



## СОДЕРЖАНИЕ

Джиз-быз . . . . .	2
Хаш . . . . .	4
Коурма . . . . .	6
Шаурма . . . . .	9
Томатный соус к шаурме. . . . .	11
Чебуреки . . . . .	13
Запеченная нога и шурпа . . . . .	16
Баранья голяшка . . . . .	19
Парча-бозбаш . . . . .	21
Кюфта-бозбаш. . . . .	23
Обыкновенный пити в горшочках . . . . .	26
Корейский салат из огурцов и мяса . . . . .	29
Хашлама с овощами . . . . .	33
Мясной рулет . . . . .	35
«Свадебный» яхни . . . . .	37
Хамраши . . . . .	39
Говядина по-строгановски . . . . .	42
Языки с лимонами и оливками . . . . .	45
Классические манты . . . . .	48
Самса . . . . .	51
Бараньи почки по-уйгурски . . . . .	55
Паштет из бараньей печени. . . . .	57
Эйсик флеш, или Кисло-сладкое мясо по-еврейски . . . . .	59
Бараний бок, начиненный гречневой кашей с грибами . . . . .	61

# ДЖИЗ-БЫЗ

## Ингредиенты:

- 200 г курдючного сала
- 300 г бараньих кишок
- 1/2 бараньего легкого
- 1 баранье сердце
- 2 бараньи почки
- 1 баранья печень
- 500 г мякоти баранины (лучше всего от лопатки)
- 4 крупных луковицы
- Соль, перец
- По желанию — 3-4 небольших помидора и 3-4 сладких перца
- Готовить последовательно две порции, чтобы съесть, пока горячее.

- 1** На сковороде (лучше саж) вытопите жир. Огонь нужен не самый сильный.
- 2** Легкие предварительно надо порезать кусками и отварить до полуготовности.
- 3** Кишки и легкие отправьте на сковородку первыми.
- 4** Через пару минут кладем порезанный лук, чтобы он выделил сок.
- 5** Следом отправьте сердце и тонко порезанные кусочки мяса.



## СОВЕТ

*Тушеным потрохам ни в коем случае нельзя позволить остывать. Для этого воспользуйтесь специальной маленькой жаровенкой — это металлический поддон на ножках, в который можно уложить несколько горячих угольков, а сверху поставить сковородку с горячим джиз-бызом. На худой конец, можно воспользоваться просто спиртовой горелкой от «фондюшницы», установив сковороду над нею. Пламя отрегулируйте на минимум.*

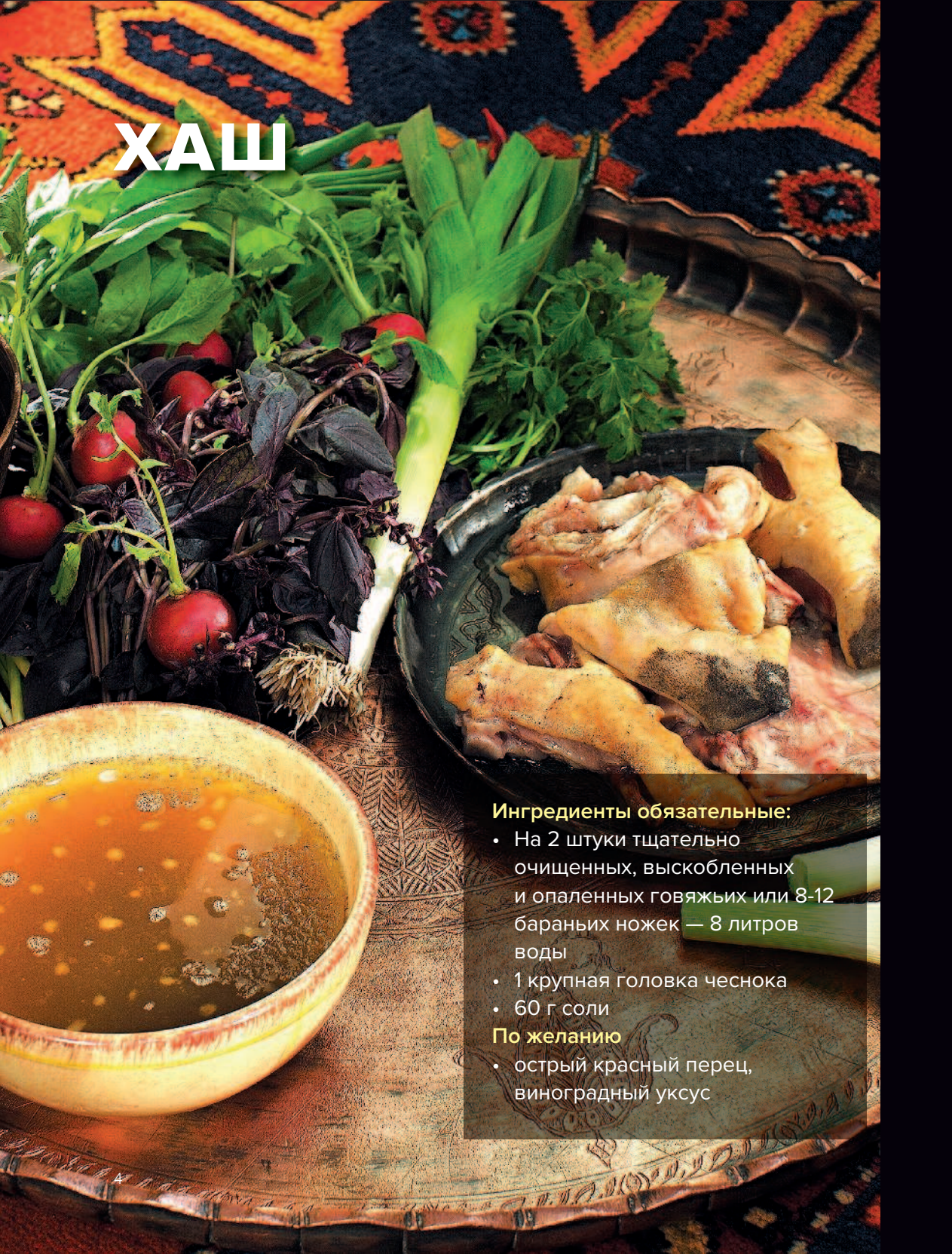
- 6** Печень и почки заложим в самом конце на несколько минут.
- 7** Солим и перчим.
- 8** Подавайте к столу блюдо вместе с помидорами, болгарским перцем, зеленью и луком, присыпанным сумахом.

## СЕКРЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Составные части джиз-быза выкладывают на саж довольно быстро. И надо знать, что печень и почки готовятся быстрее всего. Сердце и вычищенные кишки — раза в два-три дольше. Дольше всех жарятся легкие.*



# ХАШ



## Ингредиенты обязательные:

- На 2 штуки тщательно очищенных, выскобленных и опаленных говяжьих или 8-12 бараньих ножек — 8 литров воды
- 1 крупная головка чеснока
- 60 г соли

## По желанию

- острый красный перец, виноградный уксус

**1** Осмолите, очистите мясо или купите на рынке уже подготовленное сырье — залейте водой, посолите небольшим количеством соли, чтобы скорее отошла пена и поставьте варить.

**2** Слейте первую воду через 40 минут, промойте продукты от пены и поставьте еще раз. Пусть варится, сколько ваш аппетит позволит. Наши предки ставили варить на ночь и ели это блюдо с утра.

**3** Традиционно соль, а с нею специи и чеснок появляются в хаше не на этапе варки, а уже позже. Из этих добавок готовится жидкая концентрированная приправа — тузлук, которая выставляется уже непосредственно на стол. Но будет очень хорошо посолить хаш еще во время приготовления, чтобы просолились продукты.



## СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Хаш получается из тех частей свежезабитой скотины, которые содержат много соединительной ткани и которые станут чертовски хороши, если их разваривать долго и настойчиво. Потребуется или баранина, или говяжьи, телячьи ножки, или рубцы.*

## СОВЕТ

*Хаш можно использовать в качестве средства от похмелья. Основным «антипохмельным реагентом» является вещество, в изобилии содержащееся в хрящах и соединительной ткани животных и называемое глицин. Он эффективно нейтрализует действие алкоголя и продуктов его распада в печени.*



# КОУРМА

## Ингредиенты:

- 2 кг баранины вместе с костями
- 200 г бараньего жира для жарки
- Соль

