

Рецепты приготовления блюд в тандыре

Рецепты шашлыков и блюд из мяса

- ТУШЕНЫЙ КРОЛИК -

1 кролик, 100 г моркови, 100 г лука репчатого, 100 г лука порей, 100 г белого вина, 500 г концентрированного бульона, лавровый лист, можжевельник, перец горошком, соль.

Сначала обрабатывается тушка кролика: вырезаются ножки, и снимается филе. Ножки посыпаются солью и ставятся в холодильник на сутки. Затем просоленные ножки, вместе оставшимися косточками кролика, порезанными на крупные куски, заливаются концентрированным бульоном и ставятся тушиться в тандыр. В жаркое, также, добавляются: морковь, репчатый лук, лук порей, белое вино, два лавровых листочка, 10 штук перца горошком и 2 штучки можжевельника. Сразу после закипания жаркое сдвигается на самый маленький огонь и продолжает томиться в течение 2,5 часов.

Филе кролика очень нежное, поэтому готовить его следует непосредственно перед подачей блюда. Итак, филе кролика извлекается из холодильника, слегка солится и обжаривается до готовности в тандыре. В качестве гарнира к тушеному кролику великолепно подойдет картофельное пюре и отварная брюссельская капуста, прогретая в сливках.

Изюминкой данного блюда является конфитюр из кумквата. Кумкват это экзотический фрукт, по вкусу напоминающий апельсин.

Для приготовления конфитюра на 2 порции, нужно 150 г кумквата (или 150 г апельсинов, небольшого размера, порезанных пополам с кожурой) залить 100 г сахарного сиропа (вода смешивается с сахарным песком в соотношении 1:1), добавить 20 г свежего имбиря, нарезанного соломкой, и кипятить в течение 20 минут.

В середину блюда укладывается картофельное пюре, рядом кладутся кусочки кролика и брюссельская капуста. Дополняет блюдо конфитюр из кумквата, соус, оставшийся после тушения кролика и веточка зелени.

- Шашлык из говядины -

Шашлык из говядины с луком и шампиньонами

Говяжье филе нарезают кубиками. Растительное масло растирается с красным молотым перцем. В этом составе мясо выдерживают около часа. Лук и шампиньоны нарезают кольцами. Кусочки мяса, лук и грибы, чередуя, нанизывают на шампур, сбрызгивая оставшимся маринадом, и готовится в тандыре. Готовый шашлык посолить и поперчить по вкусу.

- Шашлык из говядины по-грузински -

Из мякоти говядины, которую нужно очистить от пленок и сухожилий, нарезают небольшие одинаковые кусочки, вкладывают в глиняную или эмалированную посуду. Затем мясо пересыпают смесью соли, черного молотого перца, мелко нарезанного лука, молодых семян кориандра, взятых по вкусу и разведенных в нескольких ложках фруктового или винного уксуса. Все хорошо перемешивается, посуда закрывается крышкой и ставится в прохладное место на **12 часов**. Затем сок слегка отжимается, а мясо очищают от специй. Кусочки мяса нанизывают на шампур и смазывают растительным маслом. Готовить в тандыре **20 минут**.

- Шашлык из баранины -

Мякоть жирной баранины нарезать кусками толщиной 4 см., репчатый лук нарезать кольцами. Смешать с перцем душистым и солью. Куски баранины нанизать на шампур, чередуя с кольцами лука. Готовить в тандыре **20 минут**.

- Шашлык из баранины с кабачками -

Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать кусочками средней величины, посолить. Затем очистить от кожицы кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков. Шампуры снять с огня, дать **10 минут** остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова запечь в тандыре. Подать шашлыки горячими с овощами и зеленью. Шашлык из молодой баранины Мякоть молодого барашка нарезать на кусочки, нанизать. Время от времени процессе жарки мясо поливать соусом из чеснока и лука, растертых с солью и разбавленных жирным мясным бульоном. Готовый шашлык подать с овощами и зеленью.

- ШАШЛЫК СВИНОЙ -

Свинину нарезать кусками, пересыпать перцем крупного помола, посолить. Уложить свинину, перекладывая тонко нарезанными кусочками лимона, репчатого лука (лучше фиолетового) и томатами. Поставить на ночь на холод. На шампуры нанизать мясо, томаты и лук. Обжарить в тандыре. Подавать к столу вместе с клюквенным соусом - клюкву протереть через сито, добавить сахар, чеснок и соль - по вкусу.

- БАРАНИНА ПО – КАВКАЗСКИ -

Филе баранины (рекомендуем брать корейку) нарезать на кусочки, положить в глиняную посуду, добавить соль, черный и красный молотый перец, перемешать с тертым луком, измельченным чесноком. Все полить соком лимона, поставить в холодное место на **6-8 часов**. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры и запечь в тандыре до готовности. К шашлыку подать много зелени: петрушки, базилика, кинзы, зеленого лука. Необходимые продукты: баранина – **1,5 кг.**, лук репчатый – **5 шт.**, лимон – **1 шт.**, черный молотый перец – **½ ч.л.**, красный молотый перец – **½ ч.л.**, чеснок – **3 зубчика**, соль по вкусу, зелень.

- УТКА ЗАПЕЧЕНАЯ -

Утку обварить в кипятке **10 минут**. Затем вытащить и остудить. Морковь натереть на крупной терке. Ядра грецких орехов и морковь перемешать с чесночком, тертым на терке. Этим фаршем зафаршировать утку и зашить. Утку натереть солью и перцем. Поставить в тандыр до готовности. Когда будет готова птица, удалить нитки, вытащить морковь, с орехами и обложить ими утку.

Морковь с орехами получают просто объединенье, а утка просто пальчики оближешь.

1 утка, 0,5 кг моркови, 1 стакан грецких орехов, 2-3 зубчика чеснока, соль, перец.

- ФАРШИРОВАННАЯ КУРОПАТКА -

1-2 диких куропаток
2 кислых яблока
2 луковицы
1 ч.л. соли
щепотка белого перца
3 ст.л. масла
100 граммов сала тонкими ломтиками
4 ягоды можжевельника
1/4 литра горячего бульона из дичи
1/2 стакана сухого красного вина
1 ч.л. крахмала
2 ст.л. сливок

Энергетическая ценность одной порции **2205 кдж/ 525 ккал**

Разрезать яблоки на **8 частей**, удалить сердцевину, затем разрезать каждый ломтик пополам. Разрезать луковицы на **8 частей**. Натереть куропатку изнутри солью и перцем. Разогреть масло на плите и обжарить куропатку, обложив ее ломтиками сала. Добавить яблоки, лук и можжевеловые ягоды, залить **1/2 стакана бульона** и поставить в тандыр на **1 час**. Периодически поливать куропатку вытопившимся жиром и горячим бульоном. Оставить готовую куропатку в выключенной духовке. Приготовить соус, немного разбавив вытопившийся жир водой, смешать его с вином, добавить крахмал и сливки.

- Шашлык из тушки птицы -

Тушку курицы или утки натереть внутри солью, специями, красным и черным перцем, слегка смазать растительным маслом. Крепко связать крылышки и ножки. Затем всю тушку птицы смазать растительным маслом с солью снаружи.

Надеть тушку на два шампура, чтобы было удобнее опустить в тандыр. Жарить птицу в тандыре до готовности. Готовую тушку разрубить на куски, положить на бумагу, пересыпать рубленым чесноком и зеленью, завернуть и подержать минут 10, чтобы придать шашлыку аромат. К горячим шашлыкам подавать острый томатный соус.

- КУРИЦА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ -

Филе курицы нарезать порционными кусочками.

Приготовить соус из смеси мелко нарезанного лука, растертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов (арахис, грецкие, лесные) и растительного масла. Мясо натереть соусом, уложить в посуду, и дать постоять 2-3 часа. Затем добавить соль, перец, немного помять. Нанизать на шампуры и запечь в тандыре до готовности. К такому шашлыку отлично подходит острый томатный соус. Необходимые продукты: курица – 1 кг., орехи – 200 гр., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 гр., чеснок – 4 зубчика, соль, перец - по вкусу.

Рецепты приготовления блюд из рыбы

- ЗАПЕЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ (ТРЕСКА) -

4 тушки форели (примерно по 250 граммов)

сок одного лимона

1 ч.л. соли

1 зубчик чеснока

4 ч.л. зелени укропа

4 ч.л. зелени петрушки

62.5 грамма сыра

2 ст. л. молока

100 граммов тонко нарезанного сала

2 луковицы шалот

1 ст.л. сливочного масла

1/2 стакана куриного бульона

3 веточки розмарина

Очень вкусно

Энергетическая ценность одной порции **2055** кдж/ **490** ккал

Смешать сок лимона с солью, натереть им тушки рыбы и положить их в холодильник. Очень тонко нарезать чеснок, смешать его с укропом, петрушкой, сыром и молоком. Обложить каждую тушку форели тремя кусочками сала. Готовить форель до готовности тандыре. Мелко шинковать лук и обжарить его в масле. Добавить бульон, предварительно положив туда розмарин, и кипятить в течение 5 минут. За 10 минут до окончания готовки полить этим соусом форель.

- ОСЕТРИНА СО СМЕТАНОЙ -

Филе осетра нарезать кусочками в виде прямоугольников. Посолить, поперчить, дать немного постоять. Нанизать на шампуры, сверху смазать сметаной и запечь в тандыре до готовности. Готовый шашлык выложить на блюдо на блюдо вместе с кольцами лука и зеленью петрушки. В соуснике к рыбе подать ткемали. Необходимые продукты: осетр – 500 гр., лук репчатый – 1-2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, сметана – 100 гр., соус ткемали – 100 гр., соль, перец – по вкусу.

-ШАШЛЫК ИЗ ФОРЕЛИ -

Подготовленное филе форели порезать на порционные кусочки. Уложить в посуду, посолить, посыпать молотым белым перцем, оставить мариноваться на 1 час. Шампуры натереть луковичей, нанизать кусочки рыбы, оставляя между ними небольшие промежутки. Готовить в тандыре примерно 4 минуты. Затем открыть крышку тандыра, обильно полить кусочки рыбы свежесжатым соком лимона и готовить уже до готовности. Готовый шашлык выложить на блюдо и подать со свежими овощами и зеленью. Необходимые продукты: форель – 1 кг., лимон – 2 шт., перец белый молотый – 5 гр., репчатый лук – 1 шт., соль – по вкусу, овощи, зелень.

Рецепты приготовления лепешек и самсы

- САМСА В ТАНДЫРЕ -

Для теста: 1,5 пиалы муки, 1 чайная ложка соли, 0,5 пиалы воды.
Для фарша: 400 г филе баранины или говядины, 1-2 луковицы, 1 чайная ложка соли, 50 г курдючного сала, 1 чайная ложка для смазывания, черный молотый перец - по вкусу.
Замешивают пресное тесто. Дают ему расстояться 15-20 минут, разделяют на кусочки по 40-42 г и раскатывают из них лепешки. На середину лепешки укладывают фарш и кусочки курдючного сала. Тесто завертывают в виде конверта. Основание сбрызгивают водой и лепят на горячие стенки тандыра. Самсу сбрызгивают холодной водой, тандыр закрывают крышкой. Готовую самсу смазывают жиром.

- САМСА ИЗ ЛЕГКОГО И ПЕЧЕНИ -

Для теста: 2 пиалы муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 пиалы воды, 1,5 чайной ложки соли.
Для фарша: 450 г легких, 170 г печени, 2 луковицы, 1 щепотка черного молотого перца, соль - по вкусу.
Для соуса: 1 чайная ложка муки, 50 г бульона.
Муку насыпают горкой, в углубление кладут масло, добавляют горячий солевой раствор и замешивают некрутое пресное тесто, которое раскатывают в колбаску и нарезают на кусочки весом по 100 г, раскатывают сочни, на которые укладывают приготовленный фарш. Тесто заворачивают в виде треугольника, и выпекают в тандыре.
Для приготовления фарша легкие, печень и сердце отваривают по отдельности, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, соль, перец и белый жидкий соус, приготовленный из бульона и муки. Самсу из субпродуктов подают в горячем виде.

- САМСА С МЯСОМ СЛОЕНАЯ, ПЕЧЕНАЯ -

Замесить простое тесто, скатать в шар, завернуть в салфетку и дать расстояться 12-15 минут. Тонко (в 1 мм) раскатать в большой пласт. смазать всю поверхность растопленным говяжьим жиром, скрутить в рулон. Разрезать тестяной рулон на куски шириной в 5 см и каждый кусочек, придавливая большим пальцем, раскатать короткой скалкой в сочни. На середину каждого сочня положить по столовой ложке мясного фарша, оформить четырехугольные, овальные, треугольные или круглые самсы и выпечь в тандыре или в духовке. При выпечке в горизонтальном тандыре слегка смочить тыльную сторону самсы подсоленной водой и осторожно прилепить к боковым стенкам рабочей камеры. Готовность определяется по румяной корочке.
На 1 кг муки 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли.
На фарш: 400 г мяса, 300 г лука, соль и перец по вкусу.

- САМСА ПО УЗБЕКСКИ (УЙГУРСКАЯ) -

Жирную баранину пропускают через мясорубку с крупной решеткой или мелко рубят, добавляют мелкошинкованный репчатый лук, воду, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Из муки и воды с добавлением соли замешивают пресное крутое тесто и раскатывают из него круглые лепешки (сочни). На середину каждой лепешки кладут приготовленный фарш и кусочек курдючного сала, тесто завертывают в виде треугольника и защипывают.

Самсу выпекают в тандыре (особая печь). Для этого самсу сбрызгивают холодной водой и наклеивают на горячие стенки тандыра, сверху снова сбрызгивают холодной водой, тандыр плотно закрывают крышкой и доводят самсу до готовности **20 - 25** мин.

Готовую самсу сверху смазывают жиром и подают в горячем виде к чаю. Баранина **110** г, лук репчатый **30** г, сало курдючное **10** г, вода **10** г, перец черный **0,1** г, соль **3** г;

для теста: мука пшеничная **60** г, вода **20** г, жир для смазки **3** г.

Выход **200** г (2 шт.).

- САМСА В ТАНДЫРЕ ИЗ БАРАНИНЫ И ГОВЯДИНЫ -

Замесить крутое тесто: к довольно солёной воде добавить разогретого топленого масла. Тесто должно быть очень крутым.

Порезать полукольцами три-четыре головки репчатого лука, отдельно порезать кольцами лук-порей, кубиками два очищенных помидора, мелкими кубиками две морковки, ещё более мелкими картофель, подготовить немного зелени: райхон, джамбул и киндзу.

Порезать мясо для фарша (баранину и говядину пополам), курдючное сало сантиметровыми кубиками, а кусочки бараньей корейки оставить целыми.

Из всего этого приготовить два вида фарша, замариновали корейку.

В первый фарш к мясу добавить только репчатый лук, посолить, помять хорошенько руками, пока лук не пустил немного сока, посолили, добавить чёрного перца, зиры и молотого кориандра, а потом добавили немного газированной минералки.

Во второй фарш положить лук-порей, зелень, морковь, картошку, можно было бы добавить и немного болгарского перца, порезанного полукольцами. Из специй белый перец, сумач и киндзу. Посолив, помять всё руками и добавить помидоры, добавить немного минералки и оставить слегка замариноваться оба фарша.

Оставшееся мясо перемешать с луком, зирой, обильно посолить и полить минералкой и укрыть этим все кусочки корейки, что бы и они промариновались и просолились.

Лепить самсу. Тесто раскатывается в круг, размером с блюдечко, желательнее края круга сделать потоньше середины, они ведь будут складываться потом в эдакую «пяточку», вот чтоб потом она не оказалась толстой, непропечённой и невкусной и надо сделать края тонкими. В каждую самсу класть по кусочку курдюка и по кусочку стручкового перца – но это уже по желанию.

С каждого бока корейки класть понемногу фарша, лука и по кусочку курдюка. Готовую самсу смазать яйцом, посыпать кунжутом, можно было бы ещё посыпать седоной (нигеллой, чернушкой).

Посадить самсу в тандыр. На руку одевается такая длинная ватная рукавица, что бы руку не сжечь совсем, «пяточка» самсы, которую будем приклеивать к тандыру обмакиваем в очень солёную воду и потом прикладывают самсу к своду тандыра, подождав секунду-другую, пока она не прилипнет.

Накрыть тандыр крышкой, закрыть поддувало и подождали минут двадцать пять. Открыть тандыр и опустить в него влажную салфетку, что бы создать в тандыре влажную атмосферу и брызгать водой на самсу – это надо для того, что бы тесто осталось мягким, а не высохшим.

Потом открыть поддувало и дать вновь раскраснеться уголькам, что бы самса зарумянилась и не осталась белой, как манты.

- Самса с тыквой -

На тесто: 1кг муки, 2 ст. воды, 2 ч.л. соли, 50г дрожжей, 1 яйцо. На фарш: 1,5 кг тыквы, 500г муки, 200г шкварок от курдючного сала, 1ст.л. сахарного песка, по 1 ч.л. соли и молотого перца.

Соль и дрожжи растворить в теплой воде. Всыпая частями муку, замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы подошло. Тем временем приготовить начинку. Для этого выбрать спелую тыкву, очистить ее от кожуры и семян, нарезать кубиками, соединить с нашинкованным луком и шкварками от курдючного сала, посыпать солью, сахаром и перцем, хорошенько перемешать. Подошедшее тесто разделить на шарики величиной с грецкий орех, раскатать их на тонкие круглые сочни. На каждый сочень положить приготовленный тыквенный фарш и оформить самсу четырехугольной формы. Смазать верх яичным лезеомом и выпекать в раскаленном тандыре или на смазанных жиром противнях духового шкафа. Готовность определяется по румяности теста. Подается со сметаной.

- Самса слоеная, жареная -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 2 ч.л. соли, 150г топленного масла для смазывания. На фарш: 800г мяса, 500г лука, соль и перец по вкусу. На фритюр: 1 кг растительного масла.

Замесить бездрожжевое крутое тесто, после 15-20 минут расстойки раскатать в пласт толщиной 1мм, смазать топленным маслом и нарезать на прямоугольники размером 8х10см. 3 или 4 прямоугольника сложить вместе, на середину положить фарш, завернуть и защипать тесто, а края пирожков обрезать колесным гофрированным лобзиком. Сочни также можно раскатать круглыми и после начинки фаршем сложить в виде полумесяца. Обжарить во фритюре. Для фарша мясо пропускается через мясорубку, добавляются нашинкованный лук, перец, соль и все это тушится в небольшом количестве жира до готовности.

- Самса слоеная -

Мука пшеничная 300г, 1 ч.л. соли, 150г воды, маргарин для смазки теста 50г, 200г баранины или говядины, 200г лука репчатого, 30г растительного масла, 1/2 ч. л. соли для фарша, перец черный молотый 0,1г, масло растительное для жарки 60г.

Из муки и воды с добавлением соли замешивают крутое тесто и оставляют на 30-40 минут, затем раскатывают в пласт толщиной 1,5-3мм, поверхность смазывают размягченным маргарином, накручивают пласт на скалку диаметром 4-6см и разрезают вдоль. Широкие полоски теста, в свою очередь, нарезают на квадраты размером 4-6см и раскатывают середину каждого квадрата, на который кладут подготовленный фарш, складывают вдвое и соединяют тесто, надавливая пальцем вокруг фарша так, чтобы края теста не слипались. Мясо пропускают через мясорубку, обжаривают в масле до полуготовности, добавляют нашинкованный репчатый лук, соль, перец и доводят до готовности. Самсу жарят во фритюре.

- Самса "Пармуда" -

Мука пшеничная 400г, 1 яйцо, 150г воды, 2 ч.л. соли, баранина или говядина 500г, 500г лука репчатого, жир-сырец 150г, зира, перец черный молотый, пол-яйца для смазки самсы, масло растительное для смазки листов.

Из муки и воды с добавлением соли и яиц замешивают тесто, оставляют на 30-40 минут. Готовое тесто делят на кусочки примерно по 150г и раскатывают сочни с утонченными краями, на середину которых кладут фарш, края защипывают, придавая округлую форму. Боковые стороны смачивают содой и соединяют по 4 штуки. Сверху смазывают яйцом. Для фарша мясо пропускают через мясорубку, соединяют с рубленным репчатым луком, нарезанным кубиками жиром-сырцом, добавляют соль, перец, зиру и хорошо перемешивают. Самсу выпекают в течение 30-40 минут.

- Самса с мясом -

На 1 кг муки - 2 ст. воды, 2 ч. л. соли. На фарш: 400 г мяса, 300 г лука, соль и перец по вкусу.

Замесить простое тесто, скатать в шар, завернуть в салфетку и дать расстояться 12-15 минут. Тонко (в 1 мм) раскатать в большой пласт. смазать всю поверхность растопленным говяжьим жиром, скрутить в рулон. Разрезать тестяной рулон на куски шириной в 5 см и каждый кусочек, придавливая большим пальцем, раскатать короткой скалкой в сочни. На середину каждого сочня положить по столовой ложке мясного фарша, оформить четырехугольные, овальные, треугольные или круглые самсы и выпечь в тандыре или в духовке. При выпечке в горизонтальном тандыре слегка смочить тыльную сторону самсы подсоленной водой и осторожно прилепить к боковым стенкам рабочей камеры. При выпечке же в духовке смазать противни маслом, а сырье яичным лезьоном и поставить в горячую духовку. Готовность определяется по румяной корочке.

- Самса полушарообразная -

На 1 кг муки 1,5 ст. воды, 0,5 ст. масла или растопленного сала, 3 ч. л. соли. На фарш: 500 г мяса, 500 г лука, 100 г курдючного сала, соль и перец по вкусу.

Замесить очень крутое тесто в соленой воде, добавить немного растопленного бараньего сала (сливочного или топленого масла), хорошенько вымесить. Накрыть салфеткой и дать расстояться минут 20-25. Тем временем приготовить мясной фарш. Для этого жирную баранину нарезать мелкими ломтиками - "воробьиными язычками", соединить с рубленным репчатым луком. Курдючное сало нарезать кусочками, как на шашлык, то есть величиной с миндаль. Все посыпать солью и перцем, хорошо перемешать и отставить. Тесто разделить на кусочки по 80-100 г и скатать в шар. Каждый тестяной шар, обильно посыпая мукой, раскатать тонкой скалкой в сочни толщиной в 2 мм. На середину каждого сочня положить горсть мясного фарша и один кусочек сала и оформить самсу шарообразной формы, уложить на доску и слегка придавить. Эту полушарообразную самсу выпечь в вертикальном тандыре. Готовую самсу смазать перетопленным растительным маслом.

- Самса с луком и салом -

На 1 кг муки - 2 ст. воды, 2 ч. л. соли. На начинку: 300 г нутряного сала, 300 г лука, соль и перец по вкусу.

Замесить, раскатать, разделить тесто и оформить самсу, как указано в предыдущем рецепте, с той разницей, что мясной фарш заменить начинкой из лука и нутряного сала. Для этого нутряное баранье или говяжье сало нарезать на кусочки величиной с первый сустав большого пальца, нашинковать лук кольцами, посыпать солью и перцем, все тщательно перемешать. Начинив этой начинкой слоеные сочни, оформить самсу круглой или овальной формы и выпечь, как указано в предыдущем рецепте.

- Самса с тыквой -

1. На 1 кг муки - 2 ст. воды, 50 г дрожжей, 2 ч. л. соли. На начинку: 500 г тыквы, 3-4 шт. лука, соль, перец и сахар по вкусу.

Поставить кислое тесто. Когда подойдет, выложить на посыпанный мукой стол, разделить на кусочки по 50 г, скатать в шары, затем раскатать на маленькие круглые сочни толщиной в 1-2 мм. Положить на каждый кружок теста по 1 столовой ложке подготовленной тыквенной начинки и оформить четырехугольные или круглые самсы. Изделия выпечь в тандыре или в духовом шкафу. При выпечке в тандыре самсу прилепить к боковым стенкам камеры. При выпечке в духовке уложить на смазанный маслом противень. Готовность определяется по румяной корочке. Приготовление начинки: выбрать очень спелую с желтой мякотью тыкву, натереть, соединить с нашинкованным соломкой луком, посыпать солью и перцем, перемешать. Если тыква не совсем сладкая, допускается добавить в начинку немного сахарного песка. Если начинка получится очень сочной, при формовке самсы посуду с тыквой надо

поставить наклонно, так, чтобы отделилась жидкость, которую можно использовать для замеса теста.

2. На 1 кг муки - 2 ст. воды, 2 ч. л. соли. На начинку: 600 г тыквы, 2 луковицы, соль, перец по вкусу. 100 г сливочного масла или 1 ст. жирной сметаны для тушения начинки, 100 г масла для обжарки.

Приготовить простое тесто, дать полежать 10-15 минут. После расстойки разделить тесто вручную на кусочки по 50 г, тонко раскатать круглые сочни. На середину каждого кружочка положить тыквенную начинку, сложить вдвое, оформить пирожки в форме полумесяца. Края обрезать при помощи колесного лобзика для теста. Начинку приготовить следующим образом: очищенную промытую тыкву нарезать кубиками величиной с горошек, добавить рубленый лук, посыпать солью и перцем и потушить до полуготовности в сметане или в сливочном масле, охладить до комнатной температуры. Самсу обжарить в масле.

- Самса из зелени -

1. На тесто: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 ст. воды, 2 ч. л. соли. На начинку: 1 кг разной зелени, 4 яйца, 3-4 головки репчатого лука, 1-2 пучка зеленого чеснока, соль и перец по вкусу.

Приготовить тесто, разделить, раскатать, оформить самсу. Начинка приготавливается из различной зелени. Для этого ранней весной, когда появляются первые побеги мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, шпината, портулака, люцерны собрать их, отсортировать, тщательно промыть несколько раз в проточной воде, затем в теплой воде, порубить. К зеленой начинке добавить нашинкованный репчатый лук, зелень чеснока, круто сваренные рубленые яйца, соль и перец, перемешать. Эту начинку использовать в приготовлении самсы из дрожжевого теста. Выпекать в тандыре или в духовом шкафу.

2. На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 2 ч. л. соли. На начинку: 1 кг разной зелени, 3-4 головки лука, 2 пучка зеленого чеснока, 4 яйца, соль и перец по вкусу, 200 г сала для тушения.

Замесить, разделить, раскатать и оформить самсу так же, как в рецепте "Самса с тыквой, жареная". Начинка готовится из разной зелени, как указано в предыдущем рецепте. Только перед тем, как использовать начинку, необходимо потушить ее в масле. Для этого любой жир, желательно животного происхождения, перекалить, положить рубленую зелень с луком и яйцом, быстро перемешать шумовкой и томить в течении 5-7 минут, снова перемешать и снова закрыть, операцию проделать несколько раз, до извлечения сока зелени. Снять с огня, охладить. Самсу обжарить в масле.

- Самса с луком -

На 1 кг муки - 2 ст. воды, 2 ч. л. соли. На начинку: 800 г репчатого лука, 2 пучка зеленого лука, 200 г нутряного сала, 4-5 яиц, соль и перец по вкусу. Тесто приготовить, раскатать и оформить самсу так же, как в рецепте "Самса с тыквой, жареная", а начинку - из лука. Для этого нашинковать репчатый и зеленый лук, добавить мелко нарезанное нутряное баранье или говяжье сало, посыпать солью и перцем. Все это потушить на сковороде, часто помешивая: как только лук потеряет хрупкость, снять с огня, добавить круто сваренные рубленые яйца, охладить на воздухе. Эту начинку использовать для формовки самсы.

- Самса пуговицы -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 2 ч. л. соли, 100 г говяжьего и 50 г хлопкового масла для смазки пласта. На фарш: 800 г мяса, 3-4 головки лука, соль и перец по вкусу.

Замесить простое пресное тесто и раскатать тонким пластом, как на пельмени. Перекалить говяжий жир в комбинации с растительным маслом, охладить до комнатной температуры. Смазать этим жиром пласт теста, скрутить рулоном, положить на доску и нарезать поперек кусочками по 3 см. На каждый кусочек раскатанного слоеного теста положить по 1 ч. л. мясного фарша и сделать самсы в виде больших пуговиц. Выпечь на смазанных маслом листах духовки. Для фарша мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать мелко - "воробьиными язычками", нашинковать лук мелкими кубиками, соединить с мясом, посыпать солью и перцем, перемешать.

- Самса лаззат -

На тесто: 1 кг муки, 400 г маргарина, 0,5 л. кислого молока или кефира, 2 яйца, по 1 ч. л. уксуса, пищевой соды и соли. На фарш: 800 г мяса (мякоти), 500 г лука, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. черного молотого перца и 1 ч. л. тмина. Для подсыпки: 1 ст. л. семян мака или чернушки. Для лезьона: 1 яйцо.

Просеять муку, натереть на терке маргарин, смешать с мукой. Взбить кислое молоко или кефир вместе с яйцами и, перемешивая с мукой, сделать тесто; поочередно ввести уксус, пищевую соду и соль. Тесто поставить для затвердевания в холодильник. Жирную баранину (говядину) или взятые поровну нарезать мелкими кусочками - "воробьиными язычками". Можно пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Нашинковать репчатый лук мелкими кубиками, соединить с мясом, посыпать солью и перцем, перемешать. Тесто разделить на кусочки, скатать между ладонями в шарики величиной с грецкий орех, затем при помощи короткой скалки раскатать в маленькие кружочки толщиной в 2 мм. На каждый кружочек теста положить мясной фарш и оформить шарообразную самсу. Выпечь в духовке, предварительно смазав противень жиром, а самсы яичным лезьоном, и посыпать семенами мака или чернушки. Готовность определяется по румяной корочке.

- Самса слоеная -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 2 ч. л. соли. Для крема: 100 г маргарина, 0,5 ст. муки. На фарш: 800 г мяса, 800 г лука, соль и перец по вкусу. Растворить соль в теплой воде, частями всыпая муку, замесить крутое тесто, раскатать в пласт толщиной в 1 см, смазать кремом, сделанным из маргарина и муки, сложить конвертиком, накрыть салфеткой и дать расстояться в течение 10-12 минут. Затем раскатать еще раз до толщины 0,5 см, слегка посыпать мукой и снова смазать кремом, сложить конвертиком, поставить в холодильник на 5-6 мин. Следить за тем, чтобы крем хорошо впитался в тесто. Крем приготовить следующим образом. На горячей сковороде растворить 100 г маргарина, соединить с 0,5 стакана муки и быстро взбить. Охлажденное тесто раскатать до толщины 2 мм, разрезать на квадратики по 8x8 или 10x10 см. На середину каждого квадратика положить по 1 ст. ложке мясного фарша и оформить четырехугольные самсы, выпечь, уложив на смазанный лист, в духовке, в течение 20-25 мин. Фарш готовится так: свежую говядину пропустить через мясорубку вместе с половиной нормы лука, остальную половину лука нашинковать соломкой, соединить с мясом после измельчения, посыпать солью и перцем, перемешать. Готовые самсы смазать маслом.

- Самса с горохом -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 50 г дрожжей, 2 ч. л. соли. На начинку: 500 г гороха, 2-3 головки лука, 100 г нутряного сала и 200 г шкварок от него, соль и перец по вкусу.

Горох местного сорта (нухот) перебрать, промыть и замочить в холодной воде в течение 10-12 часов. Затем освежить воду и сварить. В отварной горох добавить нашинкованный мелкими кубиками репчатый лук, нарезанное мелкими кусочками - "горошками" нутряное сало или шкварки от него, соль и перец, тщательно перемешать. На основе этой начинки сделать самсу из кислого теста и выпечь в тандыре или в духовке. Способ приготовления теста, разделку, формовку и выпечку производить так, как указано в рецепте "Самса с тыквой, печеная".

- Самса с грибами -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 30 г дрожжей, 2 ч. л. соли. На начинку: 1 кг сморчков, 250 г мяса, 2-3 головки лука, 1 пучок зелени кинзы, соль и перец по вкусу.

Весной, когда появятся грибы - сморчки, - перебрать, срезать загрязненную часть пенька, положить в кипящую воду на 2-3 минуты, снять дуршлагом и промыть в холодной воде, порубить. Добавить к грибам немного мясного фарша из жирной баранины или говядины, нашинкованный кольцами лук, зелень кинзы, соль и молотый перец, все перемешать. Кислое тесто разделить на кусочки весом 30-40 г, каждый кусочек теста раскатать в тонкие (в 2 мм) сочни, положить подготовленную начинку и оформить самсы треугольной формы. Выпечь в тандыре или в духовке. Время выпечки в духовке - 20 минут или определяется по румяной корочке, если изделие выпекается в тандыре.

- Самса с капустой -

1. На тесто: **1 кг** муки, **2 ст.** воды, **2 ч. л.** соли. На начинку: **1 кг** белокочанной капусты, **3-4** луковицы, **200 г** нутряного сала или **250 г** шкварок от него, **2** помидора или **1 ст. л.** томатной пасты, соль и перец по вкусу. **200 г** растительного масла для тушения и обжаривания изделия. Мелко порубить белокочанную капусту, добавить нашинкованный лук, рубленый чеснок, измельченные помидоры или томатную пасту, заправить солью и перцем, положить шкварки или мелко нарезанное нутряное сало, все перемешать.

Перекалить любое растительное масло до белого дымка, положить капустную начинку и тушить до готовности, помешивая время от времени шумовкой. По готовности выложить на блюдо и охладить на воздухе. Замесить простое пресное тесто, дать расстояться **10-12** минут, разделить на кусочки по **50 г**, скрутить в шары и раскатать на тонкие сочни. Положить на каждый сочень **1 ст. л.** начинки и оформить овальную или полумесяцеобразную самсу. Изделие обжарить в раскаленном масле с обеих сторон.

2. На тесто: **1 кг** муки, **2 ст.** воды, **40 г** дрожжей, **2 ч. л.** соли. На начинку: **1 кг** цветной капусты, **3-4** головки лука, **150 г** топленого (сливочного) масла или столько же бараньего сала, соль и перец по вкусу.

Цветную капусту окунуть в кипяток и бланшировать в течение **2-3** минут, охладить, порубить, добавить рубленый репчатый лук, топленое (сливочное) масло и мелко нарезанное баранье сало, заправить солью и перцем, хорошенько перемешать.

Приготовить дрожжевое тесто. Когда подойдет, разделить на кусочки по **40-50 г**, раскатать в виде круглых сочней, положить на середину каждого сочня по **1 ст. л.** капустной начинки и сделать самсы круглой и овальной формы. Выпечь в тандыре или в духовке.

- Самса с картофелем -

На тесто: **1 кг** муки, **2 ст.** воды, **40 г** дрожжей, **2 ч. л.** соли. На начинку: **1 кг** картофеля, **2-3** луковицы, **300 г** нутряного сала или **2 ст.** шкварок от него, соль и перец по вкусу.

Приготовить тесто, когда подойдет, разделить на кусочки по **40-50 г** каждый, раскатать в круглые сочни, на середину положить картофельную начинку и оформить круглые или четырехугольные самсы. Начинка готовится следующим образом: очищенный и промытый картофель нашинковать соломкой величиной со спичечную палочку, добавить кольца лука и толченые шкварки или мелко нарезанное баранье (говяжье) нутряное сало, посолить, поперчить и перемешать. Изделие выпечь в тандыре или на смазанных маслом противнях духовки.

- Самса с яйцами -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 40 г дрожжей, 2 ч. л. соли. На начинку: 15 яиц, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 ст. сметаны, соль и перец по вкусу.

Круто сваренные куриные яйца очистить от скорлупы, мелко порубить, соединить с нашинкованным зеленым луком и зеленью укропа, полить сметаной, посыпать солью и перемешать. Готовое дрожжевое тесто раскатать в виде круглых сочной диаметром 10 см. Положить на середину 1 ст. л. яичной начинки и сделать самсу овальной формы, выпечь в тандыре или в духовке.

- Самса с маринованным мясом -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 40 г дрожжей, 2 ч. л. соли. На начинку: 500 г мяса, 500 г сала, 5-6 луковиц, 0,5 ст. кислого гранатового сока, по 1 ч. л. соли, зиры, кориандра и черного молотого перца.

Приготовить начинку следующим образом: жирную свежую баранину сало нарезать квадратиками 4x4 или 5x5 см, толщиной 0,5 см, положить в тазик. Лук пропустить через мясорубку или мелко порубить, смешать с кусочками мяса и сала, полить, гранатовым соком, посыпать солью, перцем, зирой и кориандром, перемешать, накрыть тарелкой, придавить грузом и поставить в прохладное место на 4-6 часов для маринования. Приготовить дрожжевое тесто и после подъема его разделить на кусочки примерно по 30-40 г, придать форму шара, раскатать в виде тонких сочной. На середину каждого сочня положить по кусочку мяса и сала вместе с компонентами маринада и сформовать самсы квадратной формы. Выпечь в тандыре или в духовке, как другие виды самсы, на смазанных противнях.

- Самса по-татарски -

На тесто: 1 кг. муки, 2 ст. воды, 40 гр. дрожжей, 2 ч. л. соли. На начинку: 600 гр. жирной мякоти баранины (говядины, телятины), 800 гр. картофеля, 3-4 головки лука, соль и перец по вкусу, 2 ложки масла для смазки противней, 1 яйцо для лезьона.

Приготовить дрожжевое тесто. Когда подойдет, разделить на кусочки по 100 грамм, скатать в шары и при помощи короткой скалки раскатать круглые сочни толщиной в 2-3 мм. и диаметром в 15 см. Примерно в величину чайного блюдца. На середину каждого сочня положить картофельно-мясную начинку и сформовать крупные самсы треугольной формы : края теста, сворачивая с трех сторон к середине, защипить, на самом центре оставить отверстие с трехкопеечную монету.

Начинка готовится так: жирную баранину (говядину, телятину) нарезать кусочками с миндаины, очищенный и промытый картофель - кубиками (1x1x1 см.), лук нашинковать кольцами, посыпать солью и перцем, все продукты соединить и перемешать. Изделие выпекается в духовом шкафу: на смазанные противни рядами уложить самсы, смазать яичным лезьоном или сливочным маслом, поставить в горячую духовку. Время готовности - 50-60 минут. Через 30 минут вынуть из духовки, через отверстие самсы полить 1 ч. л. горячего бульона и поставить обратно.

- Самса по-хорезмски -

На тесто: 1 кг. муки, 4 яйца, 1 ст. воды, 2 ч. л. соли. На фарш: 700 гр. мяса, 500 гр. лука, соль и перец по вкусу, 50 гр. топленого масла для обжарки фарша. 150 гр. масла для обжарки изделия.

Приготовить тесто на яйцах, дать расстояться 12-15 мин., разделить на кусочки по 25-30 гр., скатать в шары, затем раскатать на круглые мелкие сочни толщиной в 2 мм., положить на каждый сочень по 1 ч. л. мясного фарша, свернуть вдвое, защипить края и оформить полумесяцеобразные самсы, обжарить с двух сторон на топленом масле. Приготовление фарша: выбрать жирную баранину (говядину), пропустить через мясорубку.

Разогреть на сковороде топленое масло, спассеровать в нем лук, положить мясо, посыпать солью и перцем и жарить до извлечения мясного сока, снять с огня, охладить и начинить самсу.

- САМСА В ТАНДЫРЕ -

Для теста: 1,5 пиалы муки, 1 чайная ложка соли, 0,5 пиалы воды.

Для фарша: 400 г филе баранины или говядины, 1-2 луковицы, 1 чайная ложка соли, 50 г курдючного сала, 1 чайная ложка для смазывания, черный молотый перец - по вкусу.

Замешивают пресное тесто. Дают ему расстояться 15-20 минут, разделяют на кусочки по 40-42 г и раскатывают из них лепешки. На середину лепешки укладывают фарш и кусочки курдючного сала. Тесто завертывают в виде конверта. Основание сбрызгивают водой и лепят на горячие стенки тандыра. Самсу сбрызгивают холодной водой, тандыр закрывают крышкой. Готовую самсу смазывают жиром.

Лепешки

- ТАНДЫР-НАН -

6 пиал муки, 50-60 г сухих дрожжей, 2 столовые ложки соли, 1,5 пиалы воды.

Тесто готовят, как для таба-нан, несколько раз вымешивают. Из готового теста делают лепешки и дают ему окончательно настояться 30-40 минут. После этого наносят на середину лепешки рисунок и выпекают в тандыре.

- Лепешки домашние простые -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. воды, 1 ч. л. соли, 25-40г дрожжей (при относительно холодной температуре воздуха количество вносимых в тесто дрожжей увеличивается).

Приготовить простое дрожжевое тесто, оставить в тазике, накрыть салфеткой и тюфяком, поставить в теплое место для брожения. После подъема теста выложить на стол или на разделочную доску и разделить на куски примерно по 250-300г. Каждому куску, катая между ладонями, придать форму шара, оставить и накрыть салфеткой. Сделать лепешки так, чтобы сырье имело толщину посередине 0,5см, по краям 2см. В центре лепешек при помощи инструмента - чекича - сделать наколы.

Наколы делают для того, чтобы изделие в процессе выпечки не выпучивалось и не деформировалось, а также имело по готовности красивый узорчатый вид. Формованное сырье накрыть салфеткой: заветривание также портит вид готового изделия. После формовки всего теста начать топить тандыр, пока накалится печь за 15-20 минут, формованное сырье расстоится, что обеспечит пышность лепешек. Перед выпеканием собрать жар и горячий пепел к середине тандыра горкой, надеть рукавицу или рапиду, положить на нее сырье обратной стороной вверх, слегка смочить соленой водой и осторожно прилепить к горячей стенке рабочей камеры. Раскрыть жар из-под пепла и, чтобы образовался пар, побрызгать посаженные лепешки водой. Когда лепешки подрумянятся, вынуть их из тандыра, дать слегка охладиться на воздухе, слишком горячие лепешки не рекомендуется подавать на стол.

- Лепешки на молоке -

Брожение теста, разделка и выпечка те же, что в рецепте №5, с той разницей, что тесто замешивается на молоке. Для этой цели используется цельное коровье молоко, обезжиренное прокисшее молоко, пахтанье или молочная сыворотка.

На тесто: 1кг муки, 2 ст. молока, 1ч. л. соли, 25г дрожжей. При использовании обезжиренного, прокисшего молока, пахтанья и сыворотки количество дрожжей уменьшается до 20г и в тесто добавляется пол стакана растопленного бараньего сала или коровьего молока.

- Лепешки с семенами кунжута и чернушки -

На тесто: 1кг муки, 2 стакана воды, 300г дрожжей, 1ч/л соли, по 10г семян кунжута и чернушки.

Такие лепешки готовят для продажи на базаре (рынке), поэтому другое их название "бозор нони", или для свадебного стола - "туй нони".

Замесить тесто так же, как в рецепте №5, но несколько жидкой консистенции. После подъема тесто разделяют на куски по 200г, иногда взвешивают на весах. Каждый кусок нужно скатать в шар, уложить рядами, накрыть скатертью, уложить второй ряд тестяных шаров и накрыть другой скатертью, так выдержать 25-30 минут. Строго следить за тем, чтобы тесто не заветривалось. За это время тесто хорошо расстоится и будет продолжать брожение и обильно выделять углекислый газ, образуя более крупные пузырьки. Затем приступить к формовке, при этом толщина ободка должна быть 2см, середина 0,5см, наколоть чекичем. Перед посадкой в тандыр отдельные участки лицевой стороны сырья посыпать смоченными в теплой воде семенами кунжута и чернушки. Лепешки выпекают в тандыре растопленным каменным углем. Температура в рабочей камере должна быть более 300 градусов.

- Лепешки со шкварками -

На тесто: 1кг муки, 2 стакана воды, 1 ч. л. соли, 25г дрожжей, 300г шкварок.

Приготовить простое дрожжевое тесто, оставить в тазике, накрыть салфеткой и тюфяком, поставить в теплое место для брожения. После подъема в тесто добавить шкварки от бараньего сала. Для этого тесто выложить на посыпанную мукой доску, придавливая ладонями, сплюснуть в большой сочень толщиной в 1,5-2см, ровным слоем на тесто положить шкварки и свернуть рулетом, затем, обеими руками взяв за концы, перекинуть, повертывая правой рукой к себе, а левой от себя, при этом шкварки хорошо перемешиваются с тестом. Отрывая с одного конца теста, разделить на куски по 150-200г. Каждому кусочку теста придать форму лепешки, толщина которой должна быть 2см по краям и 0,5см посередине. Часто наколоть чекичем и выпечь в тандыре или духовке. Вначале духовку жечь вхолостую, чтобы накалилась до 300 градусов, затем положить лепешки на смазанные маслом противни. Готовность определяется по образовавшейся румяной корочке.

- Лепешки с мясным фаршем -

На тесто: 1кг муки, 2 ст. воды, 1ч. л. соли, 25г дрожжей. На фарш: 300г мяса (мякоти), 2 луковицы, соль и перец по вкусу.

Приготавливаются, разделяются и формуются так же, как в предыдущем рецепте. Шкварки заменяются мясным фаршем. Жирную мякоть баранины пропустить через мясорубку, а если говядина - пропустить два раза, добавить в фарш тонко нашинкованный лук, заправить солью и перцем. На сплюснутое в большой сочень тесто положить ровным слоем мясной фарш и все хорошенько перемешать не давая фаршу выйти за края теста. Выпекается в тандыре или духовке.

- Лепешки с луком -

На тесто: 1кг муки, 2 ст. воды, 35г дрожжей, 1ч. л. соли, 3-4 луковицы. Приготовить дрожжевое тесто средней крутости, после подъема добавить нашинкованный лук. Для этого репчатый лук нарезать кольцами, слегка посыпать солью и черным молотым перцем, помять пальцами до извлечения лукового сока. Соединить с поднявшимся тестом, вымесить так, чтобы лук смешался равномерно. Разделить на куски по 200-250г, скатать в шары и после 10-15 минут расстойки оформить лепешки, середину часто наколоть чекичем и выпечь в тандыре или духовке.

- Лепешки на луковой эссенции -

На тесто: 1 кг муки, 2 ст. луковой эссенции (300г лука), 30г дрожжей, 1ч. л. соли, 1 ст. кислого молока для смазывания.

Свежий сочный лук мелко нашинковать, залить 2 ст. теплой воды, тщательно помять и процедить через марлю. В этой воде растворить дрожжи и соль, частями всыпая муку, замесить крутое тесто и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет разделить на куски по 400г, скатать

в шар, затем оформить лепешки толщиной по краям в 1 см, по середине в 0,5 см, ширина ободка также 1 см, часто наколоть чекичем и оставить под накрытой скатертью для расстойки на 10-15 минут. Выжимки лука смешать с кислым молоком и этой массой тонким слоем смазать лицевую сторону лепешек перед самой посадкой в тандыр. Выпекается в вертикальном тандыре.

- Лепешки крупные сдобные -

На тесто: 1 кг муки, 1 ст. молока, 150 г растопленного сала или топленого (сливочного) масла или же маргарина, 30 г дрожжей, 2 ч. л. соли. В теплой воде растворить дрожжи и соль, положить растопленное баранье сало или топленое масло (сливочное или же маргарин). Вводя частями муку, замесить крутое тесто и поставить для брожения. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску и разделить на куски по 500 г, скатать шары. Каждый шар положить на разделочную доску, вращая левой рукой от себя, сделать рубцевые надрезы по краям, на сферической поверхности тоже сделать неглубокие квадратные надрезы. После чего, придавливая середину шара кулаком, затем пальцами, оформить крупные лепешки толщиной по ободку 3-4 см, по середине 1 см. Часто и узорчато наколоть чекичем и дать полежать минут 15 под накрытой скатертью для расстойки. Выпекается в горизонтальном тандыре. Пред посадкой лепешек в камеру тандыра лицевую сторону каждой лепешки смазать маслом, обратную сторону слегка смочить подсоленной водой. Перед выпечкой угли в камере собрать к середине горкой, накрыть золой, а стенки побрызгать соленой водой, после посадки открыть жар, когда лепешки начнут подрумяниваться, для образования пара сбрызнуть их водой.

- Лепешки из отрубей -

На 500 г пшеничной муки 500 г отрубей, 2 ст. теплого молока, 30 г дрожжей, 1 ч. л. соли. Просеять пшеничные отруби через редкое сито, просеять белую пшеничную муку через сито, хорошенько смешать оба продукта и на этой основе приготовить дрожжевое тесто на молоке. Поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, еще раз обмять его и разделить на куски по 200 г., скатать в шар, оформить лепешки толщиной в 2 см по ободку и в 0,5 см посередине. Наколоть чекичем и оставить под накрытой скатертью на 15-18 минут для расстойки. Затем выпечь в тандыре или духовке.

- Лепешки быстро приготавливаемые -

На 1 кг муки 2 ст. воды, 2-3 луковицы, 2 ч. л. соли. Развести соль в теплой воде, мелко нашинковать лук, соединить с мукой и замесить простое крутое тесто. Разделить на куски по 100 г, скатать в шары. Каждый шар раскатать при помощи короткой скалки в тонкие (в 1 см) лепешки. Каждую лепешку в отдельности обжарить на раскаленной сковороде без масла.

- Тонкие печеные лепешки -

На 1кг муки - 2 ст. воды, 2 ч. л. соли.

Замесить простое крутое тесто, разделить на куски по 100г, придать форму шара и при помощи короткой скалки раскатать в сочни толщиной в 2-3мм, по всей поверхности нанести чекичем узорчатые наколы. Выпечь в горизонтальном тандыре. Перед посадкой обратную сторону каждой лепешки смочить слегка в подсоленной воде, осторожно прилепить к горячим стенкам тандыра. Снимать тотчас же, как только подсохнут, но еще не зарумянятся. Такие лепешки подать к вареному или жареному мясу, шашлыку, сыру, крутосваренным яйцам.

- Лепешки ташкентские со-сдобой -

На 1кг муки - 1 ст. молока, 1 ст. растопленного бараньего жира или сливочного масла (маргарин), 2 ч. л. соли.

В теплом молоке развести соль, добавить растопленное баранье сало или сливочное масло, замесить из просеянной муки тесто, завернуть в салфетку и оставить на 10-15 минут для расстойки. Затем тесто разделить на куски по 200г. Скатать в шар и оформить тонкие лепешки без ободков. Нанести узоры чекичем и пальцами, пощипав как края так и середину. Сковороду без ручки смазать маслом, положить тонкую лепешку так, чтобы она накрыла всю внутреннюю поверхность вместе с бортами сковороды, повторяя форму посуды. Выпекать в предварительно нагретой до 300 градусов духовке.

- Лепешки из сдобного теста -

На 1кг муки - 1 ст. воды, 1 ст. сливочного масла, 2 ч. л. соли, 1 ст. сметаны для смазки теста, 2-3 ст. л. кислого молока для смазки сырья.

В теплой воде растворить соль, добавить топленое или сливочное масло, замесить тесто, накрыть салфеткой, дать расстояться. Через 10-15 минут все тесто раскатать в большой пласт толщиной в 0,5см, смазать поверхность сметаной, свернуть в рулет, затем взяв за оба конца руками, одновременным движением левой руки вперед, а правой назад скрутить несколько раз. Разделить вручную на куски по 300г, оформить лепешки толщиной по краям 2см, а в середине - 0,5см. Сделать узорчатые наколы чекичем. Выпечь в горизонтальном тандыре, перед посадкой изделия в камеру смазать лицевую сторону лепешек кислым молоком, а обратную - подсоленной водой. Можно выпечь, положив на смазанный противень, в духовке.

- Лепешки из слоеного теста с мясным фаршем -

На 1кг муки - 1 ст. воды, 1 ст. сливочного масла (маргарин), 2 ч. л. соли. На фарш: 300г баранины, 2-3 головки лука, соль и перец по вкусу, 2-3 ст.л. кислого молока для смазки изделия.

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте. Все тесто раскатать в большой пласт толщиной в 3см. На поверхность раскатанного пласта ровным слоем положить подготовленный из баранины с луком фарш. Тесто свернуть в рулет, разделить так, как указано в предыдущем рецепте. Оформить лепешки и выпечь также, как в предыдущем рецепте.

- Лепешки испеченные в котле -

На 1кг муки - 2 ст. цельного молока, 1ч. л. соли, 30г дрожжей, 200г сливочного масла.

В теплом молоке растворить дрожжи и соль, положить частями муку, замесить крутое тесто и поставить для брожения в теплое место. Для выпечки таких лепешек необходим котел со сферическим дном, его вхолостую накаливать, а из выброженного теста сформировать лепешки величиной, равной диаметру верхнего края котла. Толщина лепешки 2см, без бортов, нет необходимости наносить узоры чекичем. Горячий котел смазать сливочным (топленным) маслом и положить в него сырье так, чтобы оно приняло форму котла, убавить огонь и испечь с одной стороны до румяной корочки. Затем перевернуть лепешку и испечь другую сторону, так же до румяной корочки. Для того, чтобы и мякиш дошел до готовности, допечь над тлеющими углями или же на 5-10 минут положить лепешку в горячую духовку. При подаче на стол на середину горячей лепешки положить сливочное масло.

- Лепешки слоеные жареные к чаю -

На тесто: 1кг муки, 2 ст. воды, 2ч. л. соли, 1,5 ст. сметаны или 200г масла для смазывания, 2ст. л. сахарного песка для подсыпки.

Приготовить простое тесто, скатать в шар и дать расстояться 10-15 минут под накрытой салфеткой. Затем при помощи длинной скалки раскатать его в очень тонкий (в 1-2мм) пласт. Вся поверхность пласта смазать сметаной (топленным или сливочным маслом или же растопленным бараньим жиром). После этого пласт накрутить на скалку, разрезать ножом вдоль, снять со скалки и еще раз разрезать вдоль посередине, чтобы получились полоски шириной 4-5см. Несколько таких полосок сложить одну на другую и скрутить серпантинном. Скрученные полоски положить на доску и при помощи короткой скалки раскатать в лепешку толщиной в 1см без бортов. Котел со сферическим дном накаливать, смазать маслом и обжарить сырье с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки. Готовые слоеные лепешки перед подачей на стол посыпать сахарным песком или пудрой.

- Лепешки слоеные с луком -

На 1кг муки - 2 ст. воды, 2ч. л. соли, 2-3 луковицы. Для смазывания 1,5 ст. сметаны или 200г сливочного масла, 2-3 луковицы, пол-стакана масла для обжаривания.

Приготовить тесто и раскатать как указано в предыдущем рецепте. Раскатанный пласт смазать кислой сметаной, смешанной с луком. Для этого репчатый лук очень тонко нашинковать, соединить со сметаной (или с топленным маслом), сбить. Нарезку, формовку и обжарку производить так же, как в предыдущем рецепте.

- Лепешки особые -

На 1кг муки - 1,5 ст. воды, 20г дрожжей, 2 ч.л. соли.

Просеять муку два раза через сито. Замесить дрожжевое очень крутое тесто. Поставить в теплое место на 20-25 минут. Это полубродившее тесто тщательно и долго обмять или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, еще раз обмять и поставить для полного брожения.

Подошедшее тесто разделить вручную на куски по 200г и скатать в шары, слегка прижимая, уложить на доску, накрыть скатертью и дать расстояться минут 20-30. После чего посередине каждого шара сделать один глубокий накол большим пальцем, вращая пальцы вокруг сырья, придать ему полушарообразную форму. И сразу выпечь в вертикальном тандыре. Перед посадкой нижнюю поверхность изделия слегка смочить подсоленной водой. Периодически после посадки нескольких лепешек сбрызгивать водой, после посадки всех лепешек открыть жар из-под золы и, размахивая над посадочным отверстием влажным полотенцем, раздуть его, затем тандыр закрыть крышкой. Время от времени открывать крышку, сбрызгивать лепешки водой и обвеивать. Когда лепешки приобретут желто-коричневую окраску с глянцем, снять их при помощи совка.

- Лепешки из кукурузной муки с тыквой -

На 900г кукурузной муки - 100г пшеничной муки, 200г тыквы, 2 ст. воды, 25г дрожжей, 2 ч. л. соли, 1 ст. пшеничной муки для подсыпки.

Просеять кукурузную муку, смешать с 0,1 части пшеничной муки, натереть тыкву, соединить с мукой и замесить дрожжевое тесто. После того, как тесто подойдет, разделить вручную на куски по 200г, скатать в шары, используя для подсыпки пшеничную муку, накрыть скатертью и дать расстояться в течение 25-30 минут. По середине каждого тестяного шара сделать один глубокий накол пальцем или ручкой деревянной ложки, вращая пальцы вокруг сырья, придать ему полушарообразную форму, лепешки выпечь в горизонтальном тандыре или в духовке, предварительно смазав противни маслом.

- Лепешки из кукурузной муки с луком -

На 900г кукурузной муки - 100г пшеничной муки, 2-3 луковицы, 2 ст. воды, 2 ч. л. соли, 1 ст. пшеничной муки для подсыпки.

Приготавливаются также, как в предыдущем рецепте, только вместо тыквы в тесто добавляется мелко нашинкованный лук. Для этого смешать лук с просеянной мукой, а в тандыре развести дрожжи и соль и, частями добавляя муку с луком, замесить крутое тесто, накрыть туюфяком и поставить для брожения. В последующем поступать так же, как сказано в предыдущем рецепте.

- Лепешки на травяном настое -

На 1кг муки - 2 ст. травяного настоя, 25г дрожжей, 2ч. л. соли.
Эти особо диетические лепешки готовятся один-два раза только весной, когда появляются первые побеги дикорастущей зелени мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака и шпината. Их собрать, промыть и добавить к ним еще побеги люцерны, зелень чеснока, зеленый и репчатый лук. Все мелко порубить и пропустить через мясорубку. 1кг травяного фарша залить 1л теплой воды и отжать. На основе такого травяного настоя замесить дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, разделить на куски по 300г, скатать в шары, после 10-15 минутной расстойки под накрытой скатертью оформить лепешки толщиной в 1-1,5 см без ободка, всю поверхность наколоть чекичем и выпечь в горизонтальном тандыре или в духовке так же, как другие виды лепешек.

- Сдобные лепешки -

На 1кг муки - 1 ст. молока, 1 ст. растопленного сала (масла), 0,5 ст. шкварок, 30г дрожжей, 2 ч. л. соли, 1 яйцо и 2 ст. л. воды для лозьона. Развести дрожжи и соль в теплом молоке, добавить топленое (сливочное) масло или баранье растопленное сало и толченые шкварки от него. Частями всыпать муку, замесить тесто. Подошедшее тесто вручную разделить на куски примерно по 80-100г, скатать в шары и после 10-15 минутной расстойки оформить в мелкие лепешки с толстыми бортами в 3-4см. Посередине сделать один накол чекичем. Накрыть скатертью и оставить на 15-20 минут для расстойки. После чего лицевую сторону каждой лепешки смазать яичным лезьоном и выпечь в тандыре или духовке.

- Лепешки выпеченные в горячей золе -

На 500г пшеничной муки 500г кукурузной, 50г дрожжей, 2 ст. теплой воды, 2 ч. л. соли.
Смешать взятые в равных количествах пшеничную и кукурузную муку, просеять, замесить дрожжевое тесто и, не ожидая, когда оно поднимется, сделать колобок (круглую буханку), положить на глубокую сковороду, смазанную маслом, накрыть другой такой же сковородой. В открытой местности разжечь костер, после того как выгорит, сковороду с хлебом зарыть в горячую золу с углями. Время готовности 30-35 минут.

- Сумалак -

На 0,5кг пшеницы - 2кг пшеничной муки, 15-20 орехов, 1кг хлопкового масла.

Перебрать пшеницу, тщательно промыть холодной водой, замочить на трое суток. Затем слить воду, рассыпать на листе чистой фанеры слоем толщиной 1-1,5см., покрыть марлей, поставить в такое место куда не попадают прямые солнечные лучи. Каждое утро сбрызгивать пшеницу водой, пока она не прорастет. Когда всходы достигнут высоты 3-5см (через 3-4 дня), протолочь в ступе и переложить в тазик. Добавить немного воды, размешать, процедить через марлю и отжать в фарфоровую посуду. Выжимки снова положить в тазик, залить водой, размешать и отжать в другую посуду. Прodelать эту операцию три раза. Все три порции сусла процедить каждую в отдельности, в разную посуду, и оставить. В раскаленный котел налить хлопковое масло, прокалить, дать немного остыть, в масло положить муку и налить первую порцию сусла, тщательно размешать деревянной лопаточкой, чтобы не образовались комочки, прокипятить на сильном огне, затем, когда начнет густеть, влить вторую порцию сусла, дать закипеть, постоянно помешивая. Когда масса начнет опять густеть, непрерывно размешивая ее деревянной лопаточкой, влить третью порцию сусла. Варить постоянно помешивая, до образования киселеобразной массы светло-коричневого цвета. Чтобы сумалак не прегорел, в котел положить 15-20 хорошо обмытых гладких камешков величиной с косточку урюка. Вместо камешков можно (желательнее) положить несколько грецких орехов. Если сумалак при пробе имеет горьковатый привкус, надо добавить немного воды и продолжать кипятить до сгущения. Когда сумалак сварится, снять с огня, закрыть котел крышкой. Охладить в течение 2-3 часов, разлить в пиалы и подать на стол. Если были сварены орехи, вынуть их из котла, расколоть, очистить и положить в каждую пиалу по несколько ядрышек.

И еще:

1. Сумалак не терпит мужских рук при приготовлении.
2. Попавший вместе с сумалаком в пиалу грецкий орех (камешек), по поверью, приносит счастье на весь год.
3. Сумалак, традиционно, в Средней Азии готовится в больших казанах (котлах) во дворах с участием нескольких женщин на протяжении суток, и раздается любому желающему.
4. Сумалак - мощнейшее противоавитаминозное средство, укрепляет иммунную систему, очищает организм от шлаков, омолаживает, укрепляет, а в некоторых случаях восстанавливает мужскую силу.
5. И последнее, в первый раз поднося ложку (пиалу, палец и т.д.) с сумалаком ко рту загадай желание и оно непременно сбудется...