

Содержание

Салаты и закуски

| | |
|-------------------------|----|
| Мезе из баклажанов..... | 6 |
| Хамса..... | 9 |
| Кысыр..... | 10 |
| Менемен | 13 |
| Бастурма..... | 14 |

Первые блюда

| | |
|-----------------------------|----|
| Миндальный суп | 19 |
| Суп из баранины | 20 |
| Суп с нутом и курицей | 23 |
| Мерджимек чорбасы | 24 |
| Суп тархана | 27 |

Основные блюда

| | |
|----------------------------------|----|
| Овощное рагу | 30 |
| Пилав из булгура с овощами..... | 33 |
| Эдирне-джигар | 34 |
| Жареный перепел | 37 |
| Запеченный судак..... | 38 |
| Пилав с нутом..... | 41 |
| Фаршированная дыня | 42 |
| Баранина со шпинатом..... | 45 |
| Кефтези по-измирски | 46 |
| Эльбасан тава | 49 |
| Перепела с рисом..... | 50 |
| Мутанджана | 53 |
| Пиде..... | 54 |
| Долма | 57 |
| Пилав с бараниной | 58 |
| Перепела в гранатовом соусе..... | 61 |
| Ич пилав..... | 62 |
| Перепелиная яичница | 65 |



Выпечка

| | |
|--------------------------|----|
| Пахлава | 68 |
| Сигара берек | 71 |
| Губы красавицы..... | 72 |
| Шекерпаре | 75 |
| Гезлеме с сыром..... | 76 |
| Экмек..... | 79 |
| Берек..... | 80 |
| Апельсиновый ревани..... | 83 |

Десерты

| | |
|---|-----|
| Дамский пупок..... | 86 |
| Мухаллеби | 89 |
| Локма | 90 |
| Рахат-лукум с ягодным сиропом и орешками..... | 93 |
| Варенье из инжира | 94 |
| Пахлава с грецкими орехами | 97 |
| Халва из манки | 98 |
| Рахат-лукум с орехами | 101 |
| Сютлач | 102 |
| Апельсиновый рахат-лукум | 105 |
| Айва под взбитыми сливками..... | 106 |
| Кешкюль..... | 109 |
| Пекмез..... | 110 |
| Халка татлысы..... | 113 |

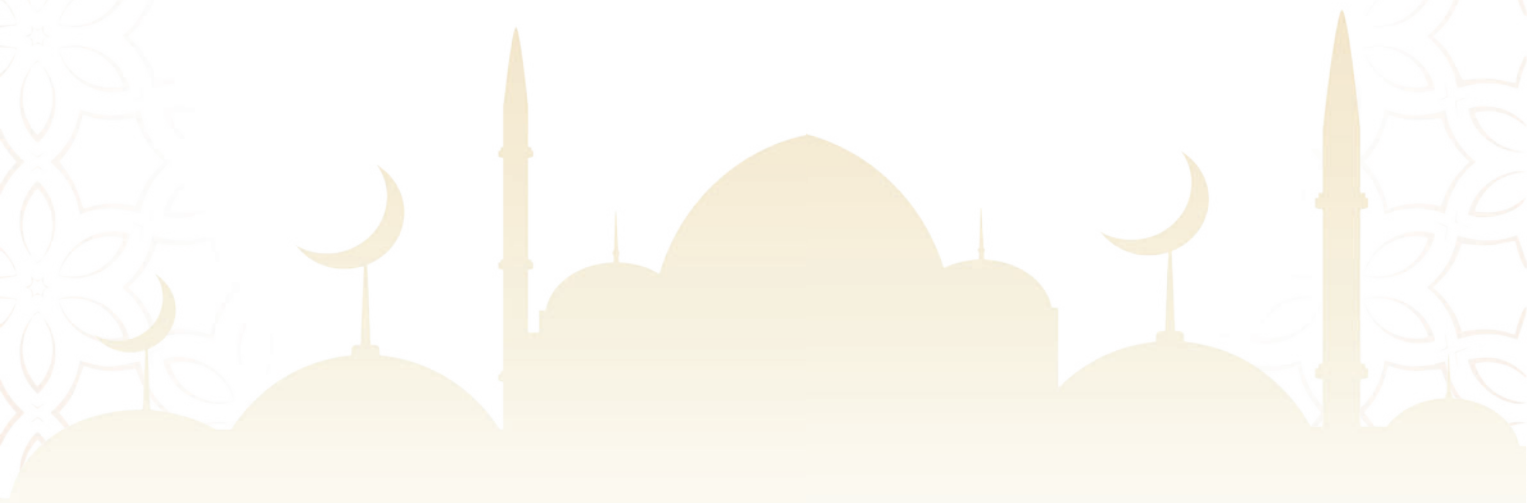
Напитки

| | |
|-----------------------------|-----|
| Кофе по-турецки | 116 |
| Розовый щербет..... | 119 |
| Щербет с мятой | 120 |
| Лимонно-розовый щербет..... | 123 |
| Щербет из вишни | 124 |
| Малиновый щербет | 127 |





Салаты и закуски



Мезе из баклажанов

Рустем-паша встречается за ужином с синьорой Мендес. Она принесла сундучок золота в знак благодарности Великому визирю, а после они остаются наедине. Михримах злится, но старается не подавать виду. Выходит, что план Рустема все-таки сработал: он добился ревности жены...

4
порции

Ингредиенты:

- ◆ Баклажан – 2 шт.
- ◆ Лимон – ½ шт.
- ◆ Чеснок – 3 зубчика
- ◆ Греческий йогурт – 200 мл
- ◆ Масло оливковое – 2 ст. л.
- ◆ Кинза – по вкусу
- ◆ Соль, перец черный молотый – по вкусу
- ◆ Лаваш или хлеб – для подачи

Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 200 °С.
2. Проткните баклажаны вилкой или ножом в нескольких местах – так они не лопнут в духовке.
3. Переложите баклажаны на противень и отправьте запекаться до мягкости (около 30–40 минут).
4. Готовые баклажаны переложите в любую удобную емкость, накройте крышкой, полотенцем или затяните пищевой пленкой; оставьте на 15 минут.
5. Снимите с баклажанов кожицу.
6. В блендере измельчите до однородного состояния мякоть баклажанов вместе с чесноком, кинзой и йогуртом.
7. Добавьте лимонный сок и специи по вкусу, еще раз хорошо перемешайте.
8. Переложите пасту в удобную емкость. При желании сверху украсьте лимонным соком и специями.
9. Готовую намазку подавайте в охлажденном виде вместе с хлебом или лавашем.







Хамса

Приготовленная хамса (она же анчоус) была любимым блюдом Султана Сулеймана и его верного друга Ибрагима-паши. Чаще всего эту рыбу готовили в великих походах. Давайте попробуем приготовить?



Ингредиенты:

- ◆ Анчоус свежий – 1 кг
- ◆ Мука кукурузная – 1 стакан
- ◆ Масло растительное – 5 ст. л.
- ◆ Соль – 1 ч. л.
- ◆ Любый соус – по вкусу
- ◆ Зелень, лимон – для подачи

Приготовление:

1. Очистите и тщательно промойте рыбу под проточной водой, слейте лишнюю жидкость и выложите на бумажное полотенце.
2. Смешайте муку и соль в отдельной миске.
3. Обваляйте каждую рыбку в панировке со всех сторон.
4. В большую сковороду налейте растительное масло.
5. Начиная от центра, по кругу, плотно прижимая друг к другу, выложите тушки с хвостиками. В зависимости от размера рыбы и сковороды, вы можете при необходимости разделить общее количество на 2–3 части.
6. Поставьте на огонь и обжаривайте в течение 7–8 минут.
7. Переверните сковороду так, чтобы рыба оказалась на крышке. Затем, не нарушая формы круга, верните ее в сковороду с той стороны, которая еще не обжарилась. Сбрызните оставшимся маслом стенки сковороды и продолжайте обжаривать еще 3–4 минуты, пока рыба не приобретет ярко золотистый цвет.
8. Выложите готовую рыбу и сразу же подавайте на стол. Добавьте к блюду ломтик лимона и любой соус по вкусу.



Бастурма

Гюль-ага в большой печали и очень переживает из-за отъезда Нигяр.

На кухне он, диктуя Шекеру-аге большой список продуктов, говорит, что в том числе нужно обязательно купить бастурму. А повар, видя грусть своего друга, предлагает ему вместо того, чтобы скупать полрынка, сходить развеяться... Но домашнюю бастурму мы все же попробуем приготовить!

Учитывайте, что на приготовление бастурмы уйдет несколько дней!

10
порций

Ингредиенты:

- ◆ Соль крупная – 2 кг
- ◆ Говяжья вырезка – 1 кг
- ◆ Паприка сладкая молотая – 2 ч. л.
- ◆ Чаман (пажитник голубой, уцхо-сунели) – 2 ч. л.
- ◆ Перец красный – 1 ч. л.
- ◆ Перец черный молотый – 1 ч. л.
- ◆ Чеснок сушеный – 1 ч. л.
- ◆ Хмели-сунели – 1 ч. л.
- ◆ Вода – по мере необходимости

Приготовление:

1. Ножом аккуратно удалите пленку с мяса и разрежьте его на 2–3 куска. Сделайте в кусках проколы.
2. Поместите мясо в емкость – оно полностью должно быть в соли. Оставьте засоленное мясо в холодильнике на сутки.
3. Через 24 часа после первого засола достаньте мясо, уберите соль (не промывая). А теперь повторите: засыпьте мясо солью, поставьте в холодильник на сутки – и так еще 2 раза. Мясо будет засаливаться 3 дня, в течение этого времени необходимо 3 раза заменить соль.
4. Когда пройдет 3 суток, достаньте мясо и хорошо промойте его под водой, чтобы смыть лишнюю соль. Обсушите мясо и проденьте через него крепкие нитки, чтобы в будущем подвесить его.
5. Соедините чаман, красный и черный перец, чеснок и хмели-сунели. Перемешайте специи и добавьте 3 ст. л. воды, доведите до однородности.
6. Обильно обмажьте мясо приготовленной смесью специй. Подвесьте мясо в продуваемом и прохладном месте (балкон отлично подойдет). Оставьте на 2 дня, чтобы слой со специями подсох.
7. Через пару дней обмотайте мясо марлей и подвесьте снова, оставьте на 5–7 дней, а лучше – на 2 недели.
8. По истечении указанного срока домашняя бастурма готова. Нарезьте ее тонкими ломтиками и наслаждайтесь вкусом!







Пилав

из булгура с овощами

Михримах приглашает к себе на ужин тетушку.
По ее приказу главный повар гарема приготовил для этого вечера любимые блюда пропавшей Хюррем: пилав из булгура, жареные перепела (стр. 37) и десерт (стр. 72 губы красавицы).
Шах-султан уверена, что племянница образумилась, но та наносит сокрушительный удар...

4

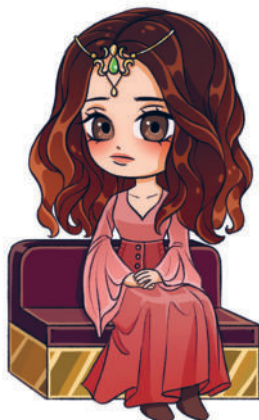
порции

Ингредиенты:

- ◆ Бульон куриный или вода – 500 мл
- ◆ Булгур – 200 г
- ◆ Лук – 1 шт.
- ◆ Перец красный сладкий – 1 шт.
- ◆ Помидор – 1 шт.
- ◆ Масло растительное – 3 ст. л.
- ◆ Зира молотая – ½ ч. л.
- ◆ Кориандр молотый – ½ ч. л.
- ◆ Чеснок – 3 зубчика
- ◆ Зелень – 1 пучок
- ◆ Соль – по вкусу

Приготовление:

1. Мелко нарежьте лук, чеснок, помидор и перец.
2. Разогрейте 3 ст. л. растительного масла в сотейнике или казане на среднем огне. Положите туда лук, перемешайте и обжаривайте 2–3 минуты. Затем положите перец с помидором и жарьте еще 3 минуты. Добавьте зиру, кориандр и мелко нарезанный чеснок, перемешайте и тушите полминуты.
3. Добавьте в массу булгур. Перемешайте так, чтобы масло покрыло каждую крупинку.
4. Добавьте воду или бульон и посолите по вкусу. Доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь и готовьте под крышкой около 15–20 минут, пока булгур не будет готов.
5. Добавьте мелко нарезанную зелень. Перемешайте и можно подавать!





Малиновый щербет

Соперничество между Махидевран и Хюррем набирает обороты. Любимая наложница султана была уверена, что родит ему второго шехзаде, но на свет появляется девочка. Махидевран не скрывает своей радости и угощает всех напитками и десертами. Тогда еще никто не знал, что родившаяся Михримах ни в чем не будет уступать своим братьям.

2

порции

Ингредиенты:

- ◆ Малина – 500 г
- ◆ Мороженое малиновое или ванильное – 200 г
- ◆ Вода – 2 стакана
- ◆ Сахар – 1 стакан
- ◆ Молоко (охлажденное) – ½ стакана
- ◆ Свежая мята и лед – для подачи

Приготовление:

1. Малину выложите в сотейник и залейте холодной водой.
2. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 20 минут.
3. Процедите. Ягоды нам не понадобятся. Добавьте в малиновую воду сахар, поставьте на средний огонь, доведите до кипения.
4. Варите 5–10 минут, снимая пенку.
5. Готовый малиновый сироп остудите. Охлажденное молоко смешайте с 1 стаканом малинового сиропа.
6. Положите мороженое в бокал и залейте его молоком с сиропом.
7. Добавьте мяту и лед и наслаждайтесь напитком!

