

## НАПОЇ

9.58. ТАМ (НАПІЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ)	БРУТТО	НЕТТО
Мацун	400	400
Сметана	200	200
Вода	420	420
Сіль	10	10
Вихід	—	1000

Мацун і сметану розводять холодною кип'яченою водою, додають сіль. Подають там охолодженням.

## БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

### 9.59. АКАНДЖ (ВУШКА)

Борошно пшеничне 1-го сорту	2860	2860
Яйця (жовтки)	46 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> шт.	720
Сіль	40	40
Коньяк або горілка	500	500
Маса тіста	—	4000
Олія (для змащування інвентарю й обладнання)	22	22
Олія (для смаження)	444	444
Рафінадна пудра	300	300

Вихід — 100 шт.  
по 40 г + 3 г пудри

З жовтків яєць, борошна, солі з додаванням коньяку або горілки замішують тісто. Тісто нарізають на кусочки масою 40 г і розкачують на столі, змащеному олією, у вигляді коржиків завтовшки 1,5—2 мм. Коржики надрізають ножом у 2—3 місцях і смажать у жиру.

Готові вироби посипають рафінадною пудрою.

### 9.60. ПАТАР МОЛОЧНИЙ (ГАЛУШКИ МОЛОЧНІ)

Борошно пшеничне	235	235
Цукор	15	15
Яйця	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт.	180
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	4	4
Молоко	590	590
Сіль	4	4
Маса напівфабрикату	—	1000
Олія (для змащування інвентарю й обладнання)	6	6
Олія	110	110
Рафінадна пудра	70	70

Вихід — 1070

З борошна, цукру, яєць, соди питної (гідрокарбонату натрію), солі й молока замішують тісто до однорідної консистенції й залишають на 3—4 год в теплому місці.

Приготовлене тісто скачують у вигляді джгута, нарізають на кусочки масою 10—15 г і смажать у жиру.

Готові галушки подають по 100—120 г на порцію, посипавши рафінадною пудрою.

## СТРАВИ АЗЕРБАЙДЖАНСЬКОЇ КУХНІ

Сучасна азербайджанська кулінарія відрізняється застосуванням різних цінних пряних трав, які надають стравам особливого аромату й присмаку — кіндзи (коріандру посівного), м'яти перцевої, тархуну (поліну естрагону), кяру, цибулі-порею, кропу, петрушки, рейхану (васильків справжніх) тощо. Острій пікантний смак азербайджанським стравам надають такі прянощі, як шафран посівний, кмин, аніс, лавровий лист, кориця. Поліпшують смакові властивості страв маслини й оливи, а також абгора (сік незрілого винограду), шаршараб (згущений гранатовий сік), мускатний горіх, алича, альбухара (листя сушена), кизил-акта (сушений кизил), курага, сумах (сушене листя горючої рослини), лавашана-пастила (сушені пластини з гранатового соку).

Відмінна особливість азербайджанської кухні — переважне використання баранини для приготування різних страв. Для приготування рибних страв використовуються: кутум, судак, сазан, жерех, короп, кілька каспійська, окунь, білуга, осетер, севрюга.

В азербайджанській кулінарії як основа для перших страв переважають ясні й рідше кісткові бульйони. Деякі супи готують порціями — кожну в окремії посудині (піті) або невеликою кількістю порцій (дюшбара, сулу-хинді). Перші страви відрізняються від звичайних супів тим, що вони більш густої консистенції (вміст рідини не більш як 150—200 г на порцію), а також до них додають дрібно нарізаний курдючний жир і заправляють різними спеціями й прянощами.

З інших національних страв найпопулярніші шап्लीки, які смажать над розжареним без полум'я деревним вугіллям на спеціальних мангалах. Шап्लीки готують також із риби, м'яса, сільськогосподарської птиці та овочів. Значним попитом користуються страви із січеного м'яса: люля-кебаб, риза-кебаб, тава-кебаб, ярпах долмаси тощо.

Найвідомішими з азербайджанської кухні є плови. Їх готують із різними м'ясними, рибними, овочевими й фруктовими продуктами, від яких вони й удержали свою назву. Плов коурма (зі смаженою бараниною), токог плов (з куркою), балиг плов (з рибою), мейва плов (з фруктами), гийма плов (з обсмаженим м'ясним фаршем) та інші.

Широко використовується коров'яче, овече, козяче й буйволове молоко. З овечого молока готують сир-пендир.

Гатиг — основний кисломолочний продукт і основна сировина для приготування сюзьми (концентрованого гатига). Гурут — підсолена й висушена сюзьма, котру можна зберігати декілька років.

Широко використовуються в азербайджанській кухні плоди й ягоди: яблука, груші, айва, гранати, абрикоси, персики, апельсини, лимони, хурма, інжир, фініки, вишні, черешні, сливи, виноград, кизил, чорна смородина, ожина, суниця, полуниця, малина, агрус, шовковиця, горіхи — мигдаль (бадам), волоські, фундук, фісташки, арахіс та каштани. Все це подається до столу переважно в натуральному виді.

Серед гарячих напоїв перше місце посідає чай. Його подають у склянках "армуди" із цукром, лимоном, варенням. Чай заварюють часто із дикорослими лікувальними травами.

Національні борошняні кондитерські вироби готують із дріжджового тіста, риготовленого як опарним, так і безопарним способами, або із прісного здобого тіста.

Азербайджанська кухня славиться своїми солодощами — такими як халва, уймаг, пахлава, суджук, горабійя, шакер-чурек, ширіні-назік, нан, рахат-укум, мутанки.

## ХОЛОДНІ СТРАВИ

### 10.1. САЛАТ "АЗЕРБАЙДЖАН"

	БРУТТО	НЕТТО
Осетер	92	55
Маса вареної риби	—	40
Картопля	19	14 <sup>1</sup>
Морква	13	10 <sup>1</sup>
Огірки свіжі	25	20
або консервовані	18	10
Яблука	14	10
Помідори свіжі	12	10
Крес-салат	14	10
Сметана	20	20
Маслини консервовані	5	3
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	20	15
Вихід: з огірками свіжими	—	150
з огірками консервованими	—	140

Підготовлену тушку осетра розбирають на кільця зі шкірою й хрящами, цварюють, потім відділяють хрящі й шкіру. Картоплю й моркву обчищають, відварюють.

Варену рибу й овочі, підготовлені огірки, яблука, обчищені від шкірки, без сім'яних гнізд, помідори нарізують скибочками, з'єднують із дрібно нарізаним крес-салатом і заправляють сметаною.

Під час подавання прикрашають листями крес-салату, кладуть маслини з даленими кісточками й прикрашають зеленню.

### 10.2. САЛАТ "БАХАР"

Крес-салат	292	210
Цибуля зелена	188	150
Огірки свіжі	188	150
Редис свіжий <sup>2</sup>	215	200
Яйця	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт.	100
Сметана	200	200
Вихід	—	1000

Підготовлені листя крес-салату й цибулю зелену шаткують, обчищені від шкірки огірки й редис нарізують скибочками. Усе з'єднують із дрібно посіченими вареними яйцями й заправляють сметаною.

Салат подають по 100—150 г на порцію, прикрашають компонентами, які входять до складу салату.

Маса вареної обчищеної картоплі й моркви.

Норми закладки вказано на редис червоний обрізаний, не обчищений від шкірки.

### 10.3. САЛАТ ПО-ШЕКИНСЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Помідори свіжі	500	425
Огірки свіжі	438	350
Перець солодкий	107	80
Цибуля зелена	50	40
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	81	60
Рейхан (васильки справжні) — зелень	48	40
Оцет винний або абгора	15	15
або оцет 9%-й	1,7	1,7
Вихід	—	1000

Підготовлені помідори, огірки й солодкий перець нарізують кубиками, додають дрібно нарізані зелену цибулю й зелень, оцет або абгору, перець, сіль і перемішують.

Салат подають по 100—150 г на порцію, прикрашають зеленню кіндзи й рейхану.

### 10.4. КЮКЮ ІЗ ЗЕЛЕНІ

Цибуля зелена	33	26
Масло вершкове топлене	25	25
Маса пасерованої цибулі з жиром	—	38
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	15	11
Кріп (зелень)	11	8
Шпинат	27	20
Яйця	2 шт.	80
Маса готового кюкю	—	135
Масло вершкове (для поливання)	—	5
Вихід	—	140

Дрібно нарізану зелену цибулю пасерують, перемішують із дрібно нарізаними зеленню кіндзи, кропу, шпинатом, заливають збитими яйцями й запікають у духовій шафі 10—15 хв.

Під час подавання кюкю ріжуть на ромбики й поливають маслом вершковим. Подають холодним або гарячим.

### 10.5. КЮКЮ ІЗ ЗЕЛЕНІ З ГОРІХАМИ

Цибуля зелена	33	26
Масло вершкове топлене	25	25
Маса пасерованої цибулі з маслом	—	38
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	15	11
Кріп (зелень)	11	8
Шпинат	27	20
Горіхи волоські	89	40
Яйця	2 шт.	80
Маса готового кюкю	—	170
Масло вершкове (для поливання)	5	5
Вихід	—	175

Страву готують, як вказано в рец. № 10.4, але суміш заливають збитими яйцями, змішаними з подрібненими ядрами горіхів.

Подають кюкю холодним або гарячим.

10.6. ФІСІНДЖАН ІЗ ЛОБІЯ (КВАСОЛІ) БРУТТО			НЕТТО
Квасоля червона	240	238	500 <sup>1</sup>
Горіхи волоські	333		150
Цибуля ріпчаста	179		150
Масло вершкове топлене	100		100
Маса пасерованої цибулі з маслом	—		150
Оцет 3%-й	100		100
Маса готового фісінджана	—		900
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	108		80
Цибуля ріпчаста	36		30
Вихід	—		1000

Підготовлену квасоллю відварюють і разом із ядрами горіхів подрібнюють на м'ясорубці. Додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, оцет, сіль, перець і перемішують.

Фісінджан кладуть гіркою на тарілку, посипають дрібно нарізаною зеленню кіндзи й нарізаною кільцями ріпчастою цибулею.

## СУПИ

### 10.7. КЮФТА-БОЗБАШ

(СУП ІЗ М'ЯСНИМИ КУЛЬКАМИ  
І АЛИЧЕЮ)

Яловичина (тазостегнова й лопаткова частини)	364	260
Жир-сирець (курдючний)	44	44
Цибуля ріпчаста	21	18
Крупи рисові	33	33
Алича свіжа	47	44
або сушена	22	22
Маса напівфабрикату	—	382
Маса готової кюфти	—	310
Картопля	333	250
Цибуля ріпчаста	24	20
Горох або нут	57	56
Шафран посівний	0,2	0,2
М'ята перцева сушена	0,2	0,2
Бульйон № 1.94	330	330
Вихід	—	1000

М'якоть яловичини подрібнюють на м'ясорубці разом із ріпчастою цибулею, додають рис, зварений до напівготовності, сіль, перець. М'ясо перемішують і розділяють по дві кульки (кюфта) на порцію. У середину кожної кульки кладуть по 2—3 шт. промитої аличі без кісточки.

У проціджений бульйон кладуть попередньо замочений протягом 5—6 год горох або нут і варять до напівготовності. Потім додають підготовлені кюфти, нарізану кубиками картоплю, ріпчасту цибулю й продовжують варити. За 10—15 хв до закінчення варіння вводять дрібно нарізаний курдючний жир, сіль, перець і настій шафрану (з розрахунку 1 г шафрану на 120 г окропу).

Подають кюфта-бозбаш у кясе, посипають сушеною м'ятою. Окремо можна додати обчищену ріпчасту цибулину й сумах (1 г).

Маса вареної квасолі.

### 10.8. ТОЮГ ШАРБА (СУП КУРЯЧИЙ ІЗ РИСОМ)

БРУТТО	НЕТТО
51	50
40	34
40	40
40	40/84 <sup>1</sup>
43	40
20	20
22	16
0,2	0,2
850	850
2	2
Вихід	1000

На порцію 500 г:

Кури  
Маса варених курей

163  
75

Підготовлені тушки курей кладуть у гарячу воду й відварюють, одержаний бульйон проціджують. Підготовлені рисові крупи кладуть у бульйон, додають пасеровану ріпчасту цибулю й варять. За 15 хв до готовності додають підготовлений (реп. № 10.7) і окремо зварений нут або горох, промиту аличу, настій шафрану (реп. № 10.7), сіль і доводять до готовності. Потім кладуть нарізану на порційні куски варену курку, додають дрібно нарізану зелень кіндзи й знову дають закипіти.

Під час подавання суп посипають м'ятою сушеною.

### 10.9. ПІТІ (СУП ГОРОХОВИЙ З АЛИЧЕЮ)

Нут або горох лущений	20	20
Цибуля ріпчаста	15	13
Картопля	151	113
Алича свіжа	22	20
або алича сушена	10	10
Жир-сирець (курдючний)	20	20
Шафран посівний	0,1	0,1
Вода	500	500
Вихід	—	500

На порцію 500 г:

Баранина (лопаткова, грудна частини)  
Маса вареної баранини

77  
35

Баранину, нарізану по 2 кусочки масою 25—30 г, попередньо замочений нут або горох кладуть у глиняну посудину — кюпя (місткістю 0,8 л), заливають холодною водою й доводять до кипіння. Після закипання кладуть одну ріпчасту цибулину й варять при слабкому кипінні. За 30 хв до готовності додають обчищену картоплю (цілою), промиту аличу з видаленою кісточкою й сіль. За 15 хв до закінчення варіння додають дрібно нарізаний курдючний жир, спеції й настій шафрану (1 г шафрану на 120 г окропу). Замість шафрану можна додати 40 г помідорів, відповідно збільшивши вихід.

Подають суп у кюпя, в якій він варився. Окремо можна подати одну обчищену ріпчасту цибулину й сумах (1 г).

<sup>1</sup> У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареного нуту або гороху.

# 0.10. СУЛУ ХИНГАЛ

## (СУП ГОРОХОВИЙ ІЗ ГАЛУШКАМИ) БРУТТО НЕТТО

Нут або горох лущений	51	50
Для галушок:		
Борошно пшеничне	120	120
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	3/8 шт.	15
Вода	24	24
Сіль	2	2
Маса тіста	—	155
Маса готових галушок	—	170
Цибуля ріпчаста	50	42
Масло вершкове топлене	50	50
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	35	26
Вода	700	700

Вихід — 1000

На порцію 500 г:

Баранина (грудна, лопаткова частини, порейка)	164	117
Маса вареної баранини	—	75

Баранину варять до готовності, бульйон проціджують. Підготовлений нут або горох (реп. № 10.7) варять до напівготовності.

З борошна, води і яєць із додаванням солі замішують круте тісто й розкачують його на пласт завтовшки 1 мм. Тісто нарізують прямокутниками розміром 20x30 мм і злегка струшують на ситі від зайвого борошна.

У киплячий проціджений бульйон кладуть зварений до напівготовності нут або горох, галушки, після закипання вводять дрібно нарізану пасеровану цибулю, дрібно нарізану зелень кіндзи й варять до готовності.

Під час подавання в суп кладуть м'ясо. Можна посипати сушеною м'ятою перцевою (2 г), окремо подають оцет винний (20 г).

# 0.11. ПАРЧА БОЗБАШ

## (СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ ГОРОХОМ І ФРУКТАМИ)

Нут або горох лущений	51	50
Картопля	301	226
Цибуля ріпчаста	36	30
Каптани (плоди каптану посівного)	51	38
Ліва	39	28
Ліва свіжа	43	40
Ліва або алича сушена	20	20
Сафран посівний або імбир	0,2	0,2
Ліва-сирець баранячий (курдючний)	40	40
Вода	500	500

Вихід — 1000

На порцію 500 г:

Баранина (лопаткова, грудна частини)	164	117
Маса вареної баранини	—	75

Баранину нарізують по 2—4 кусочки масою 30—55 г, додають підготовлений нут або горох (реп. № 10.7), заливають холодною водою й варять. За хв до закінчення варіння додають нарізану на чотири частини картоплю, часту цибулю, нарізану півкільцями.

Каптани попередньо надрізують і варять у підсоленій воді, поки шкірка почне відділятися, обчищають від шкірки й додають у бульйон. Потім кладуть нарізану скибками айву (без шкірки й серцевини), промиту аличу з надаленою кісточкою, спеції, настій шафрану (реп. № 10.7) або товчений жовтий імбир.

Перед закінченням варіння додають подрібнений на м'ясорубці курдючний жир.

Замість аличі можна використати свіжі обчищені від шкірки помідори (40 г на 1000 г).

Готову страву посипають сушеною м'ятою перцевою (2 г), окремо можна подати обчищену ріпчасту цибулину.

# 0.12. ДОВГА З М'ЯСОМ

## (СУП ІЗ КИСЛИМ МОЛОКОМ ТА ФРИКАДЕЛЯМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (котлетне м'ясо)	171	122
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса напівфабрикату	—	140
Маса готових фрикаделей	—	100
Нут або горох лущений	30	30
Крупи рисові	40	40
Гатиг або кисле молоко	400	400
Борошно пшеничне	16	16
Кіндза (коріандр посівний) або кріп — зелень	30	22
Шпинат	30	22
Бульйон № 1.94	400	400

Вихід — 1000

М'якоть баранини й ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають перець, сіль, добре перемішують, формують кульки масою 15 г і відварюють їх у бульйоні. Підготовлений нут або горох (реп. № 10.7) і рисові крупи окремо відварюють до готовності. У посудині змішують гатиг із борошном і звареним рисом, доводять до кипіння на слабкому вогні при безперервному помішуванні, не допускаючи зсідання гатигу. Потім додають готові нут або горох, фрикаделі, дрібно нарізані шпинат, зелень кіндзи або кропу, сіль, перець і знову доводять до кипіння.

# 0.13. ОВДУХ (ОКРОШКА)

Яловичина (лопаткова й грудна частини, крайка)	219	161
Маса вареної яловичини	—	100
Огірки свіжі	200	160
Яйця	1 шт.	40
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	22	16
Кріп (зелень)	22	16
Цибуля зелена	100	80
Гатиг або кисле молоко	400	400
Вода кип'ячена	200	200

Вихід — 1000



Варене м'ясо нарізують скибочками масою 10—15 г, додають обчищені свіжі огірки, нарізані скибочками, яйця, зварені круто й нарізані скибочками, напатковані зелень кіндзи, кропу, зелену цибулю. Підготовлені продукти з'єднують із попередньо збитим і розведеним холодною кип'яченою водою гатингом (кислим молоком), кладуть сіль і охолоджують. Подають страву холодною.

#### 10.14. ДЮШБЕРЕ (СУП ІЗ ПЕЛЬМЕНЯМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	132	132
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	55	55
Яйця	1/2 шт.	20
Сіль	1	1
Маса тіста	—	204
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	241	172
Цибуля ріпчаста	39	33
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	15	11
Сіль	1	1
Маса фаршу	—	214
Маса напівфабрикату	—	418
Маса готових пельменів	—	450
Бульйон № 1.94	—	600
Маса готового дюшбере	—	1000
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	18	13
М'ята перцева сушена	2	2
Вихід	—	1000

У підігріту до 30—35°C воду вводять сіль, яйця, борошно й замішують тісто, витримують його 30—40 хв для набування клейковини й надання еластичності. Потім тонко розкачують його в пласт (1—1,5 мм) і нарізують на квадрати 30x30 мм. На середину кожного з них кладуть фарш масою 7—8 г, формують пельмені (маса 1 шт. має бути 12—13 г), закладають їх у киплячий бульйон і варять 5—7 хв до готовності.

Для фаршу: котлетне м'ясо й ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають дрібно нарізану зелень кіндзи, сіль, спеції й все ретельно перемішують.

Під час подавання в суп кладуть по 14—15 шт. пельменів на порцію й досипають дрібно нарізаною зеленню кіндзи й сушеною м'ятою. Окремо подають винний (11 г на порцію) або спиртовий 9%-й одет (4 г) із часником (5 г).

### СТРАВИ З КРУПІВ

#### 10.15. ШУЙУД ПЛОВ (ПЛОВ ІЗ КРОПОМ)

Крупи рисові	100	100
Масло вершкове	25	25
Кріп (зелень)	59	44
Маса готового плову	—	310
Яйця	2 шт.	80
Молоко	30	30

	БРУТТО	НЕТТО
Маса омлетної суміші	—	110
Масло вершкове топлене	10	10
Маса готового омлету	—	105
Масло вершкове (для поливання)	5	5
Вихід	—	420

Для приготування плову рисові крупи промивають, залишають у солоній воді (співвідношення води і солі 10:1) на 3—4 год, проціджують, заливають холодною водою (співвідношення рису й води 1:3), варять до напівготовності, додають напаткований кріп і тут же відкидають на друшляк. Потім у глибоку посудину кладуть масло, додають рис, закривають кришкою, зменшують нагрівання й доводять до готовності. У нижній частині утворюється рисова скоринка — казмаг.

Окремо готують чалхаму (омлет): до яєць додають молоко, сіль, ретельно перемішують, виливають на лист і запікають.

Під час подавання на тарілку кладуть рис, змішаний з кропом, зверху — омлет, нарізаний ромбиками, збоку — казмаг і поливають маслом вершковим.

#### 10.16. ШИРИН ПЛОВ (СОЛОДКИЙ ПЛОВ)

Крупи рисові	100	100
Масло вершкове топлене	45	45
Родзинки (кишмиш)	31	30
Курага	30	30
Альбухара (сливи сушені)	30	30
Цукор	40	40
Сіль	4	4
Маса готового плову	—	385
Для лаваша:		
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	1/8 шт.	5
Вода	3	3
Сіль	0,1	0,1
Маса тіста	—	17
Маса готового лаваша	—	15
Масло вершкове (для поливання)	5	5
Вихід	—	405

Підготовлені рисові крупи (реп. № 10.15) варять до напівготовності й відкидають на друшляк.

Підготовлені родзинки, курагу, альбухару тушкують із додаванням масла й цукру, з'єднують із рисом шарами, перекладають у глибоку посудину на лаваш, закривають кришкою, зменшують нагрівання й доводять до готовності.

Для приготування лаваша: з борошна, яєць, води з додаванням солі замішують круте тісто, розкачують круглий корж завтовшки 2 мм і випікають на сковорідці без жиру.

Під час подавання на тарілку гіркою кладуть готовий рис, збоку — лаваш, родзинки, курагу, зверху — альбухару і поливають маслом вершковим.

# СТРАВИ З РИБИ, М'ЯСА Й М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ, СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

## 10.17. ЛЯВАНГИ З КУТУМА (КУТУМ ФАРШИРОВАНИЙ)

	БРУТТО	НЕТТО
Кутум	253	152
Для фаршу:		
Горіхи волоські	111	50
Цибуля ріпчаста	29	24
Масло вершкове топлене	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	12
Родзинки (кишмиш)	51	50
Кизил сушений (без кісточок)	25	25
Маса фаршу	—	148
Масло вершкове топлене	10	10
Маса напівфабрикату	—	300
<b>Вихід</b>	—	<b>235</b>

Рибу очищають від луски, видаляють зябра, плавники, потрошують і промивають у воді. Промиту, обсушену рибу солять, наповнюють фаршем, перев'язують шпагатом, змащують маслом вершковим топленим і запікають протягом 20 хв при температурі 180°C.

Для фаршу: горіхи очищають, подрібнюють на м'ясорубці, додають пасеровану ріпчасту цибулю, перебрані і промиті родзинки, попередньо замочені у дрібно нарізаний кизил і тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості води.

Подають рибу цілою, шпагат попередньо видаляють.

## 10.18. ШАШЛИК ІЗ РИБИ

Осетер	414	183
або білуга	406	183
або лосось	330	183
Цибуля ріпчаста	24	20
Олія	5	5
або сметана	10	10
Маса смаженої риби	—	150
Гарнір:		
Цибуля зелена	31	25
Лимон	22	20
Сумах сушений	1	1
<b>Вихід</b>	—	<b>195</b>

Порційні куски без шкіри й хрящів (риба родини осетрових), або філе без шкіри й кісток (риба з кістковим скелетом), нарізують по 3—5 кусочків на порцію, посипають сіллю, перцем, навішують на рожен, чергуючи з кільцями ріпчастої цибулі, змащують олією або сметаною й смажать на рожені.

Подають шашлик із дрібно нарізаною зеленою цибулею, скибочками лимона, сумахом. Можна подавати помідори або огірки свіжі по 50—100 г на порцію або наршараб (уварений гранатовий сік) по 15—20 г на порцію, відповідно змінивши вихід страви.

## 10.19. БАЛИК МУТЯНДЖАМ (РИБА, ТУШКОВАНА ІЗ ЦИБУЛЕЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Кутум	253	152
або жерех	229	151
Цибуля ріпчаста	29	24
Масло вершкове топлене	15	15
Маса готової риби	—	125
Маса пасерованої цибулі	—	12
Оцет 3%-й	3	3
Цукор	5	5
Шафран посівний	0,05	0,05
Сіль	4	4
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Маса готової риби із соусом	—	155
Наршараб (згущений гранатовий сік)	15	15
Цибуля зелена	19	15
<b>Вихід</b>	—	<b>185</b>

Підготовлюють рибу, як указано в рец. № 10.17, потім нарізують кусками, посипають сіллю, чорним меленим перцем і обсмажують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею. Додають оцет, цукор, настій шафрану (рец. № 10.7) і тушкують до готовності з додаванням води (20 г).

До страви подають наршараб і дрібно нарізану зелену цибулю.

## 10.20. КЮКЮ З КУТУМА (КУТУМ, ЗАПЕЧЕНИЙ З ЯЙЦЯМИ Й ЗЕЛЕННЮ)

Кутум холодного копчення (тушка)	200	200
Маса вареної очищеної риби	—	150
Цибуля ріпчаста	31	26
Масло вершкове топлене	20	20
Маса пасерованої цибулі з жиром	—	26
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	16	10
Яйця	1 шт.	40
Маса напівфабрикату	—	228
Маса готового кюкю	—	210
Масло вершкове (для поливання)	5	5
<b>Вихід</b>	—	<b>215</b>

Рибу відварюють у киплячій воді, очищають від луски й кісток, нарізують на куски. Цибулю дрібно нарізують, пасерують, додають дрібно нарізану зелень і змішують із кусками кутума. Після цього кладуть у змащену маслом вершковим топленим (2 г від норми) посудину, заливають збитими яйцями, змішаними з нарізаною зеленню кіндзи, і запікають 8—10 хв.

Під час подавання кюкю нарізують на ромбики й поливають розтопленим маслом вершковим.

## 10.21. ПІДЖАРКА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСЬКИ

Баранина (лопаткова, тазостегнова частини)	333	238
Нирки баранячі	101	91
Цибуля ріпчаста	50	42
Масло вершкове топлене	25	25

	БРУТТО	НЕТТО
Маса смаженого м'яса	—	150
Маса смажених нирок	—	50
Маса пасерованої цибулі	—	21
Для лаваша:		
Борошно пшеничне	90	90
Вода	52	52
Сіль	1	1
Маса тіста	—	140
Маса готового лаваша	—	132
Помідори свіжі	99	84
Маса смажених помідорів	—	53
Кіндза (коріандр посівний), кріп — зелень	20	15
<b>Вихід</b>	<b>—</b>	<b>420</b>

Баранину нарізують по 3—4 кусочки на порцію. Підготовлені баранячі нирки очищають від плівки й розрізують на дві половинки. М'ясо й нирки посипають перцем, сіллю й смажать до готовності. Окремо пасерують ріпчасту цибулю.

Лаваш готують, як вказано в ред. 10.16 (без додавання яєць).

Під час подавання лаваш загортають мішечком і порціюють у нього пасеровану цибулю, піджарку гарнірують смаженими половинками помідорів, посипають дрібно нарізаною зеленню кіндзи й кропу.

#### 10.22. ТІКЯ-КЕБАБ (ШАШЛИК ІЗ БАРАНИНИ)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	222	159
Оцет 3%-й	15	15
Цибуля ріпчаста	30	25
Маса смаженого шашлику	—	100
Помідори свіжі	118	100
або помідори смажені	187	159/100 <sup>1</sup>
або огірки свіжі	105	100
Цибуля ріпчаста	24	20
Цибуля зелена	25	20
Лимон	11	10
<b>Вихід</b>	<b>—</b>	<b>250</b>

М'ясо нарізують кубиками масою 30—40 г (по 3—4 кусочки на порцію), посипають сіллю, перцем, збризкують оцтом, додають сиру нарізану ріпчасту цибулю, перемішують і ставлять у холодне місце на 4—6 год. М'ясо молоді баранини не маринують, у цьому разі цибулю й оцет для маринування не використовують. Підготовлене м'ясо нанизують на рожен й смажать над розжареним вугіллям або в грилі.

До шашлику подають свіжі або смажені на вугіллі помідори або свіжі огірки і ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, а також зелену цибулю, нарізану кусочками завдовжки 35—40 мм і скибочку лимона.

#### 10.23. ШАШЛИК ІЗ КОРЕЙКИ

Баранина (корейка)	277	198
Нирки баранячі	72	65
Масло вершкове	5	5

<sup>1</sup> У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смажених помідорів.

	БРУТТО	НЕТТО
Маса смаженої баранини	—	125
Маса смажених нирок	—	36
Цибуля ріпчаста	60	50
Цибуля зелена	40	32
Петрушка (зелень)	9	7
Сумах сушений	3	3
<b>Вихід</b>	<b>—</b>	<b>250</b>

Баранину нарізують одним куском, злегка відбивають і ділять на 4 частини, підготовлені нирки надрізують уздовж навпіл.

М'ясо й нирки посипають сіллю, чорним меленим перцем, нанизують на рожен, збризкують розтопленим маслом вершковим і смажать над вугіллям до готовності.

Під час подавання гарнірують ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, дрібно нарізаною зеленою цибулею й зеленню петрушки, посипають сумахом.

#### 10.24. ШАШЛИК ІЗ ПЕЧІНКИ

Печінка бараняча	251	221
Жир-сирець баранячий (курдючний)	60	60
Маса смаженої печінки	—	150
Маса смаженого жиру-сирцю	—	45
Петрушка (зелень)	7	5
Сумах сушений	2	2
<b>Вихід</b>	<b>—</b>	<b>200</b>

Підготовлену печінку нарізують кубиками масою 30—40 г, солять. Баранячий жир-сирець нарізують кубиками масою 10 г і нанизують на рожен між кусками печінки.

Під час смаження на мангалі печінку збризкують підсоленою водою. Шашлик гарнірують дрібно нарізаною зеленню петрушки й сумахом.

#### 10.25. ПЛОВ АЛІ-МУСАМБА (ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ І ФРУКТАМИ)

Баранина (лопаткова, грудна частина)	150	107
Цибуля ріпчаста	50	42
Масло вершкове топлене	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	21
Альбухара (сливи сушені)	40	40
Алича свіжа	22	20
Гвоздика	0,05	0,05
Шафран посівний	0,2	0,2
Кориця	0,2	0,2
Маса тушкованого м'яса	—	75
Маса тушкованого м'яса із соусом (алі-мусамба)	—	160
Крупи рисові	100	280 <sup>1</sup>
Масло вершкове топлене	30	30
<b>Вихід</b>	<b>—</b>	<b>470</b>

<sup>1</sup> Маса вареного розсипчастого рису.

М'якоть баранини нарізують на порційні куски (2 шт. на порцію) і обсмажують. Додають пасеровану ріпчасту цибулю, попередньо замочену на 4—5 год альбухари, свіжу аличу, гвоздику, частину настою шафрану (реп. № 10.7), половину норми кориці, бульйон і тушкують до готовності.

Підготовлені рисові крупи (реп. № 10.15) варять до напівготовності й відкидають на друшляк. На дно посудини кладуть частину масла вершкового, зварений до напівготовності рис і на повільному вогні під закритою кришкою доводять плов до готовності. До частини готового плову додають настій шафрану.

Під час подавання в тарілку кладуть готовий рис, потім шар рису, забарвленого шафраном, поливають маслом, збоку — готову баранину з овочами й фруктами, политими соком, в якому вони тушкувались, і посипають рештою кориці.

## 10.26. ПЛОВ ЛОБІЯ-ЧИЛОВ

(ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ І КВАСОЛЕЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (грудна частина)	200	143
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове топлене	35	35
Маса пасерованої цибулі	—	10
Шафран посівний	0,1	0,1
Маса тушкованого м'яса	—	100
Крупи рисові	55	154 <sup>1</sup>
Квасоля овочева (лопатка) свіжа	56	50/44 <sup>2</sup>
Родзинки (кишмиш)	41	40
Масло вершкове (для поливання)	15	15
Кориця	0,2	0,2
Вихід	—	350

Баранину нарізують кусочками масою 30—35 г, підсмажують, додають пасеровану ріпчасту цибулю, небагато бульйону, частину настою шафрану, спеції й тушкують до готовності. Окремо відварюють рис до напівготовності, квасолі — до готовності.

На дно посудини кладуть масло вершкове топлене, 1/10 частину звареного до напівготовності рису (для створення рисової скоринки — казмага), а решту рису й квасолі викладають шарами. Під закритою кришкою на слабкому вогні доводять плов до готовності. Окремо в маслі вершковому топленому (10 г) тушкують родзинки.

Під час подавання на тарілку кладуть гіркою рис із квасолею, частину рису фарбують залишеним настоем шафрану, а збоку розташовують готове м'ясо із соусом, родзинки і кусочки казмага. Поливають розтопленим маслом вершковим і посипають корицею.

## 10.27. ПЛОВ ФІСІНДЖАН

(ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ АБО КУРЯМИ  
З ГОРІХАМИ)

Баранина (лопаткова, грудна частини)	200	143
або кури	222	145
Маса тушкованого м'яса або курей	—	100
Цибуля ріпчаста	19	16
Масло вершкове топлене	50	50
Маса пасерованої цибулі	—	8
Горіхи волоські	111	50

<sup>1</sup> Маса розсипчастого рису.

<sup>2</sup> У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної квасолі.

	БРУТТО	НЕТТО
Маса гранатовий	25	25
або наршараб (згущений гранатовий сік)	15	15
Кориця	0,2	0,2
Маса готового фісінджана	—	170
Крупи рисові	100	280 <sup>1</sup>
Шафран посівний	0,05	0,05

Вихід

450

Баранину нарізують (курей нарубують) по 3—4 куски на порцію, посипають сіллю, перцем і підсмажують. Після цього додають пасеровану цибулю, зварені горіхи, гранатовий сік або наршараб, корицю, небагато бульйону й тушкують до готовності.

Окремо з рисових крупів готують плов (реп. № 10.25).

Під час подавання на тарілку гіркою кладуть гарячий плов, частина якого забарвлена настоем шафрану (реп. № 10.7), збоку або окремо — фісінджан (м'ясо або кури, тушковані із цибулею, горіхами й соусом).

## 10.28. МЯРДЖИ ПЛОВ

(ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ І СОЧЕВИЦЕЮ)

Баранина (грудна частина)	200	143
Маса тушкованого м'яса	—	100
Масло вершкове топлене	40	40
Родзинки (кишмиш)	31	30
Кориця	0,2	0,2
Шафран посівний	0,1	0,1
Крупи рисові	80	224 <sup>1</sup>
Сочевиця (мярджи)	51	50/105 <sup>2</sup>

Вихід

450

Баранину нарізують кусочками масою 20—30 г, посипають сіллю й підсмажують у маслі. Додають тушковані в маслі родзинки, частину кориці, настій шафрану, невелику кількість бульйону й тушкують до готовності.

Рисові крупи відварюють до напівготовності, підготовлену сочевицю — до готовності. На дно посудини кладуть масло вершкове, змішані рис і сочевицю, накривають кришкою й доводять їх до готовності.

Під час подавання рис із сочевицею кладуть гіркою, зверху — м'ясо із соусом, у якому воно тушкувалось, і посипають корицею.

## 10.29. ПЛОВ ТУРШУ КОУРМА

(ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ І КАШТАНАМИ)

Баранина (лопаткова, грудна частини)	150	107
Маса тушкованого м'яса	—	75
Масло вершкове топлене	40	40
Цибуля ріпчаста	38	32
Маса пасерованої цибулі	—	16
Альбухара (сливи сушені)	30	30
Щавель звичайний	53	40
Гвоздика	0,1	0,1
Маса туршу коурма	—	132
Крупи рисові	100	280 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Маса вареного розсипчастого рису.

<sup>2</sup> У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної сочевиці.



	БРУТТО	НЕТТО
Шафран посівний	0,1	0,1
Каштани (плоди каштану посівного)	51	38 <sup>1</sup>
Вихід	—	450

Баранину нарізують на кусочки масою 20—30 г, посипають сіллю й перцем, підсмажують, додають пасеровану цибулю, промиту альбухару, бульйон і тушкують до готовності. За 15 хв до готовності додають нарізаний щавель, гвоздику.

З рисових круп готують плов (реп. № 10.15), частину його заливають настоем шафрану (реп. № 10.7).

Під час подавання кладуть рис (зверху — рис, забарвлений шафраном), збоку кладуть туршу коурма (м'ясо із соусом) і обчищені варені каштани.

### 10.30. ПЛОВ САБЗА КОУРМА (ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ І ЗЕЛЕННЮ)

Баранина (лопаткова, грудна частини)	200	143
Маса тушкованого м'яса	—	100
Цибуля ріпчаста	36	30
Масло вершкове топлене	35	35
Маса пасерованої цибулі	—	15
Кіндза (коріандр посівний) або кріп — зелень	108	80
Щавель звичайний	39	30
Цибуля зелена	29	23
Шафран посівний	0,2	0,2
Абгора або лимонна кислота	0,1	0,1
Маса готової сабзи коурми	—	134
Крупи рисові	100	280 <sup>2</sup>
Масло вершкове топлене	5	5
Кориця	1	1
Вихід	—	420

Баранину нарізують на кусочки масою 25—35 г, посипають сіллю, перцем і підсмажують. Додають пасеровану цибулю, зелень кіндзи або кропу, щавель, зелену цибулю, половину норми шафрану, абгору (або лимонну кислоту), невелику кількість бульйону й тушкують до готовності. Окремо готують плов із рису (реп. № 10.15).

Під час подавання кладуть гіркою рис (зверху — рис, забарвлений шафраном), збоку — готову сабзу коурму, поливають маслом вершковим і посипають корицею.

### 10.31. ХАЛІМАШИ (БАРАНИНА, ТУШКОВАНА З РИСОМ І ЦИБУЛЕЮ)

Баранина (лопаткова, грудна частини)	150	107
Маса тушкованого м'яса	—	75
Крупи рисові	65	182 <sup>2</sup>
Цибуля ріпчаста	19	16
Масло вершкове топлене	20	20
Маса пасерованої цибулі	—	8
Шафран посівний	0,1	0,1
Вихід	—	260

Маса варених обчищених каштанів.  
Маса вареного розсипчастого рису.

Баранину нарізують кусочками масою 15 г, кладуть у посудину, додають багато бульйону й припускають до готовності. Потім бульйон зливають, пропіджують, додають промиті й замочені рисові крупи, готову баранину, пасеровану ріпчасту цибулю, настій шафрану, сіль і доводять до готовності. Під час подавання кладуть гіркою плов (зверху — рис, забарвлений шафраном), збоку — готову халімашу та поливають маслом.

### 10.32. РИЗА-КЮФТА (М'ЯСНІ КУЛЬКИ) БРУТТО НЕТТО

Баранина (лопаткова, тазостегнова частини)	331	237
Цибуля ріпчаста	25	21
Маса напівфабрикату	—	255
Масло вершкове топлене	10	10
Маса готових кульок—кюфти	—	200
Цибуля ріпчаста	74	62
Масло вершкове топлене	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	31
Томатне пюре	15	15
Оцет 3%-й	10	10
Цукор	10	10
Кіндза (коріандр посівний) або кріп — зелень	24	18
Вихід	—	260

Баранину разом із ріпчастою цибулею подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець чорний мелений, ретельно перемішують і 15—20 хв витримують на холоді. Потім із фаршу формують вироби у вигляді кульок масою 20—30 г, обсмажують. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують, додають розведений бульйон томатне пюре, оцет, цукор, перець чорний мелений, сіль і доводять до кипіння, потім додають до обсмажених кульок й тушкують 5—10 хв. Подають по 6—7 шт. на порцію, посипавши дрібно нарізаною зеленню кіндзи або кропу.

### 10.33. ЯРПАХ ДОЛМАСИ (ГОЛУБЦІ З ВИНОГРАДНИМ ЛИСТЯМ)

Листя виноградне свіже	50	47
або квашене	100	70
Для фаршу:		
Баранина (тазостегнова, лопаткова частини)	164	117
Жир-сирець баранячий (курдючний)	25	25
Цибуля ріпчаста	20	17
Кіндза (коріандр посівний)		
або м'ята перцева — зелень	24	18
Крупи рисові	30	30
Маса фаршу	—	202
Маса напівфабрикату	—	240
Маса готових ярпах долмаси	—	225
Кориця	0,2	0,2
Вихід	—	225

Виноградне листя перебирають, зрізують стебла, обшпарюють, свіже — бланширують, квашене — припускають протягом 20—25 хв. У кожний лист загортають фарш, викладають у посудину, заливають водою, щоб вироби були повністю покриті нею, і тушкують 50—60 хв.

Для фаршу: баранину з курдючним жиром і ріпчастою цибулею подрібнюють на м'ясорубці, додають дрібно нарізану зелень кіндзи або м'яти перцевої, сіль, перець чорний мелений, перебраний і промитий рис і перемішують.

Подають по 6—8 шт. на порцію, поливають соусом, в якому тушкувалася олма, посипають корицею. Окремо подають гатиг (50 г) з розтертим часником (3 г).

#### 0.34. БАДИМДЖАН ДОЛМАСИ

(БАКЛАЖАНИ ФАРШИРОВАНІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баклажани	269	256/228 <sup>1</sup>
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	164	117
Цибуля ріпчаста	21	18
Рейхан (васильки справжні)	12	10
Масло вершкове топлене	20	20
Маса фаршу	—	142
Маса напівфабрикату	—	370
Помідори свіжі	49	42
<b>Вихід</b>	—	<b>285</b>

У підготовлених баклажанів видаляють внутрішню частину з насінням, бланширують 1—2 хв, заповнюють фаршем, укладають у сотейник, обкладають кусочками помідорів, заливають невеликою кількістю води або бульйону й тушкують 25—30 хв.

Для фаршу: м'ясо, ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають перець, сіль і обсмажують на маслі вершковому топленому 20—30 хв при неперервному помішуванні доти, поки фарш не почне розсипатись. Потім його охолоджують і вимішують до однорідної консистенції, додають дрібно нарізану зелень рейхану і перемішують.

Під час подавання поливають соусом, одержаним при тушкуванні. Окремо подають гатиг (50 г) з корицею (0,2 г).

#### 0.35. БІБЯР ДОЛМАСИ

(ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ)

Перець солодкий	213	160
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	164	117
Кир-сирець баранячий (курдючний)	20	20
Цибуля ріпчаста	21	18
Крупи рисові	15	42 <sup>2</sup>
Маса фаршу	—	195
Маса напівфабрикату	—	355
Масло вершкове топлене	20	20
<b>Вихід</b>	—	<b>300</b>

Перець мийть, видаляють серцевину із частиною м'якоті, бланширують, наповнюють фаршем, підсмажують, викладують у сотейник і тушкують 15—20 хв з невеликою кількістю бульйону.

Для фаршу: баранину з курдючним жиром і ріпчастою цибулею подрібнюють на м'ясорубці, посипають сіллю й перцем чорним меленим і з'єднують з вареним розсипчастим рисом.

Подають по 2—3 шт. на порцію. Під час подавання поливають соусом, що утворився при тушкуванні, і маслом вершковим топленим. Окремо подають гатиг (50 г) з корицею (0,2 г).

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса бланшированих баклажанів.

Маса вареного розсипчастого рису.

#### 0.36. КЯЛЯМ ДОЛМАСИ

(ГОЛУБЦІ З КАПУСТОЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	200	176/162 <sup>1</sup>
Для фаршу:		
Баранина (тазостегнова, лопаткова частини)	164	117
Цибуля ріпчаста	12	10
Крупи рисові	20	56 <sup>2</sup>
Каштани (плоди каштану посівного)	53	40 <sup>3</sup>
Нут або горох	8,1	8
Родзинки (кишмиш)	25,5	25
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	14	10
Маса фаршу	—	263
Маса напівфабрикату	—	425
Маса тушкованих голубців	—	355
Цукор	5	5
Пафран посівний	0,1	0,1
Едет 30%-й	10	10
або кислота лимонна	0,2	0,2
Кориця	0,1	0,1
<b>Вихід</b>	—	<b>370</b>

Капустину (після видалення качана) варять у підсоленій воді до напівготовності, розбирають на окремі пелюстки, стовщені частини злегка відбивають. На підготовлені пелюстки кладуть фарш, загортають їх, надаючи виробам циліндричної форми, викладують у посудину, заливають бульйоном або водою, щоб виробу були покриті повністю, і тушкують 40—50 хв. За 20 хв до готовності додають соус, приготовлений із цукру, пафрану, едту або кислоти лимонної.

Для фаршу: баранину подрібнюють на м'ясорубці разом із ріпчастою цибулею, з'єднують із розсипчастим рисом, відвареними, очищеними й дрібно нарізаними каштанами, додають попередньо замочений нут або горох, підготовлені родзинки, дрібно нарізану зелень кіндзи, сіль, перець чорний мелений і перемішують.

Подають кялям долмаси по 2—3 шт. на порцію разом із соусом, в якому вони тушкувались, посипавши корицею.

#### 0.37. ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Баранина (котлетне м'ясо)	331	237
Кир-сирець баранячий (курдючний)	20	20
Цибуля ріпчаста	20	17
Маса напівфабрикату	—	270
Маса смаженого люля-кебаб	—	170
Для лаваша:		
Борошно пшеничне	45	45
Вода	12	12
Маса готового лаваша	—	50
Цибуля зелена	40	32
Петрушка (зелень)	15	11
Сумах сушений	3	3
<b>Вихід</b>	—	<b>265</b>

1 У чисельнику вказана маса нетто сирі капусти, у знаменнику — маса відвареної до напівготовності капусти.  
2 Маса вареного розсипчастого рису.  
3 Маса очищених каштанів.

Баранину, ріпчасту цибулю, жир-сирець подрібнюють на м'ясорубці, заправляють сіллю й перцем чорним меленим. Фарш охолоджують протягом 20 хв. Після цього формують люля у вигляді сардельок масою 45 г, нанизують на рожен і смажать над вугіллям.

З борошна й води замішують круте тісто. Тісто розкачують у вигляді коржа завтовшки 1 мм і печуть його на листі без жиру.

Під час подавання люля-кебаб кладуть на лаваш, гарнірують дрібно нарізаною зеленою цибулею й зеленню петрушки або смаженими на рожені помідорами (100 г на порцію), посипають сумахом.

#### 10.38. ТАВА-КЕБАБ

(БИТОЧКИ ЗАПЕЧЕНІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (котлетне м'ясо)	172	123
Цибуля ріпчаста	26	22
Маса напівфабрикату	—	143
Масло вершкове топлене	10	10
Маса смажених биточків	—	100
Цибуля ріпчаста	21	18
Масло вершкове топлене	20	20
Маса пасерованої цибулі	—	9
Оцет 3%-й	10	10
Цукор	5	5
Яйця	2 шт.	80
Кіндза (коріандр посівний) або кріп — зелень	18	13
Маса запечених биточків	—	205
Кіндза (коріандр посівний) кріп — зелень	7	5
Вихід	—	210

Баранину з ріпчастою цибулею подрібнюють на м'ясорубці (з решіткою із середніми отворами), додають сіль, перець, перемішують, формують биточки круглої форми по 3—4 шт. на порцію й смажать. Потім биточки заливають сумішшю пасерованої цибулі, оцту із цукром, збитими яйцями, змішаними з дрібно нарізаною зеленню кіндзи або кропу й запікають.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню кіндзи або кропу.

#### 10.39. ДЖУДЖА-КЕБАБ

(КУРЧАТА СМАЖЕНІ)

Курчата	259	181
Сметана	10	10
Маса смажених курчат	—	125
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	37	20
Цибуля ріпчаста	30	25
Лимон	33	30
або наршараб (сік гранатовий згущений)	30	30
Вихід	—	200

Підготовлених курчат розрубують уздовж на дві частини, посипають сіллю, перцем, настромлюють на рожен, змащують сметаною й смажать над вугіллям до готовності.

Під час подавання курчат посипають дрібно нарізаною зеленню кіндзи, гарнірують ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, скибочками лимона або кремо подають наршараб.

#### 10.40. ЛЯВАНГИ З КУРЧАТ (КУРЧАТА ФАРШИРОВАНІ)

	БРУТТО 320	НЕТТО 224
Курчата	—	—
Для фаршу:	60	50
Цибуля ріпчаста	5	5
Масло вершкове топлене	—	25
Маса пасерованої цибулі	51	50
Родзинки (сабза-кишмиш)	111	50
Горіхи волоські	40	40
Лавашана-пастила	—	176
Маса фаршу	—	400
Маса напівфабрикату	10	10
Масло вершкове топлене	—	345
Маса смажених курчат	5	5
Масло вершкове топлене (для поливання)	—	350

#### Вихід

Підготовлених курчат наповнюють фаршем, посипають сіллю, перцем і смажать протягом 20—25 хв у духовій шафі.

Для фаршу: ріпчасту цибулю пасерують, додають підготовлені родзинки, подрібнені горіхи, лавашану-пастилу й тушкують 5—10 хв.

Під час подавання курчат нарубують на порції або подають цілими, поливають маслом вершковим топленим.

#### 10.41. ШАНЛИК З ІНДИЧКИ

Індичка	282	205
Маса смаженої індички	—	150
Петрушка (зелень)	8	6
Цибуля ріпчаста	36	30
Сумах сушений	3	3
Вихід	—	188

Підготовлену тушку індички нарубують на порційні куски масою 50—70 г, посипають сіллю, нанизують на рожен і смажать на мангалі до готовності.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню, збоку кладуть нарізану кільцями ріпчасту цибулю й сумах.

#### 10.42. ДЖУДЖА ПЛОВ (ПЛОВ ІЗ КУРЧАТ)

Курчата	259	181
Масло вершкове топлене	10	10
Маса смажених курчат	—	125
Крупи рисові	100	200 <sup>1</sup>
Масло вершкове топлене	40	40
Родзинки (кишмиш)	26	25
Урюк	25	25
Шафран посівний	0,1	0,1
Вихід	—	430

Підготовлених курчат розрубують уздовж на дві частини, посипають сіллю, підсмажують і доводять до готовності протягом 5—7 хв у духовій шафі.

З рису готують плов (реп. № 10.15), частину якого заливають настоем шафрану.

Маса вареного розсипчастого рису.

Родзинки й урюк тушкують у маслі.  
Під час подавання шарами кладуть готовий рис, чергуючи з рисом, забарвленим шафраном, зверху — смажені курчата з тушкованими родзинками у урюком.

#### 0.43. ТОЮГ ЧИХИРТМА ПЛОВ

(ПЛОВ ІЗ КУРЕЙ ЗАПЕЧЕНИХ)	БРУТТО	НЕТТО
Курки	228	149
Масло вершкове топлене	20	20
Маса смажених курей	—	100
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса пасерованої цибулі	—	10
Баклажани	72	61/45 <sup>1</sup>
Алици сушена	7	7
Кислота лимонна	0,05	0,05
Кориця	0,2	0,2
Яйця	1 шт.	40
Маса напівфабрикату	—	200
Маса готової чихиртми	—	180
Рисові крупи	100	280 <sup>2</sup>
Шафран посівний	0,05	0,05
Масло вершкове топлене	10	10
<b>Вихід</b>	—	<b>470</b>

Підготовлені тушки курей солять, смажать і нарубують на порційні куски, додають пасеровану ріпчасту цибулю, смажені кусочки баклажанів, обчищені від шкірки, промиту аличу, лимонну кислоту, корицю. Все це заливають зби-тими яйцями (можна додати 10 г дрібно нарізаної зелені кропу) і запікають протягом 10—15 хв.

Окремо з рису готують плов (реп. № 10.15), частину якого заливають настоем шафрану.

Під час подавання на тарілку кладуть гіркою рис, чергуючи шари білого й жовтого (забарвленого настоем шафрану), збоку — готову курку з овочами й аличею (чихиртму) і поливають маслом вершковим.

#### 0.44. БОЗАРТМА З КУРЕЙ (ПЕЧЕНЯ З КУРЕЙ)

Курки	334	217
Масло вершкове топлене	30	30
Маса смажених курей	—	150
Цибуля ріпчаста	50	42
Маса пасерованої цибулі	—	21
Шафран посівний	0,1	0,1
Листя перцевого або кріп — зелень	5	4
Лимон	19	17
<b>Вихід</b>	—	<b>200</b>

Підготовлені тушки курей нарубують на кусочки масою 30 г, обсмажують, кладуть у посудину, посипають сіллю, перцем, додають пасеровану ріпчасту цибулю, бульйон і тушкують 35—40 хв.

Під час подавання поливають настоем шафрану, посипають дрібно нарізаною зеленню м'яти або кропу й гарнірують скибочками лимона.

У чисельнику вказана маса нетто, у згаденнику — маса смажених баклажанів. Маса вареного розсипчастого рису.

## СОЛОДКІ СТРАВИ, НАПОЇ

#### 10.45. СУДЖУК

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно маїсове	50	50
Вода	130	130
Цукор	40	40
Масло вершкове топлене	20	20
Шафран посівний	0,05	0,05
Горіхи волоські	47	21/20 <sup>1</sup>
Сіль	3	3
<b>Вихід</b>	—	<b>250</b>

Маїсове борошно поступово всипають у киплячу підсолену воду, безперервно помішуючи, і варять протягом 10 хв. Потім додають цукор, масло, частий шафрану, половину смажених подрібнених горіхів і доводять до кипіння.

Під час подавання готовий суджук посипають рештою подрібнених горіхів.

#### 10.46. КУЙМАГ

Борошно пшеничне	80	80
Масло вершкове топлене	35	35
Вода	160	160
Маса готового куймага	—	230
Цукор	20	20
Кориця	0,2	0,2
Масло вершкове топлене	5	5
<b>Вихід</b>	—	<b>255</b>

Просіяне борошно просмажують із маслом до жовтуватого-золотистого кольору. Потім масу перекладають у посудину, розводять гарячою водою, ретельно розмішуючи, щоб не утворились грудочки, і проварюють 10—15 хв. На дні посудини утворюється коржик-казмаг.

Під час подавання на тарілку виливають куймаг, збоку кладуть скоринки казмага, посипають цукром, товченою корицею й поливають маслом вершковим.

#### 10.47. ХАШИЛ

Борошно пшеничне	100	100
Вода	200	200
Сіль	3	3
Маса завареного борошна	—	233
Масло вершкове топлене	25	25
Дошаб (уварений виноградний сік)	40	40
<b>Вихід</b>	—	<b>300</b>

У киплячу підсолену воду поступово додають просіяне борошно, ретельно розмішують до одержання однорідної маси і, закривши кришку, продовжують варити 15—20 хв. У розтоплене масло вершкове додають дошаб і доводять до кипіння, періодично помішуючи.

Подають хашил у тарілці; на його середину кладуть дошаб з маслом вершковим.

Маса смажених подрібнених горіхів.



**10.48. ШЕРБЕТ ЛИМОННИЙ**

	БРУТТО	НЕТТО
Лимони	119	50 <sup>1</sup>
Вода	500	500
Насіння рейхана (васильків справжніх) або кіндзи (коріандру посівного)	0,5	0,5
Цукор	250	250
Шафран	0,5	0,5
Лід харчовий	250	250

Вихід — 1000

З лимонів зрізують цедру, розрізують навпіл і вижимають сік. Дрібно нарізану цедру заливають гарячою водою й варять 5—6 хв, потім кладуть насіння рейхана або кіндзи й настоюють 3—4 год. Після цього відвар проціджують, додають цукор, лимонний сік і охолоджують.

Під час подавання в шербет додають настій шафрану (на 0,5 г шафрану 60 г окропу) і кусочки харчового льоду.

**10.49. ШЕРБЕТ ТРОЯНДОВИЙ**

Масло трояндове	0,3	0,3
Вода	600	600
Насіння рейхана (васильків справжніх) або м'яти перцевої	10	10
Цукор	150	150
Шафран	0,1	0,1
Лід харчовий	250	250

Вихід — 1000

Трояндове масло заливають гарячою водою, доводять до кипіння, кладуть насіння рейхана або м'яти перцевої й настоюють 3—4 год. Після цього відвар проціджують, додають цукор і охолоджують.

Під час подавання в шербет додають настій шафрану (на 0,1 г шафрану 12 г окропу) і кусочки харчового льоду.

**10.50. ШЕРБЕТ ГРАНАТОВИЙ**

Цукор	150	150
Вода	600	600
Сік гранатовий натуральний	200	200
Лід харчовий	100	100

Вихід — 1000

У гарячий цукровий сироп додають гранатовий сік, проціджують і охолоджують.

Під час подавання в шербет кладуть кусочки харчового льоду.

**10.51. ШЕРБЕТ М'ЯТНИЙ**

Насіння м'яти перцевої або м'ята перцева сушена	2	2
Вода	10	10
Цукор	650	650
Лід харчовий	150	150
	250	250

Вихід — 1000

<sup>1</sup> Маса соку.

Насіння м'яти перцевої або сушену м'яту подрібнюють, заливають окропом, настоюють протягом 3—4 год, додають цукор, перемішують. Після цього проціджують і охолоджують.

Під час подавання в шербет кладуть кусочки харчового льоду.

**БОРОШНЯНІ ВИРОБИ****10.52. КУТАБИ ІЗ ЗЕЛЕННЮ  
(ПИРІЖКИ ІЗ ЗЕЛЕННЮ)**

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	140	140
Яйця	<sup>1</sup> /5 шт.	8
Вода	55	55
Сіль	3	3
Маса тіста	—	195
Для фаршу:		
Цавель звичайний	150	114
Шпинат	153	113
Кіндза (коріандр посівний) або кріп — зелень	16	12
Лавашана-пастила	10	10
Цибуля зелена	53	42
Масло вершкове топлене	10	10
Маса цибулі пасерованої	—	27
Маса фаршу	—	120
Маса напівфабрикату	—	315
Масло вершкове топлене	20	20
Маса готових кутаб	—	285
Масло вершкове	5	5

Вихід — 290

У нагріту до 30—35°C воду вводять яйця, сіль, перемішують, додають борошно, замішують круте тісто й витримують його 30—40 хв. Потім тісто тонко розкачують (завтовшки 3 мм), ріжуть на кружальця, у середину кожного кладуть готовий фарш, загортають у формі півмісяця й обсмажують з обох боків.

Для фаршу: підготовлені цавель, шпинат, кіндзу або кріп дрібно нарізують і тушкують із пасерованою дрібно нарізаною зеленою цибулею, потім додають подрібнену лавашана-пастилу, сіль, перець чорний мелений і все ретельно перемішують.

Під час подавання кутаби кладуть по 2 шт. на порцію й поливають маслом вершковим. Окремо подають гатиг (50 г).

**10.53. КУТАБИ З М'ЯСОМ  
(ПИРІЖКИ З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ)**

Борошно пшеничне	110	110
Яйця	<sup>1</sup> /8 шт.	5
Вода	50	50
Сіль	2	2
Маса тіста	—	160
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	109	78
Цибуля ріпчаста	20	17
Сіль	2	2

<sup>1</sup> Сушені пластини з гранатового соку.

	БРУТТО	НЕТТО
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Лавашана-пастила <sup>1</sup>	15	15
Маса фаршу	—	110
Маса напівфабрикату	—	270
Масло вершкове топлене	30	30
Маса готових кутаб	—	240
Сумах	3	3

Вихід — 4 шт.  
по 60 г

Готують тісто, формують вироби й смажать, як указано в рец. № 10.52.

Для фаршу: котлетне м'ясо баранини разом із ріпчастою цибулею подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець чорний мелений, лавашану-пастилу й все ретельно перемішують.

Під час подавання кутаби посипають сумахом.

#### 10.54. ФІДЖИМ (ПИРІГ ІЗ М'ЯСОМ)

Борошно пшеничне	65	65
в тому числі на підпилення	5	5
Яйця	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт.	10
Сіль	1	1
Вода	30	30
Маса тіста	—	103
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	152	109
Цибуля ріпчаста	19	16
Масло вершкове топлене	15	15
Маса пасерованої цибулі	—	21
Часник	2,6	2
Перець чорний мелений	0,05	0,05
Сіль	3	3
Маса фаршу	—	133
Яйця (для змащування)	<sup>1</sup> / <sub>10</sub> шт.	4
Маса напівфабрикату	—	240
Вихід	—	215

Підготовлене тісто (рец. № 10.52) ділять на дві однакові частини й розкачують у вигляді двох круглих коржиків завтовшки 2—3 мм. На один із коржиків кладуть фарш, накривають другим, краї заціплюють. Сформований пиріг кладуть на кондитерський лист, попередньо змащений маслом вершковим топленим. За 5—10 хв до випікання пиріг змащують яйцями й випікають при температурі 210—230°C протягом 35—45 хв.

Для фаршу: м'якоть баранини подрібнюють на м'ясорубці, додають пасеровану ріпчасту цибулю, товчений часник, сіль, перець чорний мелений і все ретельно перемішують.

Під час подавання готовий пиріг нарізують на порції масою 50 або 100 г у вигляді ромбиків або трикутників.

Подають гарячим або холодним.

<sup>1</sup> Сушені пластини з гранатового соку.

#### 10.55. ШОР-ГОГАЛИ (ПИРІЖКИ ЗІ ШКВАРКАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	90	90
в тому числі на підпилення	10	10
Дріжджі пресовані	1,5	1,5
Сіль	1,5	1,5
Вода	50	50
Маса тіста	—	140
Жир топлений баранячий харчовий	6	6
Для фаршу:		
Шкварки з курдючного жиру	20	20
Борошно пшеничне	10	10
Сіль	1	1
Кмин	0,1	0,1
Раз'ян (насіння анісу)	0,1	0,1
Маса фаршу	—	30
Яйця (жовтки)	<sup>1</sup> / <sub>6</sub> шт.	3
Шафран посівний	0,05	0,05
Маса напівфабрикату	—	173
Вихід	—	150

У підігріту до температури 35—40°C воду додають розведені (температура не вище 40°C) і пропіджені дріжджі, сіль, всипають борошно, замішують і тонко розкачують (завтовшки 2—3 мм).

Кожний шар тіста змащують жиром, складають один на другий і ріжуть на квадратики. Скручують кожний квадратик у вигляді рулету, перекручують, у середину кладуть начинку й зминають у корж. Шор-гогал зверху змащують яєчними жовтками й настоєм шафрану та випікають при температурі 230—240°C протягом 20—25 хв.

Для фаршу: курдючні шкварки подрібнюють, додають борошно, сіль, раз'ян, кмин і все перемішують.

Подають шор-гогали по 2 шт. на порцію.

#### 10.56. ФАТИР-ЧУРЕК (КОРЖІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	153	153
в тому числі на підпилення	5	5
Дріжджі пресовані	3	3
Сіль	3	3
Вода	50	50
Маса тіста	—	200
Олія (для змащування листів)	—	0,2
Вихід	—	170

У підігріту до температури 35—40°C воду додають підготовлені дріжджі, сіль, всипають борошно й замішують тісто. Посудину закривають кришкою і ставлять на 3—4 год для бродіння в тепле місце (35—40°C). Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 раза, його обминають.

Формують тісто у вигляді коржа круглої або овальної форми, викладають на кондитерські листи, попередньо змащені олією, і випікають 10—15 хв при температурі 200—220°C або на вугіллі в тандирі.

10.57. МУТАКИ (ПИРОГИ) ШЕМАХІНСЬКІ		НЕТТО
Борошно пшеничне		1350
в тому числі на підпилення		40
Яйця	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> шт.	90
Масло вершкове топлене		325
Рафінадна пудра		10
Сіль		0,5
Ванілін		405
Молоко		34
Дріжджі пресовані		2415
Маса тіста		
Для фаршу:		
Пюре абрикосове		170
Цукор		250
Маса фаршу		340
Масло вершкове топлене (на прошарок і змащування виробів)		145
Маса напівфабрикату		2900
Масло вершкове топлене (для змащування листів)		10
Вихід	100 шт. по 25 г	

Тісто готують безопарним способом. У підігріте до температури 35—40°C молоко вводять підготовлені дріжджі, рафінадну пудру, сіль, ванілін, яйця, всипають борошно й перемішують протягом 7—8 хв. Потім вливають розтоплене масло вершкове й замішують тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції, і залишають для бродіння на 3—4 год при температурі 30—32°C.

Тісто формують на куски масою 1,5—2 кг, які розкачують на прямокутні пласти завтовшки 4—5 мм, змащують розтопленим маслом і нарізують уздовж пласта стрічками завширшки 100—120 мм. Кожну стрічку ділять на трикутники з великою основою, на середину котрих викладають фарш масою 3—4 г. Виріб скручують у трубочку, злегка розтягують в обидва кінці, викладають на кондитерські листи, попередньо змащені маслом вершковим топленим.

Для фаршу: абрикосове пюре протирають, уварюють із цукром 25—30 хв (до вологості 26%) і охолоджують.

Випікають трубочки при температурі 190—200°C протягом 10—15 хв.

10.58. ШАКЕР-БУРА (ПИРІЖКИ З ГОРІХОВИМ ФАРШЕМ)		БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту		425	425
в тому числі на підпилення		15	15
Дріжджі пресовані		6	6
Сметана		20	20
Яйця	4 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> шт.		32
Сіль		7	7
Масло вершкове топлене		70	70
Вода		40	40
Маса тіста		—	570
Для фаршу:			
Горіхи фундук		664	332
Цукор		332	332
Кардамон мелений		3,5	3,5
Маса фаршу		—	660
Маса напівфабрикату		—	1230
Масло вершкове топлене (для змащування листів)	3		3
Вихід	—		10 шт. по 100 г

Борошно змішують зі сметаною, яйцями, розведеними в теплій воді й пропідженими дріжджами, сіллю, маслом вершковим топленим, замішують тісто, яке ставлять на 1,5 год для розстоювання при температурі 30—35°C. Розкачують тонко тісто (завтовшки 2 мм) і вирізують з нього кружальця діаметра 100 мм, на середину їх кладуть фарш і надають виробу форми пиріжка. На поверхні шакера бури наносять щипцями різні візерунки, кладуть на змащений маслом кондитерський лист і випікають при температурі 230°C протягом 25—30 хв.

Для фаршу: підготовлені горіхи подрібнюють, змішують із цукром і кардамоном.

10.59. ШАКЕР-ЧУРЕК (БУЛОЧКА ВАНІЛЬНА)		БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту		2568	2568
в тому числі на підпилення		160	160
Масло вершкове топлене		1272	1272
Цукор		1288	1288
Сіль		25	25
Ванільна есенція		13	13
Маса тіста		—	5000
Яйця (жовтки)	15 шт.		234
Маса напівфабрикату		—	5234
Олія (для змащування листів)		25	25
Рафінадна пудра		300	300
Вихід	—		100 шт. по 45 г + + 3 г пудри

У пшеничне борошно додають масло вершкове топлене, цукор, ванільну есенцію, замішують тісто й формують вироби яйцеподібної форми масою 50 г.

На кондитерський лист, змащений олією, кладуть вироби, змащують нечними жовтками й випікають 25—30 хв при температурі 230—240°C. Готові вироби посипають рафінадною пудрою.

10.60. КЯТА КАРАБАХСЬКА (ПИРОГИ ЛИСТКОВІ)		БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне		3475	3475
в тому числі на підпилення		100	100
Дріжджі пресовані		100	100
Масло вершкове топлене		630	630
Цукор		700	700
Яйця	14 шт.		560
Ванілін	1,4		1,4
Сіль	54		54
Вода	820		820
Маса тіста	—		6150
Для фаршу:			
Масло вершкове топлене		1200	1200
Рафінадна пудра		1040	1040
Ванілін	1,1		1,1
Борошно пшеничне		2780	2780

	БРУТТО	НЕТТО
Маса фаршу:		
Яйця (для змащування)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт.	5000
Маса напівфабрикату	—	140
Масло вершкове топлене (для змащування листів)	50	11290
Вихід	—	50
	25 шт. по	400 г

Готують тісто опарним способом. У підігріту до температури 35—40°C воду (60—70% від загальної кількості) додають підготовлені дріжджі, борошно (35—60% від загальної кількості), перемішують і залишають для бродіння на 1—1,5 год. Коли маса збільшиться в 2—2,5 раза, додають решту борошна, масло вершкове топлене й розчинені в решті води цукор, яйця, ванілін, сіль. Тісто вимішують до одержання однорідної маси.

Готове тісто формують на порції по 245 г, розкачують їх на круглі коржі завтовшки 5—6 мм, на середину кожного коржа кладуть 200 г фаршу, краї з'єднують. Заготовки знову розкачують на круглі коржі завтовшки 15—20 мм, змащують яйцями, наколюють виделкою, наносять нею малюнок, викладають на змащені маслом вершковим топленим листи й випікають 20—30 хв при температурі 200—220°C.

Для фаршу: охолоджене до температури 10°C масло вершкове топлене розтирають із рафінадною пудрою й ваніліном, потім поступово вводять борошно й перемішують.

#### 10.61. КУРАБ'Є (ПЕЧИВО) БАКИНСЬКЕ

Борошно пшеничне	5827	5827
Масло вершкове	3496	3496
Рафінадна пудра	1515	1515
Яйця (білки)	17 шт.	415
Маса тіста	—	10900
Пюре абрикосове або яблучне	150	150
Цукор	220	220
Маса фаршу	—	300
Маса напівфабрикату	—	11200
Вихід	—	10000

У розм'якшене масло вершкове додають рафінадну пудру, білки яєць, пшеничне борошно й замішують тісто.

За допомогою кондитерського мішка (вихідний отвір 15—20 мм) відсаджують по 18—28 г тіста на сухі кондитерські листи у вигляді ромашок, іжачків, подвійних іжачків і паличок. Ромашки прикрашають абрикосовою або яблучною начинкою (2—2,5 г) в центрі, іжачки — на місці очей, палички — довільно й випікають протягом 9—10 хв при температурі 250—270°C.

Для фаршу: абрикосове або яблучне пюре уварюють із цукром протягом 30—40 хв до вологості 26%.

#### 10.62. БАМІЯ (ВЕРГУНИ)

Борошно пшеничне	527	527
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	5	5
Сіль	5	5
Яйця	1 шт.	40
Вода	395	395
Маса тіста	—	940
Олія	194	194
Маса готової бамії	—	920

	БРУТТО	НЕТТО
Для сиропу:		
Цукор	24	24
Вода	27	27
Маса сиропу	—	45
Рафінадна пудра	35	35

Вихід — 1000

У киплячу воду кладуть сіль, поступово додають пшеничне борошно, змішане з гідрокарбонатом натрію, і при безперервному помішуванні проварюють 5 хв до одержання однорідної маси. Після застигання кладуть яйця, замішують тісто, котре подрібнюють на м'ясорубці зі спеціальною решіткою (отвір діаметра 10—12 мм із дрібними зубчиками).

Одержаний рифлений джгутик розрізують на частини завдовжки 7—8 см, підсмажують у фритюрі, занурюють у цукровий сироп на 2—3 год, відкидають на друшляк і після підсихання посипають рафінадною пудрою.

#### 10.63. НАН (ПРЯНИК) АЗЕРБАЙДЖАНСЬКИЙ

Борошно пшеничне	325	325
Масло вершкове	163	163
Цукор	94	94
Яйця	2 <sup>2</sup> / <sub>5</sub> шт.	96
Горіхи фундук	98	49
Цукати	49	49
Амоній вуглекислий	1,6	1,6
Родзинки	80	78
Шафран посівний	0,1	0,1
Маса тіста	—	810
Яйця	1/2 шт.	20
Маса напівфабрикату	—	830
Маса готового виробу	—	706
Для помадки:		
Цукор	244	244
Вода	80	80
Патока	22,4	22,4
Куркуміні <sup>1</sup>	0,1	0,1
Маса готової помадки	—	294

Вихід — 1000

У розм'якшене масло вершкове додають цукор і ретельно перемішують до однорідної консистенції, потім кладуть яйця, подрібнені горіхи й цукати, підготовлені родзинки, борошно, змішане з вуглекислим амонієм, настоем шафрану (0,1 г на 12 г окропу) і швидко замішують тісто.

Тісто ділять на куски по 0,5 кг, формують у вигляді батонів діаметра 30—55 мм, викладають у посудину, вистелену пергаментом, змащують яйцями й випікають 20—25 хв при температурі 180—200°C. Охолоджені батони глазурують помадкою: перший шар завширшки 40—45 мм і завтовшки 7—8 мм наносять по центру, а на нього — другий, вужчий (8—10 мм) шар помадки, забарвлений куркумином. Після застигання помадки батони нарізують на куски у формі косих скибочок завширшки 40 мм.

Для помадки: цукор розчиняють у воді й уварюють сиропом до температури 108°C, потім додають підігріту до 50°C патоку й уварюють помадку до температури 115—117°C (проба на слабку кульку). Наприкінці в частину помадки додають куркумін.

<sup>1</sup> Харчова добавка — барвник (Е—100).