

СОДЕРЖАНИЕ

Джиз-быз	2
Хаш	4
Коурма	6
Шаурма	9
Томатный соус к шаурме.	11
Чебуреки	13
Запеченная нога и шурпа	16
Баранья голяшка	19
Парча-бозбаш	21
Кюфта-бозбаш.	23
Обыкновенный пити в горшочках	26
Корейский салат из огурцов и мяса	29
Хашлама с овощами	33
Мясной рулет	35
«Свадебный» яхни	37
Хамраши	39
Говядина по-строгановски	42
Языки с лимонами и оливками	45
Классические манты	48
Самса	51
Бараньи почки по-уйгурски	55
Паштет из бараньей печени.	57
Эйсик флеш, или Кисло-сладкое мясо по-еврейски	59
Бараний бок, начиненный гречневой кашей с грибами	61

ДЖИЗ-БЫЗ

Ингредиенты:

- 200 г курдючного сала
- 300 г бараньих кишок
- 1/2 бараньего легкого
- 1 баранье сердце
- 2 бараньи почки
- 1 баранья печень
- 500 г мякоти баранины (лучше всего от лопатки)
- 4 крупных луковицы
- Соль, перец
- По желанию — 3-4 небольших помидора и 3-4 сладких перца
- Готовить последовательно две порции, чтобы съесть, пока горячее.

- 1** На сковороде (лучше саж) вытопите жир. Огонь нужен не самый сильный.
- 2** Легкие предварительно надо порезать кусками и отварить до полуготовности.
- 3** Кишки и легкие отправьте на сковородку первыми.
- 4** Через пару минут кладем порезанный лук, чтобы он выделил сок.
- 5** Следом отправьте сердце и тонко порезанные кусочки мяса.



СОВЕТ

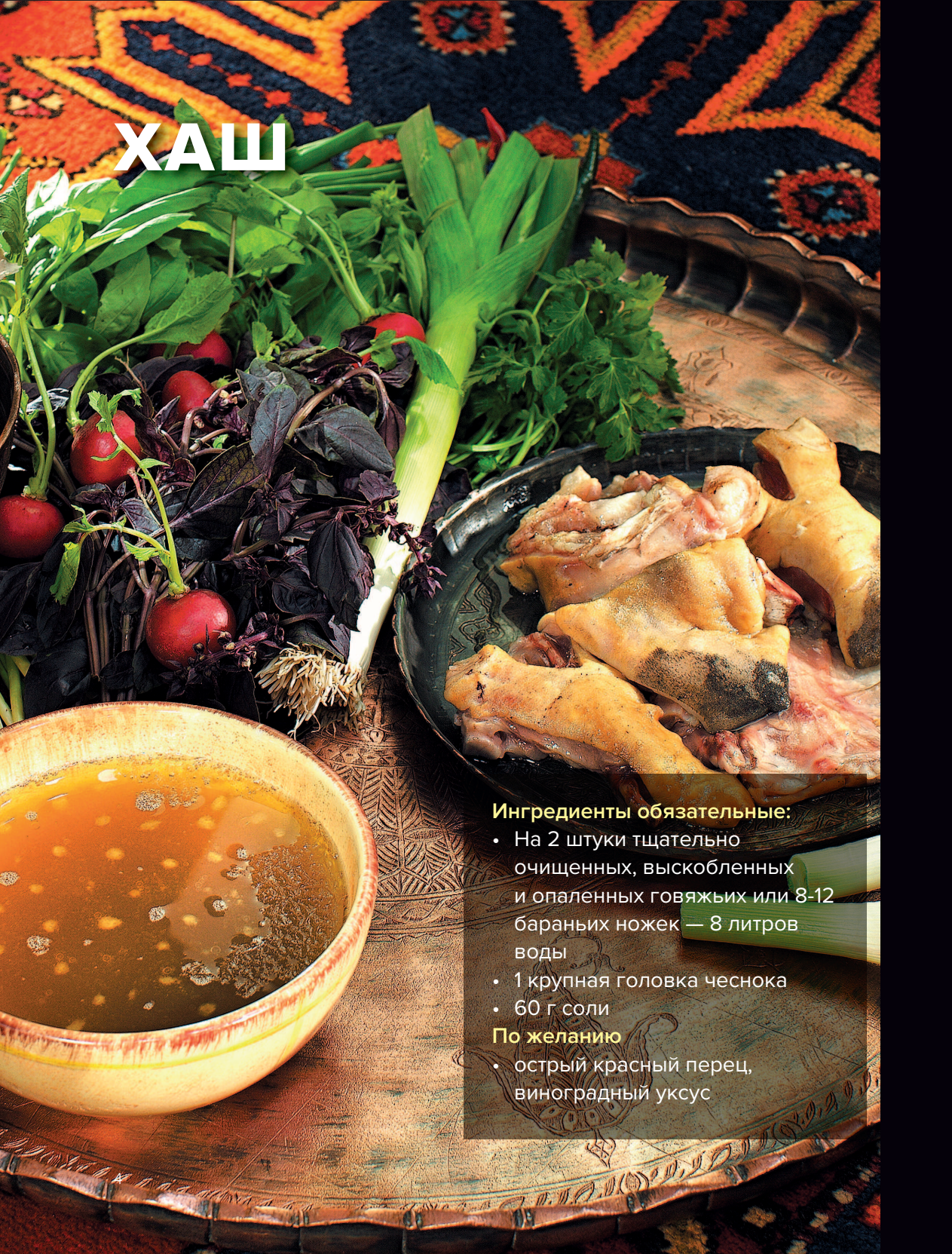
Тушеным потрохам ни в коем случае нельзя позволить остывать. Для этого воспользуйтесь специальной маленькой жаровенкой — это металлический поддон на ножках, в который можно уложить несколько горячих угольков, а сверху поставить сковородку с горячим джиз-бызом. На худой конец, можно воспользоваться просто спиртовой горелкой от «фондюшницы», установив сковороду над нею. Пламя отрегулируйте на минимум.

- 6** Печень и почки заложим в самом конце на несколько минут.
- 7** Солим и перчим.
- 8** Подавайте к столу блюдо вместе с помидорами, болгарским перцем, зеленью и луком, присыпанным сумахом.

СЕКРЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Составные части джиз-быза выкладывают на саж довольно быстро. И надо знать, что печень и почки готовятся быстрее всего. Сердце и вычищенные кишки — раза в два-три дольше. Дольше всех жарятся легкие.

ХАШ



Ингредиенты обязательные:

- На 2 штуки тщательно очищенных, выскобленных и опаленных говяжьих или 8-12 бараньих ножек — 8 литров воды
- 1 крупная головка чеснока
- 60 г соли

По желанию

- острый красный перец, виноградный уксус

1 Осмолите, очистите мясо или купите на рынке уже подготовленное сырье — залейте водой, посолите небольшим количеством соли, чтобы скорее отошла пена и поставьте варить.

2 Слейте первую воду через 40 минут, промойте продукты от пены и поставьте еще раз. Пусть варится, сколько ваш аппетит позволит. Наши предки ставили варить на ночь и ели это блюдо с утра.

3 Традиционно соль, а с нею специи и чеснок появляются в хаше не на этапе варки, а уже позже. Из этих добавок готовится жидкая концентрированная приправа — тузлук, которая выставляется уже непосредственно на стол. Но будет очень хорошо посолить хаш еще во время приготовления, чтобы просолились продукты.



СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хаш получается из тех частей свежезабитой скотины, которые содержат много соединительной ткани и которые станут чертовски хороши, если их разваривать долго и настойчиво. Потребуется или баранина, или говяжьи, телячьи ножки, или рубцы.

СОВЕТ

Хаш можно использовать в качестве средства от похмелья. Основным «антипохмельным реагентом» является вещество, в изобилии содержащееся в хрящах и соединительной ткани животных и называемое глицин. Он эффективно нейтрализует действие алкоголя и продуктов его распада в печени.

КОУРМА

Ингредиенты:

- 2 кг баранины вместе с костями
- 200 г бараньего жира для жарки
- Соль

