

З борошна, води й солі замішують круте тісто, накривають вологою тканиною і витримують протягом 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності. Під час витримувannya тісто обминають 2—3 рази.

12.44. САМСА З М'ЯСОМ	БРУТТО	НЕТТО
Тісто № 12.43	—	5000
Для фаршу:		
Баранина (корейка, лопаткова й тазостегнова частини)	4196	3000
Жир-сирець курдючний	1000	1000
Цибуля ріпчаста	3274	2750
Сіль	100	100
Перець чорний мелений	25	25
Вода	250	250
Маса фаршу	—	7000
Маса напівфабрикату	—	12000
Олія (для змащування листів)	50	50

Вихід — 100 шт. по 100 г

Приготовлене тісто (реп. № 12.43) ділять на кусочки масою 50 г і розкачують коржі зі стоншеними краями. На середину коржа кладуть 70 г фаршу, краї коржа змочують підсоленою водою, складають вироби у вигляді трикутника (квадрата, шестикутника) із згорненими до центру кутами.

Випікають у духовій шафі при температурі 220—240°C протягом 30—40 хв. Можна випікати в тандирі.

Для фаршу: м'ясо й курдючний жир нарізують кубиками зі стороною 5—7 мм, додають дрібно січену ріпчасту цибулю, сіль, перець, воду й перемішують.

Подають гарячими по 2 шт. на порцію або поштучно.

12.45. САМСА З ГАРБУЗОМ	БРУТТО	НЕТТО
Тісто № 12.43	—	5000
Для фаршу:		
Гарбуз	7143	5000
Жир-сирець курдючний	1000	1000
або масло вершкове	1000	1000
Цибуля ріпчаста	1310	1100
Сіль	100	100
Перець чорний мелений	25	25
Маса фаршу	—	7000
Маса напівфабрикату	—	12000
Олія (для змащування листів)	50	50

Вихід — 100 шт. по 100 г

Самсу з гарбузом готують так само, як самсу з м'ясом (реп. № 12.44).

Випікають у духовій шафі при температурі 200—220°C протягом 25—30 хв. Можна випікати в тандирі.

Для фаршу: підготовлений гарбуз, курдючний жир нарізують дрібними кубиками з ребром завдовжки 5—7 мм, додають дрібно січену ріпчасту цибулю, сіль, перець і перемішують.

Подають гарячими або холодними по 2 шт. на порцію або поштучно.

СТРАВИ ТУРКМЕНСЬКОЇ КУХНІ

Туркменська кухня за технологією й у значній мірі за асортиментом продуктів, що використовуються, схожа з кухнею інших середньоазіатських народів — узбеків і таджиків.

Однак порівняно з узбецькою й таджицькою туркменська кухня все ж має низку особливостей, пов'язаних, передусім, зі своєрідністю природних умов. Величезні пустельні простори з рідкими оазисами зумовили заняття скотарством і сприяли тому, що основними продуктами харчування стали м'ясо й молоко.

Туркмени цінують, передусім, бараняче м'ясо. Туркменській кухні, більш ніж кухням інших середньоазіатських народів, властиві м'ясні страви здебільшого з натурального м'яса без використання інших продуктів або гарнірів.

У Туркменії переважають загальні для всієї Середньої Азії способи приготування м'яса — обсмажування його у власному жиру невеликими кусочками з подальшим тушкуванням у глиняному посуді (говурма) або смаження м'яса молодих тварин над розжареним вугіллям (кебали або кулі). Нарешті, в Туркменії, як і в Таджикистані, нерідко запікають м'ясо в спеціальних печах — тандирах.

Водночас у туркменів існують національні способи приготування й консервування м'яса, які не зустрічаються у сусідніх народів і зумовлені такими специфічними природними умовами, як висока температура повітря й піску, сухі гарячі вітри тощо. Один із способів, розповсюджений у йомудів, полягає у висушуванні м'яса на вітрі під пекучим сонцем. Дуже великі куски м'яса разом із кісткою настромлюють на вістря високої жердини й залишають так на декілька днів. Таке в'ялене-сушене м'ясо називається "качмач".

У сучасній туркменській кухні вже застосовується поєднання м'яса з іншими продуктами: м'ясо-борошняні, м'ясо-круп'яні й м'ясо-овочеві страви. Ці страви схожі на плови, манти, бешбармак, але у туркменів є свої відмінності та інші назви. Так, плови називаються "аш", манти — "берек", бешбармак у більшості туркменів — "гулак", у текінців — "бельке", а в північних йомудів — "куртук".

Дуже популярні в Туркменії різноманітні молочні продукти. Оригінальність приготування молочних виробів туркменської кухні зумовлена не тільки своєрідністю вихідного продукту — верблюдячого молока, а й неповторністю кліматичних умов Туркменії — сухих субтропіків, що створюють особливі умови для кисломолочного й дріжджового бродіння. На відміну від узбецької і таджицької кухонь у туркменській використовується значно менше овочів. Частіше використовують редьку, помідори, гарбуз і моркву, бобових — квасоллю, маш, горох. Характерна велика кількість цибулі, зелені й спецій. Набір прянощів також свій особливий. Поряд із обов'язковою цибулею й червоним перцем широко використовуються зелень м'яти перцевої, петрушки, ажгон, бужгун (гали фісташкового дерева), шафран посівний, асафетида або її заміник — часник.

Під час приготування перших страв зберігається традиційний прийом: м'ясо перед варінням спочатку обсмажують і суп виходить ароматнішим, набуває золотисто-коричневого кольору.

Від кухонь інших середньоазіатських народів туркменська кухня відрізняється набором жирів. Значно ширше, ніж топлене курдючне сало, що застосовується в Середній Азії, поширене топлене масло з верблюдячого молока (сири яг) і особливо кунжутне масло, яке туркмени використовують під час приготування як м'ясних, так і рибних, борошняних і солодких страв.

Найрозповсюдженіший у Туркменії напій — чай, як правило, зелений (чек чай) або чорний байховий (гара чай), в який підливають парне верблюдяче молоко.

З фруктів найпопулярніші абрикоси (урюк), з багтанних — кавуни та дині.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

13.1. ОТЛИ СЮЗЬМЕ (САЛАТ ІЗ ЗЕЛЕНИ ЗІ СМЕТАНОЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	725	725
Цибуля зелена	250	200
Кріп або петрушка (зелень)	135	100
Часник	6,4	5
Вихід	—	1000

До сметани додають дрібно нарізані зелену цибулю, зелень петрушки або кропу, перемішують і заправляють товченим із сіллю часником.

Під час подавання салат посипають дрібно нарізаною зеленню.

13.2. ТЯЗЕ ПОМІДОРИ, ХИЯРЛИ, БОЛГАР БУРЧЛИ САЛАТ (САЛАТ ІЗ СВИЖИХ ПОМІДОРІВ І ОГІРКІВ ІЗ СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ)

Помідори свіжі	353	300
Огірки свіжі ¹	250	200
Перець солодкий	173	130
Цибуля ріпчаста	119	100
або цибуля зелена	125	100
Кріп або петрушка (зелень)	135	100
Сметана	180	180
Вихід	—	1000

Підготовлені свіжі помідори й огірки нарізують тонкими скибочками, змішують із дрібно нарізаними солодким перцем, цибулею й зеленню петрушки або кропу й додають сіль.

Під час подавання салат заправляють сметаною.

13.3. ТУРП САЛАТИ (САЛАТ ІЗ РЕДЬКИ)

Редька	1129	790
Цибуля ріпчаста	155	130
або цибуля зелена	163	130

Тут і далі в рецептурах норма закладки вказана на обчищені огірки.

	БРУТТО	НЕТТО
Олія	60	60
Кріп або петрушка (зелень)	20	15
Оцет 3% -й	15	15
Вихід	—	1000

Обчищену редьку залишають на 20 хв у холодній воді, після цього нарізують соломкою, змішують із дрібно нарізаними цибулею, зеленню петрушки або кропу й заправляють сумішшю олії з оцтом.

Під час подавання салат прикрашають зеленню петрушки або кропу.

13.4. КЯШИРЛІ ТУРП САЛАТИ (САЛАТ ІЗ РЕДЬКИ З МОРКВОЮ)

Редька	700	490
Морква	375	300
Цибуля ріпчаста	155	130
або цибуля зелена	163	130
Кріп або петрушка (зелень)	20	15
Олія	60	60
Оцет 3% -й	15	15
Вихід	—	1000

Редьку, підготовлену й нарізану, як вказано в рец. № 13.3, змішують із морквою, нарізаною соломкою, дрібно нарізаними цибулею, зеленню петрушки або кропу, додають сіль і заправляють сумішшю олії з оцтом.

13.5. ЧОЛЛІ БАДАМДЖАН (СТЕПОВІ БАКЛАЖАНИ)

Баклажани свіжі	644	470 ¹
Помідори свіжі	476	300 ¹
Перець солодкий	100	75
Цибуля ріпчаста	119	100
Кріп або петрушка (зелень)	81	60
Часник	19	15
Вихід	—	1000

Баклажани, помідори свіжі миють, настромлюють на рожен і запікають над розжареним вугіллям протягом 15—20 хв. Потім овочі знімають із рожен, обчищають від шкірки, змішують із дрібно нарізаними солодким перцем, ріпчастою цибулею, зеленню й товченим часником.

Подають по 75—100 г на порцію.

13.6. САЛАТ "ЧОДДЕКІ ГУЛ"

Помідори свіжі	118	100
Для фаршу:		
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Цибуля зелена	20	16
Часник	2,6	2
Кріп або петрушка (зелень)	3	2

¹ Маса печених обчищених овочів.

	БРУТТО	НЕТТО
Сир	11	10 ¹
Сметана	5	5
Маса фаршу	—	55
Сметана	10	10
Сир	2,2	2 ¹
Вихід	—	165

У помідорів видаляють частину м'якоті й наповняють їх фаршем. Для фаршу: січені яйця змішують із дрібно нарізаною зеленою цибулею, товченим часником, дрібно нарізаними зеленню петрушки або кропу, м'якоттю помідорів, тертим сиром, додають сіль і заправляють сметаною.

Під час подавання помідори поливають сметаною й посипають тертим сиром.

13.7. САЛАТ "СОЙГУЛІ" (САЛАТ "ЛЮБИМИЙ")

Осетер	87	48
або севрюга	81	48
або окунь морський ²	74	49
або льодяна риба	111	50
або сом (окрім океанічного)	109	49
Маса припущеної риби	—	40
Картопля	55	40 ³
Морква	13	10 ³
Огірки свіжі	25	20
Цибуля зелена	13	10
або цибуля ріпчаста	12	10
Кріп або петрушка (зелень)	3	2
Сир	7,7	7 ⁴
або бринза	7,4	7 ⁴
Часник	3,8	3
Майонез	20	20
Вихід	—	150

Підготовлену рибу родини осетрових припускають кільцями зі шкірою без хрящів. Рибу з кістковим скелетом, розібрану на філе без шкіри й реберних кісток, припускають. Готову рибу охолоджують і нарізують кубиками.

Варені й обчищені картоплю, моркву й свіжі огірки, обчищені від шкірки, змішують із частиною дрібно нарізаної зеленої або ріпчастої цибулі, зеленню петрушки або кропу й заправляють частиною майонезу, змішаного з товченим часником.

Салат викладують гіркою, поливають майонезом, який залишився, посипають тертим сиром або бринзою, оформлюють кубиками риби, дрібно нарізаними зеленою цибулею й зеленню петрушки або кропу.

13.8. САЛАТ "АШГАБАТ"

Яловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частини, крайка)	65	48
Маса вареного м'яса	—	30

Маса тертого сиру.
Норма закладки вказана на окунь морський випотрошений і без голови.
Маса варених обчищених картоплі й моркви.
Маса тертого сиру.

	БРУТТО	НЕТТО
Нирки яловичі	24	21
або нирки баранячі	23	21
Маса варених нирок	—	10
Картопля	34	25 ¹
Буряки	19	15 ¹
Огірки солоні	19	15
Перець солодкий	13	10
Цибуля зелена	19	15
Квасоля стручкова консервована	25	15
або горошок зелений консервований	23	15
Кріп (зелень)	7	5
Олія	10	10
Оцет 3%-й	2	2
Вихід	—	150

Підготовлені варені м'ясо, нирки, картоплю, буряки й солоні огірки, обчищені від шкірки, нарізують дрібними кубиками. Потім підготовлені продукти перемішують із дрібно нарізаними солодким перцем, зеленою цибулею, консервованою стручковою квасолею, нарізаною часточками, або зеленим горошком, дрібно нарізаною зеленню кропу й заправляють сумішшю олії з оцтом.

Під час подавання салат викладують гіркою й оформлюють кусочками вареного м'яса, солодкого перцю й зеленню кропу.

13.9. САЛАТ "ТУЛЬЯР"

Язик яловичий	101	101
або язик баранячий	115	115
Маса вареного язика	—	60
Морква	31	25 ¹
Яблука	36	25
Хрін (корінь)	16	10
Кріп, петрушка (зелень)	7	5
Крес-салат	42	30
Сметана	20	20
Майонез	20	20
Цукор	3	3
Лимон	6	5
Вихід	—	200

Варений обчищений язик нарізують упоперек волокон тонкими скибочками.

Варену моркву й обчищені від шкірки яблука без насінневих гнізд нарізують соломкою, додають дрібно натертий хрін, дрібно нарізану зелень кропу або петрушки, перемішують і заправляють сметаною, змішаною з майонезом і цукром.

Під час подавання салат викладують гіркою, поливають сумішшю сметани з майонезом, що залишилася, і оформлюють кружальцями яблук, необчищеного лимона, зеленню петрушки або кропу, листям крес-салату. Збоку кладуть скручені в трубочку кусочки вареного язика.

¹ Маса варених обчищених овочів.

10. ЗАКУСКА "МАРАЛ"

	БРУТТО	НЕТТО
Повичина (лопаткова й грудна частини, айка)	110	81
або баранина (лопаткова й грудна частини)	109	78
Маса вареного м'яса	—	50
редис червоний обрізний	54	50
гірчи свіжі	63	50
або гірчи мариновані	91	50
помідори свіжі	59	50
або помідори мариновані	91	50
яйця 1/2 шт.	—	20
ріп, петрушка, м'ята перцева, рейхан (василь-и справжні), тархун (полин естрагон) — зелень	7	5
рес-салат	7	5
цибуля зелена	6	5
метана	50	50
Вихід	—	285

Варене м'ясо нарізують кусочками, викладають на середину тарілки, навколо — підготовлений червоний редис цілий, не очищений від шкірки. Дрібні гірчи розрізують навпіл, великі — на чотири частини, помідори розрізують на дві половинки, дрібні використовують цілими. Варені яйця розрізують навпіл.

Підготовлені овочі й яйця також викладують навколо м'яса, зелень — бутером, салат, зелену цибулю, поруч — сметану.

СУПИ

13.11. ЧОРБА (СУП ТУРКМЕНСЬКИЙ)

картопля	493	370
морква	63	50
цибуля ріпчаста	48	40
баргарин	20	20
помідори свіжі	188	160
перець солодкий	27	20
вода	800	800
петрушка або кріп (зелень)	14	10
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:

метана	20	20
баранина (грудна й лопаткова частини)	109	$78/(78+20)^1$
Маса вареної баранини	—	$50/(50+19)^2$

Баранину нарізують або нарубують по 2—4 кусочки на порцію, заливають водою й варять до готовності. За 20—25 хв до закінчення варіння кладуть картоплю, нарізану великими кубиками, доводять до кипіння, додають нарізані кусочками або соломкою пасеровані моркву, цибулю ріпчасту й про-

У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток 20%).
У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

довжують варити. За 5—10 хв до готовності картоплі кладуть свіжі помідори, нарізані частками, перець солодкий — соломкою, спеції, сіль.

Під час подавання в чорбу кладуть порційні куски м'яса, сметану й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

13.12. ЧОРБА-ГУНЕСЬ (СУП "СОНЯЧНИЙ")

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	44	35
Помідори свіжі	94	80
Масло вершкове топлене	14	14
Картопля	267	200
Алича свіжа	9	8
або алича сушена	4	4
Перець солодкий	90	60
Кріп або петрушка (зелень)	27	20
Часник	10	8
Перець стручковий (гіркий)	2	2
Вода	875	875
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:

Баранина (грудна й лопаткова частини)	109	$78/(78+20)^1$
Маса вареної баранини	—	$50/(50+19)^2$

Баранину нарізують або нарубують по 2—4 кусочки на порцію, обсмажують до напівготовності, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, моркву, нарізану дрібними кубиками, частки помідорів і продовжують обсмажувати протягом 5—10 хв. Потім м'ясо заливають водою й варять до готовності. За 20—25 хв до закінчення варіння кладуть картоплю, нарізану великими кубиками, підготовлену аличу, перець солодкий, нарізаний соломкою.

Під час подавання чорбу заправляють дрібно нарізаною зеленню, товченим часником і скибочками гіркого стручкового перцю.

13.13. КАРА-ЧОРБА (СУП ІЗ БАРАНИНИ З ПОМІДОРАМИ)

Жир-сирець баранячий	20	20
Цибуля ріпчаста	238	200
Помідори свіжі	94	80
Вода	950	950
Кріп або петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:

Баранина (грудна й лопаткова частини)	109	$78/(78+20)^1$
Маса вареної баранини	—	$50/(50+19)^2$

Баранину, нарізану або нарубану на кусочки масою 30—40 г, обсмажують на баранячому жиру до утворення добре підсмаженої кірочки з нарізаною півкільцями ріпчастою цибулею (1/3 від норми). Потім заливають водою й

1 У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток — 20%).
2 У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

варять до готовності. За 10—15 хв до закінчення варіння кладуть репту цибулі, свіжі помідори, нарізані скибочками, сіль і перець.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу. Кара-чорбу можна готувати із солодким перцем (50—100 г), відповідно зменшивши закладку ріпчастої цибулі. При використанні томатного пюре його пасерують із м'ясом і цибулею.

13.14. ГАЙНАТМА (БУЛЬЙОН ІЗ М'ЯСОМ Й ОВОЧАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	60	50
Горох лущений	101	100
Картопля	293	220
Помідори свіжі	47	40
Вода	950	950
Кріп або петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Баранина (грудна й лопаткова частини)	109	$78/(78+20)^1$
Маса вареної баранини	—	$50/(50+19)^2$

Баранину, нарізану або нарубану на кусочки масою 30—40 г, заливають водою й доводять до кипіння. Потім додають ріпчасту цибулю, нарізану дрібними кубиками, перебраний, промитий та попередньо замочений горох і варять. За 20—25 хв до готовності додають картоплю, нарізану кубиками, і помідори, нарізані часточками. Наприкінці варіння додають сіль, спеції.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

13.15. НОХУТЛІ-ЧОРБА (СУП ГОРОХОВИЙ ІЗ БАРАНИНОЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Горох лущений	101	100
Алича свіжа	108	100
або алича сушена	50	50
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Кріп або петрушка (зелень)	14	10
Вода	1100	1100
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Баранина (грудна й лопаткова частини)	109	$78/(78+20)^1$
Маса вареної баранини	—	$50/(50+19)^2$

Баранину, нарізану або нарубану на куски масою 30—40 г, заливають холодною водою й доводять до кипіння. Потім додають горох (реп. № 13.14) і продовжують варити. За 20—30 хв до готовності кладуть підготовлену аличу й варять 10—15 хв, після чого додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, сіль, перець.

Подають у кесе, посипавши дрібно нарізаною зеленню.

- 1 У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток 20%).
- 2 У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

3.16. МАШЛІ-ЧОРБА (СУП М'ЯСНИЙ ІЗ МАШЕМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Маш	140	139
Морква	80	64
Цибуля ріпчаста	36	30
Помідори свіжі	400	340
Жир-сирець баранячий	20	20
Кріп або петрушка (зелень)	14	10
Вода	1050	1050
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:	109	$78/(78+20)^1$
Баранина (грудна й лопаткова частини)	—	$50/(50+19)^2$
Маса вареної баранини		

Баранину нарізують або нарубують по 2—4 кусочки на порцію, заливають водою й варять. За 30—40 хв до закінчення варіння кладуть попередньо замочений маш. Через 20—25 хв додають нарізану кубиками моркву, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасеровану зі скибочками помідорів, сіль і спеції. Подають у кесе, посипавши дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

13.17. УН-АШ (СУП ІЗ КВАСОЛІ З ЛОКШИНОЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Квасоля	81	80
Цибуля ріпчаста	30	25
Жир-сирець баранячий	20	20
Для бельке (локшини):		
Борошно пшеничне	37	37
в тому числі на піднілення	2	2
Яйця	$1/4$ шт.	10
Вода	7	7
Сіль	1	1
Маса підсушеної бельке (локшини)	—	40
Маса вареної бельке (локшини)	—	100
Кефір	300	300
Кріп або петрушка (зелень)	14	10
Вода	700	700
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:	109	$78/(78+20)^1$
Баранина (лопаткова, грудна частини)	—	$50/(50+19)^2$
Маса вареної баранини		

Баранину нарізують або нарубують по 2—4 кусочки на порцію, заливають водою й варять. У киплячий м'ясний бульйон кладуть підготовлену квасолю й продовжують варити. За 10—15 хв до готовності додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, варену бельке. Наприкінці варіння кладуть сіль, перець.

Для бельке (локшини): у холодній воді розчинюють сіль, проціджують, додають яйця, борошно (не нижче 1-го сорту) і замішують круте тісто, яке витримують 20—30 хв для того, щоб воно краще розкачувалось. Куски готового тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, і тонко розкачують (завтовшки

- 1 У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток — 20%).
- 2 У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

—1,5 мм). Пересипані борошном шари складають один на одний, нарізують на смужки завширшки 15—20 мм, які, у свою чергу, нарізують на прямокутнички 15x20 мм. Потім розкладають на посипаний борошном стіл шаром не більш як 10 мм і підсушують протягом 2—3 год при температурі 40—50°C. Під час подавання в кесе кладуть 2—3 кусочки вареного м'яса, заливають супом, додають кефір і посипають дрібно нарізаною зеленню.

3.18. КЯДИЛІ-ЧОРБА

(СУП М'ЯСНИЙ ІЗ ГАРБУЗОМ)	БРУТТО	НЕТТО
Гарбуз	36	25
Морква	13	10
Помідори свіжі	82	70
Цибуля ріпчаста	48	40
Кріп або петрушка (зелень)	14	10
Вода	900	900
Бельке (локшина) № 13.17	—	80
Масло вершкове	10	10
Маса вареної бельке (локшини) з маслом	—	210
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Баранина (грудна й лопаткова частини)	109	$78/(78+20)^1$
Маса вареної баранини	—	$50/(50+19)^2$

Баранину нарізують або нарубують по 2—4 кусочки на порцію, заливають водою й варять до готовності. За 20—25 хв до закінчення варіння кладуть нарізані скибочками гарбуз, моркву, а через 10—15 хв додають нарізані дрібними скибочками свіжі помідори, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сіль.

Підготовлене тісто (реп. № 13.17) для бельке (локшини) нарізують квадратами 30x30 мм, підсушують, відварюють і заправляють маслом вершковим.

Під час подавання варену бельке (локшину) заливають супом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

3.19. АШГАВАТИН ГАТИКЛИ СОВУК ЧОРБАСИ (ОКРОШКА АШГАВАТСЬКА)

Кефір або кисле молоко	370	370
Вода кип'ячена	370	370
Пловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частини, крайка)	110	81
або баранина (лопаткова й грудна частини)	109	78
Маса вареного м'яса	—	50
Яйця	1 шт.	40
Огірки свіжі	150	120
Цибуля зелена	75	60
Чекизе (сюзьма) або сметана	40	40
Кріп або петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	1000

У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток 20%).
У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

Кефір або кисле молоко змішують із холодною кип'яченою водою, додають сіль і зберігають на холоді.

В огірків із грубою шкіркою й великим насінням заздалегідь обчищають шкірку й видаляють насіння. При використанні необчищених огірків норму закладки їх (маса брутто) відповідно зменшується.

Варені м'ясо, яйця (білки) і свіжі огірки нарізують дрібними кубиками. Цибулю зелену дрібно нарізують. Жовтки яєць розтирають зі сметаною.

Під час подавання в порційний посуд кладуть нарізані продукти, розтерті зі сметаною жовтки, заливають охолодженою сумішшю (кефіру або кислого молока з водою) і посипають дрібно нарізаною зеленню.

СТРАВИ З КРУПІВ

3.20. ЯГЛИ ШУЛЕ (КАША РИСОВА З ОЛІЄЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Крупи рисові	63	63
Цибуля ріпчаста	31	26
Олія	26	26
Маса пасерованої цибулі	—	7
Вода	180	180
Вихід	—	240

Половину норми обчищеної ріпчастої цибулі (цілими головками) кладуть у киплячу олію, яку прожарюють до коричневого кольору, виймають і в подальшому не використовують. Дрібно нарізану решту цибулі, пасерують до готовності. Потім додають воду, підготовлені рисові крупи, сіль, перець і варять кашу.

СТРАВИ З РИБИ, М'ЯСА Й М'ЯСОПРОДУКТІВ

3.21. ПЛОВ "ЙОМУДСЬКИЙ"

Осетер	188	93
або севрюга	175	93
або судак	178	91
Маса готової риби	—	75
Крупи рисові	57	57
Бульйон рибний	120	120
Маса розсипчастої каші	—	160
Цибуля ріпчаста	48	40
Помідори свіжі	31	26
Олія	40	40
Маса пасерованої цибулі	—	20
Сіль	4	4
Перець	0,1	0,1
Кріп або петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	275

Рибу родини осетрових, розібрану на кільця зі шкірою без хрящів, або судака (філе зі шкірою без кісток), нарізують кубиками масою 30—40 г, злегка обсмажують і припускають; отриманий бульйон використовують для приготування плову. Ріпчасту цибулю, нарізану дрібними кубиками, пасерують на

олії, за 5—10 хв до готовності кладуть свіжі помідори, нарізані часточками. Потім додають підготовлені рисові крупи, рибний бульйон, сіль, перець і варять до готовності.

Під час подавання на плов викладають куски риби й посипають дрібно нарізаною зеленню.

13.22. БЕРТМЕ

(М'ЯСО У ВЛАСНОМУ СОКУ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (грудна й лопаткова частини)	327	234/(234+59) ¹
Маса припущеного м'яса	—	150/(150+57) ²
Цибуля ріпчаста	48	40
Вода	100	100
Маса м'ясного соку із цибулею	—	75
Вихід: маса м'яса без кісток	—	225
маса м'яса з кістками	—	282

Баранину нарубують або нарізують по 3 кусочки на порцію, кладуть ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, сіль, перець і припускають з додаванням води до готовності.

Подають із м'ясним соком, в якому припускалося м'ясо із цибулею.

13.23. КАЧМАЧ (БАРАНИНА СМАЖЕНА)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	166	119
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смаженої баранини	—	75
Кріп або петрушка (зелень)	7	5
Гарнір № 1.338, 1.339, 1.342, 1.343	—	150
Соус "Гарали" (сливовий) № 13.38	—	50
Вихід	—	280

Баранину нарізують по 2—4 куски на порцію завтовшки 15—20 мм, відбивають, посипають сіллю, перцем і смажать основним способом.

Подають качмач із гарніром, посипають дрібно нарізаною зеленню й поливають соусом "Гарали".

Гарніри: картопля смажена (із сирі), картопля, смажена у фритюрі, рис варений, рис припущений.

13.24. ДАГЛАНАН ГОЮН ЕТІ (БАРАНИНА, СМАЖЕНА ПІД ГНІТОМ)

Баранина (корейка)	158	113+12 ³
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Цибуля ріпчаста	19	16
Часник	5,1	4
Маса готової баранини з овочами	—	81+12 ³
Гарнір № 1.324, 1.325, 1.338, 1.339, 1.354—1.356	—	150

¹ У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток у напівфабрикаті 20%).

² У чисельнику вказана маса готового м'яса без кісток, у знаменнику — маса готового м'яса з кістками.

³ Маса реберної кісточки.

Бурчли хуруш (аджика)
або соус "Гарали" № 13.38

Вихід

БРУТТО

НЕТТО

— 50
— 50

— 293

Корейку нарізують по 2 куски на порцію з реберною кісткою, відбивають, посипають сіллю, перцем, маринують із дрібно нарізаними цибулею й часником протягом 1—1,5 год і смажать під гнітом до готовності.

Під час подавання на кісточку надівають папільйотку, гарнірують і поливають м'ясним соком. Збоку кладуть бурчли хуруш (аджику) або соус "Гарали".

Гарніри: картопля варена, картопля смажена (із сирі), картопля, смажена у фритюрі, овочі варені з жиром, складні гарніри.

13.25. ГОВУРМА

(БАРАНИНА СМАЖЕНА)

Баранина (грудна й лопаткова частини)	166	119
Жир-сирець баранячий	27	27/20 ¹
Маса смаженої баранини	—	75
Вихід із жиром	—	95

Жир-сирець баранячий нарізують дрібними кубиками, перетоплюють і видаляють шкварки. Потім баранину, нарізану кубиками масою 30—40 г, посипають сіллю, перцем і смажать до готовності.

Під час подавання поливають жиром, в якому смажилось м'ясо. Говурму можна подавати із пасерованою ріпчастою цибулею (25—30 г на порцію), відповідно збільшивши вихід.

13.26. БУГЛАНАН ДУС ЕТІ

(ВЕРБЛЮЖИНА ТУШКОВАНА)

Верблюжина (тазостегнова частина)	193	139
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Маса готового м'яса	—	75
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Помідори свіжі	35	30
Часник	6,4	5
Маса тушкованих овочів	—	40
Гарнір № 1.324—1.326, 1.333, 1.334, 1.338—1.340	—	150
Кріп або петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	270

М'ясо, нарізане брусочками масою 10—15 г, посипають сіллю й перцем і смажать до готовності. Потім додають дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, частки свіжих помідорів, товчений часник і тушкують протягом 5—10 хв. Подають із гарніром, посипавши дрібно нарізаною зеленню.

Гарніри: каші розсипчасті, бобові варені, картопля варена, картопля смажена (із сирі), картопля, смажена у фритюрі, овочі варені з жиром, капуста тушкована, буряки тушковані.

¹ Маса топленого жиру.

3.27. АХАЛ ЧИШЛИГИ (ШАШЛИК "АХАЛЬСЬКИЙ")

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (корейка)	158	113+12 ¹
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир-сирець баранячий (курдючний)	7	7
Маса смаженої корейки	—	71+12 ¹
Баранина (котлетне м'ясо)	110	79
Жир тваринний топлений харчовий або жир топлений баранячий	5	5
Маса смажених ковбасок	—	50
Печінка бараняча	42	37
Жир-сирець баранячий (курдючний)	5	5
Маса смаженої печінки	—	25
Серце бараняче	49	42
Маса вареного серця	—	25
Картопля	69	52
Маса вареної картоплі	—	50
Кріп або петрушка (зелень)	7	5
Лимон	16	10
Вихід	—	248

Баранину нарізують на порційні куски, маринують із ріпчастою цибулею, чорним меленим перцем протягом 2—4 год у холодному місці. Цибулю в подальшому не використовують.

Котлетне м'ясо двічі подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, чорний мелений перець і формують вироби у вигляді ковбасок.

Порційні куски баранини й ковбаски смажать на сковороді, підготовлене серце варять, порційні куски печінки смажать, очищену від шкірки картоплю варять.

Кожний продукт викладають окремо на металеве овальне блюдо, оформлюють зеленню петрушки або кропу й скибочкою очищеного лимона.

3.28. БУГЛАНАН БАГР-ОЙКЕН (ПІДЖАРКА ІЗ СУБПРОДУКТІВ)

Печінка бараняча	67	59/40 ²
Серце бараняче	49	42/25 ²
Пегені баранячі	67	62/40 ²
Нирки баранячі	58	52/25 ²
Цибуля ріпчаста	50	42
Помідори свіжі	55	47
Жир-сирець баранячий або жир топлений баранячий	15	15
Часник	6,4	5
Маса готових овочів	—	60
Петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	200

Підготовлені субпродукти, окрім нирок, нарізують на кусочки масою 20—25 г, солять, посипають перцем, обсмажують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, додають нарізані часточками свіжі помідори й тушкують до готовності.

¹ Маса реберної кісточки.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса готових субпродуктів.

За 5—7 хв до закінчення тушкування додають нарізані на кусочки варені нирки, товчений часник.
Під час подавання бугланан багр-ойкен посипають дрібно нарізаною зеленню.

3.29. ЧАЛАВ (М'ЯСО, ТУШКОВАНЕ ІЗ ЦИБУЛЕЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова частина) або яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	299	214
Жир тваринний топлений харчовий	323	238
Цибуля ріпчаста	20	20
Помідори свіжі	238	200
Перець чорний мелений	47	40
Маса тушкованого м'яса	0,1	0,1
Маса тушкованих овочів	—	150
Кріп або петрушка (зелень)	—	125
Вихід	7	5
	—	280

М'ясо, нарізане кубиками масою 15—20 г, обсмажують, додають ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, свіжі помідори — часточками й продовжують смажити 5—10 хв. Потім додають спеції й тушкують до готовності протягом 1 год із додаванням невеликої кількості води, закривши посудину кришкою. Чалав подають, посипавши дрібно нарізаною зеленню кропу або петрушки.

3.30. ГОВУРЛАН ЕТ (БАРАНИНА, ТУШКОВАНА З ПОМІДОРАМИ)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	200	143
Жир-сирець баранячий	30	30
Цибуля ріпчаста	50	42
Помідори свіжі	200	170
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Кріп або петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	250

Баранину нарізують кусочками масою 20—30 г, посипають сіллю, перцем, додають воду (на 1 кг м'яса 100 г води) і припускають до повного випаровування води.

Потім кладуть жир-сирець, нарізаний кубиками, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, свіжі помідори, нарізані часточками, м'ясо й тушкують до готовності. Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню кропу або петрушки.

3.31. ЧЕКДИРМЕ (БАРАНИНА, ТУШКОВАНА З КАРТОПЛЕЮ Й ПОМІДОРАМИ)

Баранина (лопаткова частина)	222	159
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Цибуля ріпчаста	24	20
Картопля	139	104
Помідори свіжі	93	79
Маса тушованої баранини	—	100
Маса тушкованих овочів	—	150
Кріп або петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	255

М'якоть баранини нарізують по 1—2 кусочки на порцію, обсмажують до утворення добре підсмаженої кірочки. Потім кладуть ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, картоплю й свіжі помідори, нарізані часточками, смажать разом із бараниною протягом 10—15 хв, додають сіль, перець і тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості води.

Під час подавання страву посипають дрібно нарізаною зеленню кропу або петрушки.

13.32. БУГЛАНАН ГОЮН ЕТІ (БАРАНИНА, ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ Й ГОРОХОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (корейка, тазостегнова частина)	222	159
Маса тушкованої баранини	—	100
Горох лущений	14	14
Редька	21	15
Картопля	75	56
Цибуля ріпчаста	25	21
Перець солодкий	8	6
Часник	7,7	6
Масло вершкове	15	15
Петрушка (зелень)	15	11
Вихід	—	300

М'якоть баранини нарізують по 2 кусочки на порцію й обсмажують. М'ясо, попередньо замочений горох кладуть у горщик, заливають водою й доводять до готовності в духовій шафі. За 20—25 хв до готовності додають редьку й картоплю, нарізані часточками, дрібно нарізану ріпчасту цибулю. Наприкінці тушкування кладуть дрібно нарізаний солодкий перець, товчений часник, сіль і перець.

Подають у горщику, посипавши дрібно нарізаною зеленню.

13.33. ЕТЛІ ШУЛЕ (КАША РИСОВА З ГОВУРМОЮ)

Крупи рисові	50	50
Вода	185	185
Говурма № 13.25	—	95
Вихід	—	320

Готують в'язку рисову кашу. За 10—15 хв до готовності каші додають готову говурму (реп. № 13.25), закривають посудину кришкою й доводять до готовності.

Подають кашу рисову з говурмою.

13.34. ГОЮН ЕТІ САЛНАН ПАЛАВ (ПЛОВ ІЗ БАРАНИНОЮ)

Крупи рисові	54	54
Баранина (лопаткова й грудна частини)	200	143
Маса готового м'яса	—	100
Жир тваринний топлений харчовий	40	40
Цибуля ріпчаста	71	60
Морква	100	80
Вода	115	115
Вихід	—	300

М'ясо, нарізане кусочками масою 20—30 г, посипають сіллю й перцем, обсмажують, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, нарізану соломкою моркву й смажать протягом 5—6 хв. Потім додають воду, закривають посудину кришкою й тушкують протягом 10—15 хв. Після цього кладуть попередньо перебрані, промиті в теплій воді рисові крупи, викладають рівним шаром по всій поверхні й продовжують варити. У декількох місцях роблять невеликі отвори паличкою. Після випарювання води рис збирають гіркою, закривають посудину кришкою й доводять до готовності протягом 30—40 хв.

Подають, рівномірно розподіляючи м'ясо, разом із рисом й овочами.

13.35. КЕБАБ — АШГАБАТ (КОВБАСКИ БАРАНЯЧІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (котлетне м'ясо)	301	215
Жир-сирець баранячий (курдючний)	10	10
Цибуля ріпчаста	19	16
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Маса напівфабрикату	—	238
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смаженого кебаба	—	150
Цибуля ріпчаста	60	50
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	25
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	180

Баранину, ріпчасту цибулю, жир-сирець подрібнюють на м'ясорубці, заправляють сіллю, перцем. Із приготовленого фаршу формують кебаби у вигляді ковбасок (по 3 шт. на порцію) і смажать.

Під час подавання кебаби кладуть на чурек, поруч — пасеровану цибулю й оформлюють зеленню петрушки.

13.36. БАДАМДЖАН ДОЛМАСИ (БАКЛАЖАНИ ФАРШИРОВАНІ)

Баклажани	158	150
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	106	76
Цибуля ріпчаста	18	15
Маса фаршу	—	90
Помідори свіжі	18	15
Перець солодкий	13	10
Цибуля ріпчаста	12	10
Маса напівфабрикату	—	275
Маса готових баклажанів з овочами	—	230
Петрушка (зелень)	7	5
Сметана	18	18
Часник	2,6	2
Вихід	—	255

У підготовлених баклажанів роблять поздовжній надріз, видаляють насіння, солять, залишають на 10—15 хв, щоб виділився сік, промивають і заповнюють їх фаршем. Фаршировані баклажани викладають у посудину в один шар, обкладають скибочками свіжих помідорів, солодким перцем і ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, і припускають у невеликій кількості води до готовності.

Для фаршу: баранину подрібнюють із ріпчастою цибулею на м'ясорубці, додають сіль, перець і перемішують.

Подають бадамджан долмаси, посипавши дрібно нарізаною зеленню петрушки, поруч кладуть сметану з товченим часником.

13.37. ГОММЕЧ (М'ЯСО ЗАПЕЧЕНЕ)	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова, тазостегнова частини)	166	119
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Маса тушкованого м'яса	—	75
Картопля	199	145 ¹
Помідори свіжі	26	22
Цибуля ріпчаста	36	30
Маса напівфабрикату	—	272
Кріп або петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	260

Обсмажені порційні кусочки баранини (1—2 кусочки на порцію) припускають із додаванням невеликої кількості води. За 20—25 хв до готовності м'ясо викладають у порційну сковороду, змащену жиром (2 г від норми), обкладають скибочками вареної обчищеної картоплі, часточками свіжих помідорів, дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, посипають сіллю, перцем, збризкують жиром і запікають.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

СОУСИ

13.38. СОУС "ГАРАЛИ" (СОУС СЛИВОВИЙ)		
Алича свіжа	1054	980
або сливи свіжі	1089	980
Кріп або кіндза (коріандр посівний) — зелень	11	8
Часник	26	20
Вода	150	150
Вихід	—	1000

Підготовлені свіжі аличу або сливи без кісточок заливають водою, варять до готовності, протирають, заправляють дрібно нарізаною зеленню кропу або кіндзи, товченим із сіллю часником і перцем. Доводять до кипіння й охолоджують.

Соус подають до холодних рибних і м'ясних страв.

НАПОЇ

13.39. КЯКИЛИК (ЧАЙ ІЗ М'ЯТОЮ ГІРСЬКОЮ Й СУШЕНОЮ ДИНЕЮ)		
Чай зелений	8	8
Кякилик (гірська м'ята)	4	4
Вода	825	825
Вихід	—	800
Диня сушена	100	100

Маса вареної обчищеної картоплі.

Чай заварюють у порцеляновому чайнику місткістю 1 л. Порцеляновий чайник обполіскують гарячою водою, насипають зелений чай, кякилик (м'яту гірську), заливають окропом приблизно на 1/3 об'єму чайника й настоюють протягом 5—10 хв, накривши серветкою. Потім доливають окріп.

Під час подавання до чаю подають сушену диню.

13.40. НАПІЙ "ЧАТМА"	БРУТТО	НЕТТО
Алича свіжа	134	125
Сливи свіжі	139	125
Цукор	75	75
Мед	50	50
Кислота лимонна	0,5	0,5
Вино десертне червоне	75	75
Вода	700	700
Вихід	—	1000

Аличу й сливи без кісточок варять у воді (1/2 від норми) протягом 7—10 хв, відвар зливають, плоди протирають.

У гарячій воді, що залишилася, розчиняють цукор і мед, додають лимонну кислоту, доводять до кипіння, проварюють протягом 10—12 хв і проціджують. Потім з'єднують із відваром, протертими плодами й вином, знову доводять до кипіння й охолоджують.

Подають у чашках, келихах.

13.41. НАРЛИ ІЧИН (НАПІЙ ГРАНАТОВИЙ)		
Сік гранатовий	150	150
Цукор	100	100
Вода	800	800
Вихід	—	1000

Гранатовий сік розводять готовим процідженим цукровим сиропом, доводять до кипіння й охолоджують.

13.42. УЗЮМ ІЧГІСІ (НАПІЙ ІЗ ВИНОГРАДУ)		
Виноград свіжий	385	370
або сік виноградний	300	300
Цукор	100	100
Кислота лимонна	1	1
Вода	750	750
Вихід	—	1000

Перебраний, промитий виноград заливають гарячою водою, варять протягом 5—8 хв і протирають. В отриманий відвар із м'якоттю винограду додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння й охолоджують.

Подають напій у келихах, фужерах, склянках, а при груповому обслуговуванні — у глечиках.

При використанні виноградного соку промислового виробництва його додають у готовий цукровий сироп, доводять до кипіння й охолоджують.

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

13.43. ЕТЛІ-БОРЕК КАТИКЛИ (ПЕЛЬМЕНІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	60	60
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	$\frac{1}{8}$ шт.	5
Сіль	1	1
Вода	18	18
Маса тіста	—	82
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	94	67
Цибуля ріпчаста	25	21
Вода	17	17
Маса фаршу	—	103
Яйця (для змащування)	$\frac{1}{10}$ шт.	4
Маса напівфабрикату	—	185
Маса варених етлі-борек	—	200
Сметана	200	200
Вихід	—	400

У підготовлене борошно додають теплу (30—35°C) воду, яйця, сіль і замішують тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції. Підготовлене тісто витримують 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності, після чого тонко (1,5—2 мм) розкачують. Краї розкачаного тіста завширшки 50—60 мм змащують яйцями. На середину змащеної смуги, вздовж неї, кладуть рядами кульки фаршу масою 7—8 г на відстані 30—40 мм одна від одної. Потім краї смуги тіста піднімають, накривають ними фарш, після чого формують етлі-борек чотирикутної форми. Сформовані вироби викладають в один шар на обсипані борошном лотки й до варіння зберігають при мінусовій температурі.

Підготовлені етлі-борек закурюють у киплячу підсолону воду (на 1 кг етлі-борек 4 л води й 20 г солі), доводять до кипіння й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Для фаршу: котлетне м'ясо баранини разом із цибулею двічі подрібнюють на м'ясорубці, додають воду, сіль, перець і перемішують.

Подають у кесе зі сметаною.

13.44. КАТЛАКЛИ (КОРЖ ЛИСТКОВИЙ)

Борошно пшеничне	11000	11000
Сіль	160	160
Вода	6300	6300
Маса тіста	—	17000
Олія (для змащування інвентарю)	44	44
Олія	2500	2500
Маса напівфабрикату	—	19500
Олія	1500	1500
Вихід	—	100 шт. по 185 г

З борошна, води й солі замішують тісто й витримують протягом 30—40 хв для набухання клейковини. Потім розкачують його на змащеному олією столі, скручують джгутом до краю коржа. Отримані джгути скручують у спіраль, розкачують на коржі завтовшки 10—15 мм, наносять малюнок виделкою й смажать у фритюрі.

13.45. КУЛЬЧЕ (ЗДОБНИЙ КОРЖ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	20400	20400
в тому числі на підпилення	400	400
Кефір або кисле молоко	6500	6500
Цукор	3000	3000
Масло вершкове	2800	2800
Сіль	220	220
Маса тіста	32000	32000
Масло вершкове (для змащування виробів)	200	200
Вихід	—	100 шт. по 270 г

Тісто замішують на кефірі або кислому молоці з додаванням солі, цукру, масла вершкового. Потім дають тісту розстоятись протягом 25—30 хв, після чого формують коржі овальної форми й випікають їх у тандирі. Готову кульче (корж) змащують маслом вершковим (2 г за порцією).

13.46. ФІТЧІ (ПИРІГ ЗАКРИТИЙ ІЗ М'ЯСОМ)

Борошно пшеничне	140	140
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	54	54
Сіль	2	2
Маса тіста	—	190
Баранина (котлетне м'ясо)	154	110
або яловичина (котлетне м'ясо)	149	110
Цибуля ріпчаста	19	16
Сіль	2	2
Вода або бульйон	25	25
Маса фаршу	—	150
Маса напівфабрикату	—	340
Жир (для змащування форм)	3	3
Маса готового виробу	—	300
Масло вершкове	20	20
Вихід	—	320

У просіяне борошно додають воду, сіль і замішують тісто, яке через 30—40 хв розкачують на круглі тонкі коржі за розміром форми. На кожний пиріг розкачують два коржі — нижній товщий, ніж верхній.

На підготовлену форму, змащену жиром, кладуть корж так, щоб краї трохи виходили наверх, викладають фарш тонким шаром, зверху накривають тонким коржем і заціпують краї. Перед випіканням роблять декілька проколів у верхньому коржі й випікають.

Для фаршу: котлетне м'ясо баранини або яловичини подрібнюють ножем або на м'ясорубці з додаванням ріпчастої цибулі, заправляють сіллю, водою або бульйоном і ретельно перемішують.

Готові фітчі під час подавання поливають маслом вершковим. Окремо до фітчі можна подати бульйон у піалах.

13.47. КУТАПИ (ПИРІЖКИ ІЗ ЦИБУЛЕЮ)		
	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	103	103
Вода	47	47
Сіль	1	1
Маса тіста	—	148
Цибуля зелена	86	69
Масло вершкове топлене	10	10
Перець чорний мелений	0,05	0,05
Сіль	1	1
Петрушка (зелень)	19	14
Маса фаршу	—	92
Маса напівфабрикату	—	240
Олія або жир фритюрний	19	19
Олія (для змащування інвентарю)	0,5	0,5
Вихід	—	240 (2 шт. по 120 г)

Замішують прісне тісто, розкачують його на змащеному олією столі у вигляді коржів масою 74 г, кладуть на кожний з них по 46 г фаршу, краї коржа з'єднують, надаючи виробу форми півмісяця.

Для фаршу: зелену цибулю дрібно нарізують, додають масло вершкове топлене, сіль, перець, дрібно нарізану зелень і перемішують. Смажать кутапи у фритюрі.

13.48. ІШЛЕКДІ (ПИРІЖКИ З БАРАНИНОЮ)		
	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	113	113
Вода	41	41
Сіль	1	1
Маса тіста	—	150
Баранина (котлетне м'ясо)	97	69
Цибуля ріпчаста	52	44
Вода	9	9
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	1	1
Маса фаршу	—	120
Маса напівфабрикату	—	270
Олія або жир фритюрний	21	21
Олія (для змащування інвентарю)	1	1
Вихід	—	270 (3 шт. по 90 г)

Замішують прісне тісто, розкачують його на змащеному олією столі у вигляді коржів масою 50 г, кладуть на кожний з них по 40 г фаршу, краї з'єднують, надаючи виробу форми трикутника.

Для фаршу: баранину й ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають воду, сіль, перець і перемішують. Смажать ішлекді у фритюрі.

Подають по 3 шт. на порцію.

13.49. ПЕШМЕ (ПАМПУШКИ СМАЖЕНІ)		
	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	3700	3700
Цукор	500	500
Сіль	50	50
Дріжджі (пресовані)	100	100
Вода	775	775
Маса тіста	—	5000
Олія (для змащування інвентарю обладнання)	30	30
Олія (для смаження)	560	560
Рафінадна пудра	300	300
Вихід	—	100 шт. по 50 г + 3 г пудри

Тісто для пешме готують безопарним способом: у підігріту до температури 35—40°C воду вводять попередньо розведені й проціджені дріжджі, цукор, сіль, всипають просіяне борошно й усе перемішують. Посудину закривають кришкою й ставлять на 3—4 год для бродіння в тепле місце. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази, його обминають протягом 1—2 хв і знов залишають для бродіння, у процесі якого обминають ще 1—2 рази. Інвентар і обладнання при розроблянні тіста змащують олією. Тісто розкачують тонко (1,5—2 мм) і нарізують у вигляді ромбиків.

Після 20—30 хв розстоювання пешме обсмажують у фритюрі.

Готові пешме посипають рафінадною пудрою.