплом
месте в течение 30—40 минут, после чего еще раз об-
мять и добавить остальную часть сала. Через час тесто
обмять в третий раз, затем разделить на кусочки по
50 г, придать им форму шариков и дать расстояться в
течение 8—10 минут. Шарики придавить ладонью, при-
дав им форму лепешечек, положить в них мясной фарш,
сформировать в виде шарообразных беляшей и обжарить
во фритюре до румяной корочки.

Приготовление фарша: жирную баранину пропустить через мясорубку, добавить нарезанный кольцами лук, заправить солью и перцем и тушить до выделения мясного сока.

На тесто: 1 кг муки, 20 г дрожжей, 4 яйца, 2 стакана воды, 200 г растопленного бараньего сала, 1 чайная ложка соли.

На фарш: 500 г мяса, 300 г лука, соль и перец по вкусу.

Парамач (анжир гўмма)

Добавив в муку яйцо и кислое молоко, замесить крутое тесто, скатать его в шар, завернуть в салфетку и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто поднимется, разделить на кусочки весом примерно по 20—30 г, раскатать лепешки толщиной 3—4 мм. На каждую лепешку положить фарш и сделать круглые открытые пирожки в виде ватрушек. Пирожки жарить на сковороде в топленом масле. В разогретый жир положить парамач сначала открытой стороной вниз, затем, когда подрумянится, перевернуть, а в открытое отверстие подливать понемногу масла со сковороды, пока не обжарится парамач.

Для фарша мелко порубить жирную мякоть баранины, смешать с мелко нашинкованным луком, солью, черным перцем. Подать парамач к столу вместе с виноградным уксусом.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана кислого молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки соли.

На фарш: 1,5 кг мяса, 3—4 головки лука. Соль и черный перец по вкусу. Для обжаривания — 200 г топленого масла.

Чабуреки по-хорезмски (гўмма)

Приготовить тесто на яйцах, дать полежать, затем разделить на кусочки по 20—30 г, раскатать лепешки

толщиной 2 мм и положить на каждую фарш, свернуть вдвое и, зашивая края, сделать пирожки в форме полумесяца. Обжарить на сковороде в топленом масле.

Для фарша берут жирную мякоть баранины и говядины, заправив луком, солью и специями.

На тесто: 1 кг муки, 1½ стакана воды, 2 яйца, 2 чайные ложки соли.

На фарш: 700 г мяса, 500 г лука. Соль и специи по вкусу.

Шарики из сдобного теста (бүгирсок)

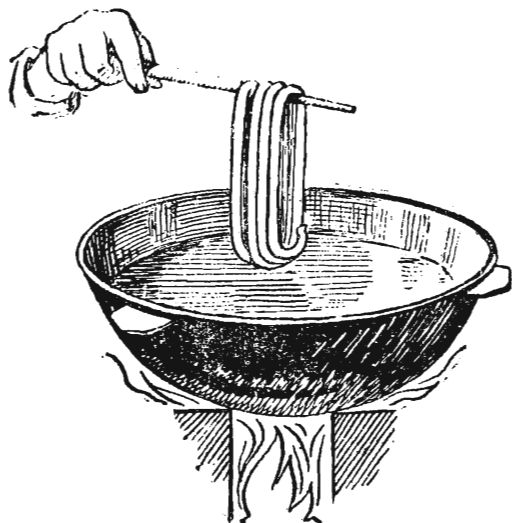
Налить в чашку теплое молоко и воду, расплавленное баранье сало, разбить яйцо, всыпать сахар, соль, положить дрожжи, белую муку и замесить тесто. Не дожидаясь, пока тесто поднимется, выложить его на стол или на доску, посыпанную мукой, обвалить в муке, скатать длинные колбаски и нарезать их на шарики в виде ореха. Чтобы шарики получились узорчатыми, прокатать по решету каждый кусочек, не сильно надавливая большим пальцем или ладонью. В когле приготовить фритюр и когда масло перекалится, обжаривать по несколько штук, пока не зарумянятся. Готовый бөгирсок мануть шумовкой, дать стечь маслу. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг муки — 1 стакан молока, ½ стакана расплавленного бараньего сала или топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, ½ чайной ложки соли, 30 г дрожжей.

Для фритюра — 1 кг масла (лучше всего комбинированного).

Витуски из теста I (зангза)

Приготовить тесто, как для «богирсак», скатать в шар, накрыть и оставить на 20 минут, чтобы поднялось. Затем выложить тесто на стол, обвалить в муке, раскатать



Приготовление витушек из теста

колбаски толщиной с карандаш и длиной 40—50 см. Каждую колбаску сложить вчетверо, скрутить в жгутик и по одной обжарить во фритюре, пока не зарумянится. Обжаренные витушки вынуть, дать стечь маслу, положить на вазу и посыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

На 1 кг муки - 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ стакана расплавленного бараньего сала или топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 30 г дрожжей. Для фритюра — 1 кг масла. Для посыпки 1 ст. ложку песка или сахарной пудры.

Витушки из теста II (пилита)

Разбить яйцо с топленным маслом, добавить немного воды и замесить не очень крутое тесто. Накрыв салфеткой, оставить в тазике на 5—6 часов. Затем, смазав руки растительным маслом, вытянуть из теста длинный жгут толщиной с карандаш. Каждый жгут длиной около 2 м скрутить в рулон и обжарить во фритюре. Готовое изделие подать в вазах, посыпав сверху сахарной пудрой.

На 1 кг муки — 4 яйца, 200 г топленого масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 чайная ложка соли.

На фритюр: 1 кг растительного масла.

Для посыпки: 1 ст. ложка сахарной пудры.

Фигурки из сдобного теста («куш тили»)

Растворить сахар в небольшом количестве воды, разбить яйца, добавить топленое масло, размешать и замесить тесто, дать полежать. Затем раскатать длинную колбаску толщиной с карандаш и нарезать кусочками величиной с миндалину. Обжарить во фритюре.

Существует и другой способ приготовления «куш тили»: очень тонко раскатать сочень и нарезать его специальным кольцевым лобзиком на маленькие зубчатые

четыреугольники, ромбики или треугольники. Обжарить во фритюре.

На 1 кг муки — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана топленого масла, 1 ст. ложку сахарного песка. Для фритюра — 1 кг хлопкового масла.

Хвост (ўрама)

Приготовить такое же тесто, как в предыдущем рецепте. Затем раскатать длинной скалкой пласт в 1 мм толщиной. Разрезать тесто фигурным кольцевым лобзиком на полоски шириной в 5—6 см и длиной 45—50 см. Свернуть каждую полоску в рулон и обжарить во фритюре. Подать на стол в вазах, посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг муки — 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана топленого масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 чайная ложка соли, 1 кг масла для фритюра.

Жареная обсахаренная лапша (чакчак)

Разбить яйца, хорошо их взбить, посолить и замесить тесто. В тесто добавить 1 столовую ложку спирта, водки или коньяка. Затем завернуть тесто в салфетку и дать полежать. Через несколько минут раскатать его толщиной не более 2 мм, разрезать на полоски шириной 2—3 см и нарезать лапшу. Готовую лапшу обжарить во фритюре. Жареную лапшу разложить, чтобы она остыла. В другой посуде растопить мед, добавить в него сахарный песок и помешивать до тех пор, пока сахар не растает. Затем посуду снять с огня и в еще горячий мед всыпать лапшу, перемешать, выложить в глубокие тарелки, смазанные маслом, и хорошо спрессовать руками. Ладони предварительно смочить холодной водой, чтобы не прилипла лапша.

Готовый чакчак хорошо остудить. При подаче на стол нарезать на кусочки.

На 1 кг муки — 7 яиц, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 ст. ложку спирта, полки или коньяка, $\frac{1}{2}$ кг меда, 1 стакан сахарного песка. Для фритюра — 1,5 л. топленого масла.

Жареные пельмени (цовурма чучвара)

Приготовить пельмени, как указано в рецепте «пельмени», обжарить их по несколько штук во фритюре.

На тесто: 1 кг муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 чайные ложки соли.

На фарш: 1 кг мяса, 6—7 головок лука. Соль, черный перец по вкусу. Для фритюра — 1 кг хлопкового масла.

Оладьи (кўймоқ)

В чашку разбить яйца, хорошо их взбить, добавить воду, расквашенные дрожжи, всыпать понемногу муку и приготовить жидкое тесто, дать постоять 10—15 минут. В котле сильно разогреть масло, класть в него тесто ложкой и жарить.

На 500 г муки — 10 яиц, полстакана воды, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки соли. Для обжаривания — 300 г масла.

Блинчатый пирог (юлца)

Пропустить мясо через мясорубку или порубить, добавить мелко нашинкованный лук, соль, черный молотый перец, перемешать и пережарить в разогретом масле до готовности. В воде растворить соль, всыпать муку, замесить тесто, дать отстояться. Затем разделить на кусочки весом по 60 г и раскатать очень тонкие лепешки.

В раскаленный котел с широким дном, помыванным маслом, опустить одну лепешечку, обжарить ее

с двух сторон, вынуть. Затем положить вторую, обжарить ее с одной стороны, перевернуть и оставить в котле. Наложить на нее тонкий слой подготовленного фарша, накрыть первой лепешкой. Сверху опять положить фарш, накрыть сырой лепешкой и перевернуть ее вниз, а на лепешечку, находящуюся сверху, положить слой фарша и опять закрыть сырой лепешкой. Прodelать так 10—12 раз, все время переворачивая и накладывая между лепешками фарш. Выпекать на очень слабом огне, смазывая по мере надобности котел маслом. Готовый блинчатый пирог переложить в чашку и накрыть салфеткой на 5—10 минут, затем подать на стол.

На тесто: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.

На фарш: 300 г мяса, 2 головки лука, 1 ст. ложку топленого масла. Соль и черный перец по вкусу. Для поджарки 250 г топленого масла.

Блины со сметаной (талпик)

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, и раскатать; каждый подготовленный блин смазать густой сметаной, накрыть сверху другим блином, затем обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки в раскаленном котле, смазанном маслом.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 2 стакана сметаны для смазывания.

Блины дехканские (чўзма)

Нашипковать лук, положить его в воду и тщательно размять. Затем лук отжать, а на оставшейся воде замесить тесто. Раскатать блины, как указано в рецепте «блины со сметаной», и обжарить во фритюре, но не пережаривать.

На 1 кг муки — 2 стакана луковой воды, 2 чайные ложки соли. Для фритюра — 1 кг масла.

Блины простые (чалпак)

Готовое кислое тесто разделить на кусочки весом по 30 (40) г, придать им форму шариков, и, посыпав мукой, раскатать круглые лепешки толщиной 3—4 мм. Покрыть их салфеткой и оставить на 10—15 минут, чтобы тесто еще немного подошло. Смазать котел перекаленным маслом, поджарить в нем блины с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовое изделие подать к чаю.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки соли. Для поджаривания — 200 г хлопкового масла.

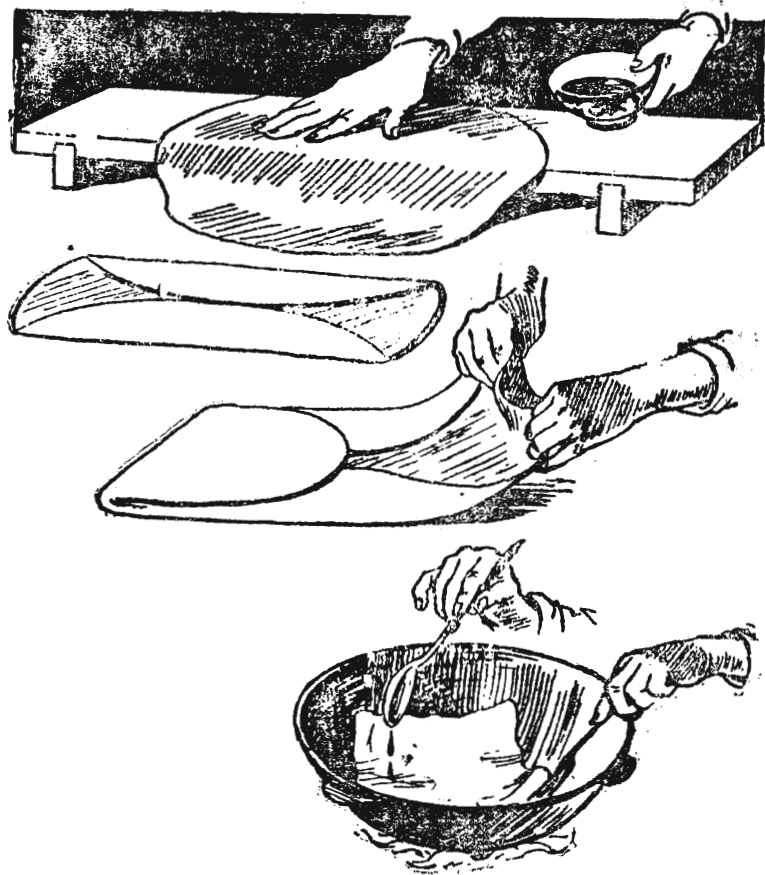
Блины любительские (пушкал)

Из простого теста раскатать очень тонкий сочень (толщиной 1 мм) и нарезать в виде тетрадных листочков. Смазать густой сметаной или дурдой, обжарить, накладывая один блин на другой так же, как «блинчатый пирог» (см. рецепт на стр. 95). По готовности отделить блины и каждый свернуть вчетверо, положить на блюдо и накрыть. Через 5—10 минут подать на стол.

На 1 кг муки — 1 стакан воды, 2 чайные ложки соли. Для смазывания: 2 стакана сметаны или дурды.

Блины особые (галмана)

Приготовить тесто, как для блинов любительских, раскатать сочень толщиной в 1 мм, смазать топленым маслом и посыпать мелко нашинкованным зеленым луком. Затем сложить его с четырех краев к середине. Получится квадратная лепешка, состоящая из нескольких слоев. Обжарить в котле, как указано в рецепте



Приемы приготовления блинов „галмана“.

«катлама» (см. стр. 74), смазывая маслом. При подаче на стол посыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

На 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли. Для смазывания: 2 стакана топленого масла, 2 пучка зеленого лука, 2 ст. ложки песка или сахарной пудры.

Слоеный сладкий пирог (пидлими)

В тазик для теста отбить яйца, добавить молоко взбить, заправить солью. На этой основе приготовить крутое тесто. Разделить его на кусочки по 150 г, сформировать в виде шариков, накрыть салфеткой и оставить.

Ядра грецкого ореха подсушить в печи или на солнце, протолочь или пропустить через мясорубку, смешать с сахарным песком.

Шарики теста раскатать, как блины, толщиной в 2 мм. Положить блин в смазанную маслом сковородку, на него ровным слоем ореховую начинку, накрыть вторым и т. д. до десятого слоя. Самый верхний слой смазать яичным желтком. Надрезать пирог в виде ромбиков, бороздки залить топленым маслом и поставить в духовку через 7—10 минут вынуть его, залить растопленным медом, поставить в духовой шкаф на 30—40 минут. Готовый пирог слегка охладить и разрезать.

На тесто: 1 кг муки, 10 яиц, 1 стакан молока, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 400 г орехового ядра, 350 г сахара. Для подливки: 300 г топленого масла и 350 г меда.

Пончики (посих)

Приготовить простое дрожженое тесто и, накрыв, оставить, чтобы подошло. Готовое тесто кусочками по 80 г положить на посыпанный мукой стол, скатать в шарики, затем, надавливая ладонью, придать им форму небольших лепешечек. Обжаривать во фритюре.

На 1 кг муки: 30 г дрожжей, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.

Для фритюры: 1 кг растительного масла.



СО Д Е Р Ж А Н И Е

Введение	3
Выпечка мучных изделий в тацдыре	5
Мука	10
Приготовление теста для лапши, пельменей, манты и других блюд	15
Мучные супы	18
Лапша мясная (угра оши)	18
Лапша на курином бульоне (товуқ гўшти угра оши)	19
Лапша молочная (сутли угра оши I)	19
Лапша молочная с тыквой (сутли угра оши II)	19
Лапша кисломолочная с горохом (оқ оши)	20
Суп-лапша по-ташкентски (хўл порин)	20
Лапша с маншем (мош угра)	22
Лапша с пельменями и фрикадельками (угра чучвара)	22
Мясной бульон с макаронами (макарон шўрва)	23
Мясной бульон с вермишелью (вермишель шўрва I)	23
Мясной суп с вермишелью (вермишель шўрва II)	24
Суп с клецками (манчиза I)	24
Суп с „рожками“ или „ушками“ (манчиза II)	25
Бульон с пельменями I (чучвара шўрва)	25
Бульон с пельменями II (баворти барак)	26
Мучной суп (атала)	27
Мучной суп на молоке (сутли атала)	27
Мучной суп на молоке с пловом (минчоқ атала)	27
Мучной суп с машем (мош атала)	28
Мучной суп с кислым молоком, охлажденный (шопирма)	28
Суп из затертой муки (умоч оши)	28
Суп из затертой кукурузной муки с машем (сиҳмон)	29
Кисель из пророщенной пшеницы с мукой (сумалак)	29
Вторые мучные блюда	30
Манты (мантилар)	30
Манты с тыквой (ошқовоқ манти)	33
Манты жареные (қовурма манти)	34
Манты, сваренные в бульоне (сув манти)	34
Манты, сваренные с пловом (палов манти)	35

Манты с картофелем (картонка манты)	
Манты особые (яхлит манты)	37
Манты с мясом (мош манты)	37
Манты с сыром (киртдумба манты)	37
Манты по-адижански (Андижон мантиси)	37
Манты с редькой (турпли манты)	37
Пельмени (чучвара)	39
Пельмени из вареных помидоров (номинор чучвара)	40
Пельмени из зелени (хук чучвара)	40
Пельмени на картофеле (картонка чучвара)	41
Пельмени с яйцами (тухум барак I)	41
Пельмени с яйцами (тухум барак II)	41
Пельмени по-джилакски (фильинди)	42
Лагман	42
Лагман джиганский (чўзма лагмон)	42
Лагман	43
Лагман на укропном настое (шивит ошич)	46
Лагман паровой (димлама лагмон)	46
Густая отварная лапша с кислым молоком (чун оши I)	47
Густая отварная лапша с незрелым уроком (чун оши II)	47
Тесто отварное (кайиш оши)	48
Тесто отварное в мясном бульоне (кулячатой, или шиляпидок)	48
Клиша на кукурузной муке (буламик)	49
Сыпучая холодная лапша по-ташкентски (курук пориш)	49
Галушки с мясом и овощами по-дехански (зукки тшан)	50
Галушки из кукурузной муки по-хорезмски (курдук)	50
Клецки по-уйгурски (манпар)	51
Плов с длинной (угра плов)	52
Плов с вермишелью (вермишель плов)	52
Жаркое с пельменями и картофелем (чучвара омил каргошка қовурмаси)	53
Рулет паровой (хунон)	53
Паровой рулет с мясным фаршем (қиймали хунон)	54
Паровой рулет с картофелем (картошка хунон)	54
Паровой рулет с тыквой (қоқ хунон)	55
Паровые пампушки (ютаиғза)	56
Паровые пампушки сладкие (ширин ютаиғза)	56
Мучная жидкая халва (холвайтар)	57
Приготовление теста для лепешек, самсы и других изделий	61
Лепешки	61
Домашние лепешки простые (уй ноши, или оби нош)	61
Лепешки с семенами кунжута или чернушки (нобар нош)	62
Лепешки со шкварками I (жиззали нош)	63
Лепешки с мясом (гўнтли нош)	63
Лепешки из отрубей (жириш нош)	64
— сдобные (нафир нош)	65
— пышные особые (тажа нош)	65
— на канифаре и на луковой зелени (қошмар нош)	67
— "ширмай нош"	67

Лепешки „ширмай нон“ двухпарные (кушалок ширмой)	69
Лепешки „ширмай нон“ свалебные (ширмой патир)	69
Лепешки на травяном настое (күк патир)	70
Лепешки слоенные мелкие (ёғлик кўлча)	70
Лепешки, испеченные в горячей золе (кўмач)	70
Лепешки из кукурузной муки с тыквой (зогора нон)	71
Лепешки из кукурузной муки с луком (патрак нон)	71
Лепешки со шкварками II (тери нон)	71
Лепешки ташкентские (лочира)	72
Лепешки быстроготавливаемые (катирма)	72
Лепешки тонкие без сдобы (чевати)	72
Лепешки слоенные (патирча)	73
Лепешки слоенные с мясным фаршем (қиймали патир)	73
Лепешки слоенные жаренные в масле (қатлама)	74
Лепешки „қатлама“ с луком (пиезли қатлама)	75
Лепешки „қатлама“, выпеченные в тандыре (қатлама патир)	75
Самса (пирожки)	75
Самса „фармуда“ двухпарная (фармуда сомса)	75
Самса „гуштқийда“ (гуштқийда сомса)	77
Самса слоенная жареная (варақи самса)	77
Самса слоенная с сахаром (шакарли варақи сомса)	79
Самса слоенная печеная (тандир сомса)	79
Самса слоенная с ореховой начинкой (ёғоқли варақи сомса)	79
Самса с зеленью жареная (қовурма сомса)	80
Самса с луком (қовурилган пиезли сомса)	80
Самса „пушниця“ (туғмача сомса)	81
Самса слоенная особая (димлама сомса)	81
Самса с тыквой (ошқоқок сомса)	83
Самса, печеная с зеленью (күк сомса)	84
Самса с горохом (нухат сомса)	85
Самса с грибами и мясом (қўзиқорин сомса)	85
Самса, печеная с луком (пиезли сомса)	85
Самса с горошками маринованного мяса (бурда гушт сомса)	86
Булка, фаршированная паровая (гушт нон)	86
Самса с яйцами (тухум сомса)	87
Самса с капустой (карам сомса)	87
Самса с картошкой (картошка сомса)	88
Другие изделия из теста	88
Беляши (балиш)	88
Беляш на сковороде (това балиш)	89
Китайские беляши (хо шанг)	89
Парамач (ажжир гўмма)	90
Чабуреки по-хорезмски (гўмма)	90
Шарики из сдобного теста (бўғирсоқ)	91
Витушки из теста I (зангза)	91
Витушки из теста II (пилита)	93
Фигурки из сдобного теста (қуш тили)	93
Хворост (урама)	94
Жареная обсахаренная лапша (чакчак)	94
Жаренные пельмени (қовурма чучвара)	94
Оладьи (қуймак)	94