

**КУХНЯ
ТУРЕЦКИХ
СЕРИАЛОВ**





Ирина Эрдоган

КУХНЯ ТУРЕЦКИХ СЕРИАЛОВ

Чок леззелли!

ХЛЕБ*СОЛЬ®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
Москва 2024







СОДЕРЖАНИЕ

Введение	9
Кебаб из баклажанов	11
Овощной салат от Серкана	12
Суп авголемоно в день рождения Серкана Болата	13
Закрытый плов от Эды	15
Магнолия — десерт с клубникой для Эды	18
Торт с вишней для Серкана	21
Десерт харире	23
Бараний бок, фаршированный рисом	24
Турецкие манты	29
Ичли кёфте	30
Турецкие пирожки	32
«Мухлама»	33
Долма, или сарма, из виноградных листьев	35
Джаджик	36
Фаршированные мясом баклажаны — карныярык	38
Шекерпаре	41
Клюквенный щербет	43
Баклава (пахлава) с фисташками	47
Смузи-боул	48
Кюнефе	49
Фаршированные рисом сушеные овощи	51
Рулетки с яблоками и грецкими орехами	53
Лахмаджун	55
Турецкий бублик-симит	57
Кебаб Али Назик	59
Чечевичный суп	61
Турецкие булочки — ачма	63



Салат из булгура с овощами	67
Оладьи из кабачков	68
Салат из запеченных баклажанов	69
Гёзлеме	71
Турецкие кёфте	75
Салат с руколой, помидорами, редиской и кедровыми орешками	77
Фундучное печенье	79
Яичница с помидорами и перцем менемен от Ферхата	83
Шехзаде кебаб	87
Перепелки с гранатовым соусом для Хюррем	88
Попкорн от Дефне	93
Горячий шоколад	95
Луковый суп с гренками и сыром	97
Лазанья болоньезе с соусом бешамель	99
Голубцы из виноградных листьев, или долма с мясом	101
Рисовый пудинг, запеченный в духовке, — фырын сютляч	103
Фасоль с мясом по-турецки	107
Торт «Мозаика»	109
Яичница со шпинатом	111





ВВЕДЕНИЕ

Если вы держите в руках эту книгу, то наверняка для вас слово «Турция» — это не просто географическое название. Турция — это про живописные пейзажи и достопримечательности, уникальную культуру, гостеприимных жителей, вкуснейшую местную кухню... и, конечно же, про сериалы!

Турецкие сериалы запоминаются не только захватывающими сюжетами и яркими героями, но и эпизодами с аппетитными национальными блюдами, которые так и хочется попробовать. Представьте, что теперь у вас есть такая возможность, и для этого даже не обязательно ехать в Турцию или посещать ресторан национальной кухни! В этой книге вы найдете подробные рецепты блюд, которые появлялись в эпизодах ваших любимых се-

риалов, и, поверьте, вам необязательно быть шеф-поваром или обладать специальными кулинарными навыками, чтобы попробовать аппетитный плов, который готовила Эда в «Постучись в мою дверь», ичли кёфте с кухни семейства Унал, выпить горячий шоколад вместе со второй половинкой, прямо как Омер и Дефне из сериала «Любовь напрокат», или приготовить гёзлеме по рецепту мамы Санем из «Ранней пташки».

Надеемся, что процесс приготовления принесет вам удовольствие и позволит проникнуться атмосферой турецкой кухни, а блюда получатся настолько вкусными, что вам и вашим близким так и захочется сказать: «Чок леззетли!»



КЕБАБ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

«ПОСТУЧИТЬСЯ В МОЮ ДВЕРЬ»

Эда обожает готовить под музыку и танцевать. Вокруг нее беспорядок, но она уберет его когда-нибудь потом, а вот педантичному Серкану вынести такую картину очень сложно. Попробовав кебаб из баклажанов, Серкан скромно сообщает, что блюдо совсем не плохо, но добавляет, что если бы он так не заботился о своем здоровье, то съел бы всю тарелку. Оказалось, что и мама Серкана очень любит блюда из баклажанов. Эда решила угостить и ее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажаны среднего размера — 6 шт.
- Бараний фарш — 750 г
- Вода — 2 ст. л.
- Репчатый лук — 1 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Красный болгарский перец — 2 шт.
- Молотый черный перец — 1½ ч. л.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Соль — 1½ ч. л.
- Петрушка — ¼ пучка

- 1 Жирный бараний фарш выложить в глубокую миску, добавить по чайной ложке соли и молотого черного перца. Затем влить две столовые ложки воды.
- 2 Вымесить руками в течение пяти минут. Далее отбить фарш около 20 раз об стол или дно миски — благодаря этому котлеты будут держать форму, станут сочными и воздушными.
- 3 Вернуть фарш в миску, накрыть пленкой и поставить в холодильник на два-три часа.
- 4 Баклажаны хорошо промыть и обсушить. Срезать зеленую плодоножку и конец обратной стороны плода. Нарезать баклажаны крупными кружками толщиной приблизительно 3–4 см.
- 5 Выложить в глубокую миску, всыпать по пол чайной ложки соли и молотого черного перца, влить растительное масло. В эту же миску отправить крупно нарезанные дольки болгарского перца и все перемешать.
- 6 Достать из холодильника фарш, зачерпнуть кусочек размером чуть больше грецкого ореха. Слепить колобок, смачивая ладони водой, и придать ему форму плоской круглой котлеты диаметром чуть больше кружка баклажана.
- 7 Подготовить круглую форму для запекания диаметром примерно 32 см. Выложить на блюдо по внешнему кругу, плотно прижимая друг к другу, поочередно котлеты и кружки баклажана, поставленные на ребро. Таким же образом сформировать второй круг.
- 8 В центр блюда красиво выложить дольки репчатого лука и помидора. Украсить поверхность кебаба крупными ломтиками красного болгарского перца. Все овощи смазать небольшим количеством растительного масла кулинарной кистью.
- 9 Накрыть форму влажной пергаментной бумагой, а затем плотно затянуть фольгой. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на час и пятнадцать минут.
- 10 Достать блюдо из духовки. Осторожно снять с формы фольгу и пергамент и вернуть обратно в духовку еще на 15 минут, увеличив температуру до 250 градусов. Кебаб приобретет аппетитную румяную корочку.
- 11 Готовое блюдо достать из духовки. Подавать горячим, украсив свежими листиками петрушки. Можно предложить порционную подачу на лаваше.