

ТУРЕЦКИЙ САЛАТ КЫСЫР

«Время меняет всё. Особенно мысли»

Морепродукты – также частый ингредиент в османской кухне. Мясо кальмаров очень нежное и сочное, и оно не теряет своих вкусовых качеств даже в холодном виде.

Ингредиенты:

филе кальмара – 400 г
болгарский перец (желтый, красный, зеленый) – 3 шт.
огурец – 1 шт.
зеленый лук – 1 шт. (пучок)
укроп – 50 г
лимон – 0,5 шт.
оливковое масло – 40 мл
соль – по вкусу

Способ приготовления:

Кальмар нарезать тонкими кружочками и отложить в сторону. Перцы очистить от семян и нарезать дольками.

Вскипятить воду в ковшике, опустить туда кальмара, добавить соль, варить в течение 1 минуты.

Огурец нарезать соломкой, зеленый лук – кольцами, смешать с перцем. У укропа оборвать маленькие веточки, добавить в салат.

Готового кальмара выловить и переложить на тарелку без лишней воды. Дать остыть и добавить кольца кальмара в салат, перемешать.

Добавить сок половины лимона, оливковое масло и соль.

Всё как следует перемешать.



САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

«Доверие, как и сердце, представляет собой дворец, сделанный из стекла. Однажды ты видишь, как он разбивается, и тогда каждый из миллиона осколков вонзается в душу человека».

Салат Kisir – иногда называется еще салатом для «девичьих посиделок», потому что он свежий и легкий, подается холодным и насыщает даже тогда, когда нет аппетита. Такой салат наверняка часто подавали в покои Хатидже.

Ингредиенты:

кускус – 50 г
помидор – 2 шт.
огурец – 2 шт.
мята – 50 г
лимон – 1 шт.
оливковое масло – 20 г
соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

Кускус слегка обжарить на сухой сковороде и залить стаканом горячей воды.

У помидоров круговым надрезом удалить плодоножки, надрезать кожуру нижней части крест-накрест, опустить на пару минут в кипящую воду. Достать, полить холодной водой, снять кожуру и убрать семенную часть. Нарезать кубиками.

С огурцов снять кожуру, удалить семенную часть, нарезать кубиками.

Листики мяты отделить от стеблей, мелко нарезать.

Выложить в глубокую миску мяту, огурцы, помидоры, добавить кускус. Выжать половину лимона, добавить оливковое масло, посыпать солью и перцем по вкусу.

Перемешать.

Подавать, украсив долькой лимона, зеленью и помидором.



САЛАТ С МЯТОЙ

«Что же... дипломатия – это неплохо. Сначала любезно поговорим, а затем сровняем с землей»

Яркий свежий салат с насыщенным вкусом помидоров и перца, который оттеняет легкий привкус мяты.

Ингредиенты:

помидоры – 3 шт.
мята – 10 г
лимоны – 2 шт.
болгарский перец – 100 г
лук красный – 150 г
оливковое масло – 10 г
черный молотый перец – 20 г
соль – 10 г

Способ приготовления:

Помидоры нарезать тонкими дольками, лук – тонкими полукольцами.

У перца удалить семена и тоже тонко нарезать. У мяты оборвать листики, мелко нарезать их и добавить к овощам.

Полить лимонным соком, влить оливковое масло, добавить перец и соль.

Всё перемешать, подавать, украсив листиками мяты.



САЛАТ К ПЛОВУ



«Если нет любви, меня тоже нет»



Этот салат – настоящий фейерверк вкуса, потому что в нем смешивается вкус мелко порубленных овощей, зелени и специй. Идеальный гарнир к пряному горячему плову.

Ингредиенты:

болгарский перец – 1 шт.
острый перец – 2 шт.
лук зеленый – 2 шт.
помидоры – 4 шт.
огурец – 1 шт.
петрушка – 50 г
свежая мята – 50 г
луковица – 1 шт.
лимон – 1 шт.
оливковое масло – 20 мл
смесь сухих трав – 20 г
соль – 5 г
красный молотый перец – 5 г
сумах – 20 г

Способ приготовления:

Болгарский и острый перцы очистить от семян и мелко нарезать.

Зеленый лук нарезать тонкими колечками. Помидоры разрезать на дольки, снять кожуру и удалить семенную часть, мелко нарезать.

Огурец очистить от кожуры, ложкой удалить семена, нарезать мелкими кубиками. Петрушку и листики мяты мелко порубить. Лук мелко нарезать.

Все ингредиенты перемешать. Добавить выжатый из лимона сок, оливковое масло, специи, соль, перемешать и подавать.



НУТ С БАРАНИНОЙ



« – Пусть никто тебя не любит, я люблю, и этого достаточно. Оставь людей, пусть болтают. Ведь ворожейка счастлива и привороженный доволен»



Нут еще называют «турецким горохом» – и это не случайно, потому что в турецкой кухне часто используется именно эта культура. В сочетании с сочным мясом ягненка, помидорами и зеленью нут насыщается богатством вкуса и теплой остротой.

Ингредиенты:

перец острый – 1 шт.
масло сливочное – 50 г
белый лук – 2 шт.
баранина – 200 г
нут – 150 г
томатная паста – 150 г
соль – 10 г
вода – 50 г + 2 стакана
помидор – 2 шт.
зелень – 50 г

Способ приготовления:

Заранее замоченный нут пересыпать в сотейник, залить водой и отварить в течение 50 минут.

Лук очистить и нарезать крупными кубиками, переложить в разогретую сковороду, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Жарить, перемешивая путем подбрасывания лука на сковороде, до золотистой корочки.

Баранину нарезать тонкими ломтиками, затем кубиками, добавить к луку. Посолить. Жарить до золотистой корочки на мясе. Острый перец разрезать вдоль, удалить семена, половинки положить к мясу.

Томатную пасту смешать с водой в равных пропорциях, размешать, добавить в сковороду, размешать, тушить на среднем огне. Добавить нут, залить водой – примерно два стакана, чтобы она покрывала содержимое сковороды. Вынуть половинки перца, продолжать тушить.

Один помидор разрезать на дольки, снять кожицу и удалить семенную часть. Нарезать кубиками, добавить в сковороду, тушить еще 20 минут на медленном огне (до готовности нута). Выложить на тарелку, нарезать кубиками помидор, украсить помидором и зеленью.



КЮРДАН-КЕБАБ



«Беда учит лучше всех предостережений
и советов»



Кебаб – это одно из самых популярных блюд турецкой кухни, и его вариаций несметное множество. Кюрдан-кебаб в переводе – «мясной шарик на зубочистке», жареное рубленое мясо, завернутое в баклажаны, пропитанное соком запеченных овощей. Очень сочно, сытно и вкусно.

Ингредиенты:

телятина – 200 г
томатная паста – 50 г
соль – 20 г
лук белый – 1 шт.
помидоры черри – 5 шт.
помидор – 1 шт.
хлеб – 50 г
молоко – 200 г
оливковое масло – 20 г
баклажаны – 2 шт.
вода – 100 г + 50 г
смесь перцев – 20 г
сахар – 10 г
зира – 10 г
розмарин – 10 г

Способ приготовления:

Лук мелко нарезать, телятину нарезать тонкими ломтями и кубиками, перемешать с луком, нарезая в рубленый фарш. Хлеб порезать ломтиками, залить молоком, пропитать и перемешать. Смешать фарш и хлебную массу, посолить, сформировать котлеты.

Разогреть в сковороде оливковое масло, выложить котлеты, обжаривать на сильном огне до румяной корочки.

Баклажаны порезать вдоль вместе с кожурой, тонкими ломтями, выложить в кастрюлю, залить 100 г воды, посолить, как следует пропитать рассолом.

Готовые котлеты выложить на тарелку, в сковороду от котлет выложить баклажаны, обжаривать до золотистого цвета, переложить на тарелку.

Помидоры черри разрезать пополам, в сотейник налить оливковое масло, разогреть, выложить помидоры, слегка обжарить. Добавить томатную пасту, перемешать, добавить 50 г воды, сахар и специи.

Выложить два ломтика баклажана крест-накрест, сверху положить котлету, завернуть, повторить с оставшимися. Помидор нарезать кольцами, выложить сверху, скрепить с котлетой и баклажаном шпажками и положить в сотейник к томатному соусу. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 15–20 минут. Готовый кебаб украсить зеленью.



ФОРЕЛЬ В ПРЯНОСТЯХ

«Разве не любовь является сутью всего, что сотворено в этом мире? Остальное всё бренно, оно уходит, умирает. Но только не любовь. Лишь любовь способна пребывать в мире вечно»

Белая рыба, пропитанная соком лимона и трав, внесет разнообразие в обилие мясных блюд. Именно такую форель подавали Хюррем в ее покоях, и ей она пыталась накормить Гюльнихаль, чтобы проверить, не отравлено ли блюдо.

Ингредиенты:

форель – 2 шт.
тимьян – 10 г
зира – 10 г
кориандр – 10 г
смесь перцев – 10 г
розмарин – 10 г
соль – 10 г
оливковое масло – 20 г
свежий укроп – 20 г
шпинат – 50 г
лимон – 1 шт.
лимонный сок – 20 г

Способ приготовления:

Сухие травы смешать в отдельной емкости, добавить соль, как следует перетереть. Рыбу очистить от внутренностей, разрезать вдоль брюха, как следует обмазать маслом внутри.

Положить внутрь веточки укропа и обильно посыпать смесью специй внутри и снаружи. Сверху полить маслом, равномерно распределяя специи по рыбе, при необходимости присыпать еще.

Выложить рыбу на противень и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 20–30 минут.

На тарелку выложить листья шпината, сверху – готовую рыбу, лимон порезать на дольки и выложить вокруг. Полить сверху лимонным соком.

