

осетинские,  
абхазские,  
татарские  
пироги  
и другая выпечка

50  
рецептов



ОСЕТИНСКИЕ,  
АБХАЗСКИЕ,  
ТАТАРСКИЕ  
ПИРОГИ  
И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА



ЭКМО

Москва

2013

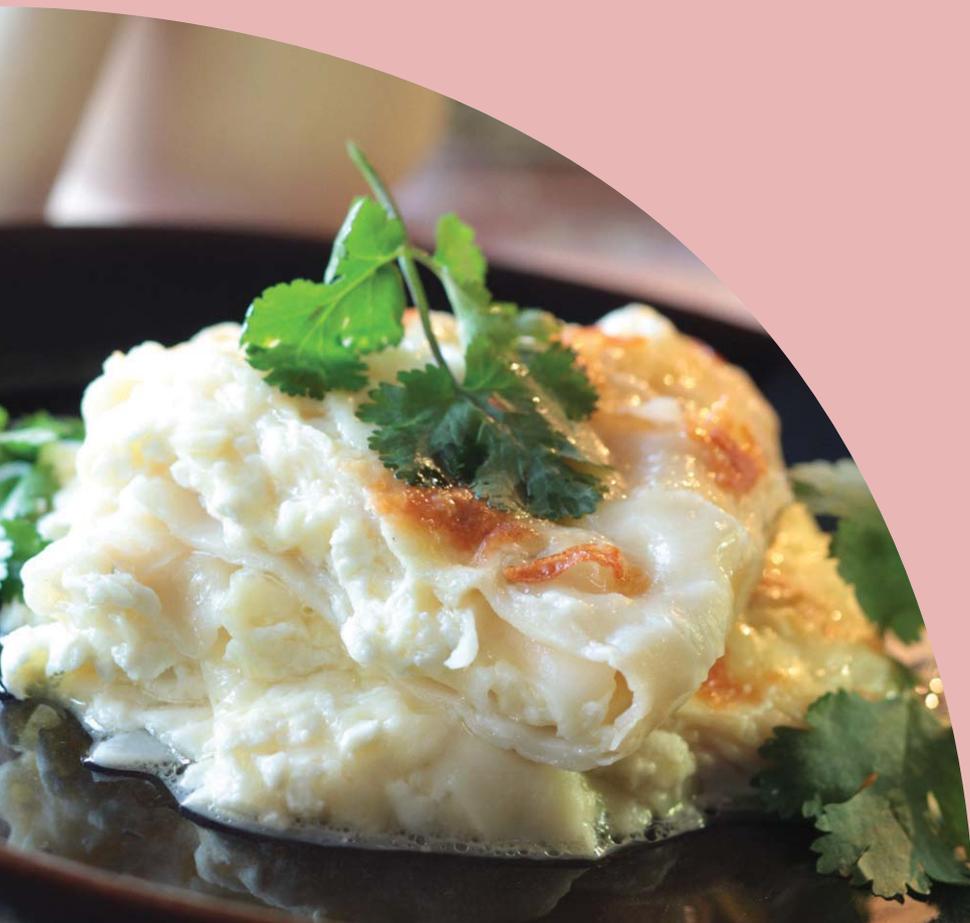
# Содержание

## Татарская выпечка

Чибрики с вареньем или джемом	4
Трехслойный катльпаштет	5
Перемячи с мясом	6
Эчпочмаки	7
Бэлиш с яблоками	8
Бэлиш с рисом и сушеными фруктами	8
Катлама с медом и грецкими орехами	9
Думчак с картофелем	9
Баурсак	10
Кыстыбый с картофелем	11
Губадия	12

## Абхазская выпечка

Акуакуар — колобки из кукурузной муки с медом и орехами	13
Торт с сухофруктами	14



Карамельный торт	14
Ореховый рулет	15
Медовый торт	15
Чурек обычный – амгьял	16
Чурек с сыром	17
Чурек с медом	18
Чурек с орехами	19
Ачашв – пирог с сыром	20
Ачаджь – пирожки с сулгуни	21
Хачапури – ачма	22
Пахлава	23

### Осетинская выпечка

Основной рецепт теста для пирогов	24
Пирог с сыром и картошкой	25
Пирог с листьями свеклы и сыром	26
Пирог с листьями черемши и сыром	27
Пирог с фаршем	28
Пирог с капустой и луком	29
Пирог лимонный (чъири лимонимге)	30
Пирог со свежим сыром (угелибгех)	30
Пирог с фасолью	31
Пирог с тыквой (наджын)	31
Дрожжевое тесто для самсы	32
Бездрожжевое тесто для самсы	33
Самса двухпарная	34
Самса слоеная жареная	35
Самса по-татарски	36
Самса с тыквой печеная	37
Самса с мясом и тыквой	38
Самса с курицей	39
Ачма	40
Лобиани	41
Хачапури	42
Хачапури из слоеного теста	43
Хачапури по-имеретински	44
Гурийские хачапури	45
Хачапури по-мингрельски	46
Хачапури по-аджарски	47



## Чибрики с вареньем или джемом

1. Готовое дрожжевое тесто разделить в виде шариков весом 80–100 г.
2. Из каждого шарика раскатать лепешку и внутри каждой сделать небольшое углубление в центре. Положить туда по ложке густого варенья или джема.
3. Выложить подготовленные чибрики на смазанный маслом противень и поставить в разогретую духовку.

**Состав:**

*1 кг дрожжевого теста  
400 г густого варенья или джема  
топленое или сливочное  
масло по вкусу*

Время приготовления: 1 ч  
Количество порций: 8



# Трехслойный катлыпаштет

**Состав:**

*1 кг сладкого дрожжевого теста*

*200 г сливочного или топленого масла*

*150 г густого варенья, джема или повидла*

*10–15 г мучной крошки для посытки*

*1 яйцо*

**1.** Готовое сладкое дрожжевое тесто разрезать на три равные части, раскатать каждую тонким слоем в виде прямоугольника. На нижний слой положить слой густого варенья, джема или повидла, сверху выложить еще один слой, покрыть его вареньем, затем выложить еще один слой.

**2.** Сложить изделие пополам, просыпав внутри сахаром, и поставить в теплое место для расстойки. Поднявшийся пирог смазать взбитым яйцом и посыпать мучной крошкой, затем поставить в разогретую до 180°C духовку.

**3.** Выпекать до зарумянивания.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 8



## Перемячи с мясом

1. Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку с луком и чесноком. В фарш добавить бульон, посолить, поперчить и хорошо перемешать.
2. Тесто разделить на небольшие колобки и раскатать в лепешки. На середину каждой лепешки положить немного фарша, защипнуть края в сборку, подтягивая края теста к середине, оставляя небольшое отверстие в середине.
3. На сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем перемячи сначала отверстием вниз, затем перевернуть и выложить по кусочку сливочного масла в каждое отверстие в пирожке.

**Состав:**

1 кг дрожжевого теста  
450 г баранины с жиром  
500 г говядины  
60 мл мясного бульона  
3 зубчика чеснока  
2 луковицы  
50 г топленого сливочного масла  
растительное масло  
для фритюра  
свежемолотый черный перец  
соль

Время приготовления: 1 ч  
Количество порций: 10



# Эчпочмаки

**Состав:**

1 кг дрожжевого теста  
600 г баранины с жиром  
3 моркови  
5 клубней картофеля  
350 г мясного бульона  
3 дольки чеснока  
3 луковицы  
250 г сливочного масла  
свежемолотый черный перец  
соль

1. Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарубить, сливочное масло растопить и дать немного остыть.
2. Картофель соединить с мясом и луком, добавить сливочное масло, посолить, поперчить.
3. Тесто разделить на небольшие кусочки, скатать из них шарики и раскатать в лепешку. На середину каждой лепешки положить немного начинки (мясо с картофелем и луком) и сразу защипнуть края с трех сторон, оставляя небольшое отверстие, закрыть его пробкой из теста — должны получиться пирожки треугольной формы.
4. Противень смазать сливочным маслом и выложить на него пирожки. Выпекать 35 мин в разогретой до 180°C духовке, вынуть эчпочмаки из духовки, вынуть пробки из теста, в каждое отверстие влить немного горячего бульона и снова поставить в духовку на 30 минут.

Время приготовления: 1 ч  
Количество порций: 10



## Бэлиш с яблоками

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 8

1. Выстоявшееся дрожжевое тесто разделить на две части. Из большей части (примерно  $2/3$ ) сформовать шар, дать ему расстояться в теплом месте около 30 мин, затем раскатать слоем толщиной 0,5 см.
2. Выложить его на смазанную сливочным или топленым маслом сковороду так, чтобы края теста выходили за край сковороды на 1,5–2 см.
3. Яблоки вымыть, очистить от сердцевины, семечек и кожицы и нарезать ровными ломтиками. Выложить их на тесто, разровнять, посыпать сахаром и облить небольшим количеством растопленного и охлажденного топленого масла. Загнуть края теста внутрь, на яблоки.
4. Дать пирогу подняться, затем смазать его взбитым яйцом, поставить в разогретую духовку. Готовый пирог осторожно переложить на разделочную доску, дать ему остыть, затем нарезать порционными кусками и переложить на блюдо.

Состав:

1 кг дрожжевого теста  
1–1,5 кг кисло-сладких яблок  
200 г сахара  
100 г сливочного или топленого масла  
1 яйцо для смазывания

## Бэлиш с рисом и сушеными фруктами

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 8

1. Разделить готовое тесто на две части: большую (примерно  $2/3$ ) и меньшую. Большую часть раскатать слоем толщиной 0,5 см и переложить на сковороду, смазанную маслом.
2. Края слоя теста должны выходить за сковороду примерно на 1,5–2 см. Выложить на него половину количества отваренного и охлажденного риса, полить его растопленным и охлажденным сливочным маслом.
3. Положить слой ошпаренных кипятком и обсушенных сухофруктов. Посыпать их сахаром и покрыть еще одним слоем риса.
4. Из меньшей части теста раскатать круг, который должен быть на 1,5–2 см меньше диаметра сковороды, и выложить его поверх начинки. Края нижнего слоя теста загнуть на верхний слой и защипнуть так, чтобы шов был рельефным.
5. Пирог смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую духовку.

Состав:

1 кг пресного теста  
400 г отваренного риса  
400–500 г смеси сухофруктов (кураги, чернослива, белого и черного изюма)  
200–300 г сливочного или топленого масла  
200 г сахара  
1 яйцо для смазывания

# Катлама с медом и грецкими орехами

**Состав:**

3 стакана муки  
2 стакана молока  
5 ч. л. сахара  
1 яйцо  
соль

**Для начинки:**

1 стакан меда  
1 стакан молотых  
грецких орехов  
1/2 стакана  
растопленного сливочного  
масла

**Время приготовления:** 40 мин**Количество порций:** 8

1. Приготовить начинку. Для этого прокипятить мед и добавить в него сливочное масло. Все хорошенько перемешать и добавить грецких орехов.
2. Растворить соль в молоке. Растереть яйцо с сахаром и добавить подсоленное молоко. Влить полученную смесь в муку.
3. Замесить крутое тесто. Раскатать пласт толщиной 1–3 мм. Смазать пласт начинкой.
4. Сложить его пополам и снова смазать начинкой.
5. Прodelать то же самое еще раз. Сложенный вчетверо пласт положить на противень, смазанный маслом.
6. Выпекать катламу в течение 20 мин при температуре 240–260°C.

# Думчак с картофелем

**Состав:**

1 кг дрожжевого теста  
1 кг картофеля  
3 луковицы  
350–400 г сливочного  
или топленого масла  
200–250 мл молока  
1–2 яйца  
черный молотый перец  
соль по вкусу

**Время приготовления:** 1 ч**Количество порций:** 8

1. Картофель сварить в подсоленной воде и, слив воду, подсушить. Затем добавить теплое молоко, растопленное горячее сливочное или топленое масло, соль, черный молотый перец и измельченный обжаренный репчатый лук. Все хорошо перемешать и охладить.
2. Тесто разделить на небольшие кусочки по 80–90 г, скатать из них шарики, из шариков раскатать кружки величиной с чайное блюдце.
3. У каждого кружка зацепить края в невысокую сборку, подтягивая их к середине, чтобы получились розетки.
4. Переложить их на сухой противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой духовке до тех пор, пока тесто не сформуется.
5. Пропеченные розетки достать из духовки, вложить в них картофельную начинку, еще раз смазать яйцом и снова поставить в духовку.  
Выпекать до готовности.

## Баурсак

1. Яйца разбить в глубокую посуду, немного взбить венчиком, добавить молоко и масло, все перемешать, добавить дрожжи, соль и сахар. Смесь хорошо перемешать до полного растворения сахара, затем добавить муку и замесить гладкое тесто.
2. Тесто раскатать тонкими колбасками и нарезать их кусочками размером с лесной орех. Кусочки порциями выложить в кипящее масло и обжарить во фритюре.
3. Готовый баурсак выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир.

**Состав:**

500 г муки  
5 яиц  
100 г молока  
4 ст. л. сахара  
30 г топленого масла  
5 г дрожжей  
200 мл растительного  
масла для жарки  
соль

Время приготовления: 1 ч  
Количество порций: 4



# Кыстыбый с картофелем

**Состав:**

1 кг дрожжевого теста  
6–7 клубней картофеля  
3–4 луковицы  
250–300 г сливочного  
или топленого масла  
200–250 мл молока  
7–8 яиц  
черный молотый перец  
соль

1. Картофель сварить в подсоленной воде и, слив воду, подсушить. Затем добавить теплое молоко, растопленное горячее сливочное или топленое масло, соль, черный молотый перец и измельченный обжаренный репчатый лук. Все хорошо перемешать и охладить.
2. Готовое пресное тесто разделить на куски примерно по 75–80 г, раскатать из них тонкие круглые лепешки и выпечь, переворачивая, на раскаленной сухой сковороде до образования румяной корочки. Готовые лепешки плотно завернуть в полотняную салфетку, чтобы они не остыли.
3. На одну половину лепешки положить картофельную начинку, согнуть лепешку пополам и закрыть начинку второй половиной. Лепешки обязательно должны быть горячими, иначе они будут ломаться при сгибании. Поверхность лепешек смазать взбитым яйцом, положить их на смазанный сливочным маслом противень и поставить в духовку на 10–15 мин.

Время приготовления: 1,5 ч  
Количество порций: 4



## Губадия

1. В кастрюлю выложить творог, молоко и сахар, тщательно перемешать и варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока тесто не превратится в желтую мягкую массу, состоящую из небольших крупинок. Яйца сварить вкрутую и нарубить.
2. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком или мелко нарубить, поджарить до полной готовности на сковороде, посолив и поперчив.
3. Рис отварить до готовности.
4. Тесто разделить на две части и раскатать в лепешки. Дно формы для выпекания смазать маслом, выложить один пласт теста, смазать маслом, на него выложить начинку слоями: творог, часть риса, яйца, мясной фарш, оставшийся рис, изюм. Все полить растопленным маслом, закрыть вторым пластом теста, смазать поверхность маслом. Выпекать в духовке 1 ч.

**Состав:**

1 кг дрожжевого теста  
900 г баранины  
500 г творога  
200 г сахара  
2 л молока  
100 г топленого масла  
300 г риса  
200 г изюма  
300 г топленого масла  
6 яиц  
черный молотый перец  
соль

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 6



# Акуакуар – колобки из кукурузной муки с медом и орехами

**Состав:**

4 стакана кукурузной  
муки мелкого помола  
1 стакан пшеничной  
муки  
200 г меда  
300 г грецких орехов  
1 яйцо  
3 стакана воды  
соль по вкусу

1. Приготовить смесь пшеничной и кукурузной муки, пока в кастрюле на огне подогревается вода.
2. Добавить в теплую воду соль. Вбить в муку яйцо и влить воду, все тщательно перемешать.
3. Вымесить тесто и дать ему расстояться, поместив его на 2–3 ч в теплое место.
4. Из готового теста сформовать колбаску и нарезать ее кусочками толщиной около 3 см.
5. Придать каждому кусочку округлую форму и расплющить в виде лепешки.
6. Орехи мелко нарубить, смешать с медом. На каждую лепешку выложить немного ореховой начинки, соединить и защипить ее края.
7. Смазать сковороду маслом и выложить на нее колобки. Поместить сковороду в горячую духовку и запечь блюдо.

Время приготовления: 45–50 мин  
Количество порций: 5



# Торт с сухофруктами

Время приготовления: 1 ч  
Количество порций: 8

1. Белки отделить от желтков. Взбить миксером или венчиком белки с сахаром в пышный крем, затем по одному ввести желтки, осторожно перемешивая металлической ложкой. Добавить просеянную муку с содой и замесить тесто. Разогреть духовку до 175°C.
2. Смазать форму для выпечки, выстелить бумагой для выпекания. Выложить тесто в форму и выпекать 40 мин. Вынуть, дать остыть и разрезать на 2 коржа.
3. Приготовить начинку. Взбить сметану с сахаром или просто перемешать. Мелко нарезать сухофрукты и смешать их с коньяком. Нижний корж уложить на тарелку, смазать половиной смеси сметаны с сахаром и сверху выложить сухофрукты. Накрыть другим коржом и смазать торт сверху и с боков сметаной. Украстить шоколадной стружкой или сухофруктами.

Состав:

Для теста:

4 яйца  
4 ст. л. муки  
50 г сахара  
1 ч. л. соды

Для теста:

300 г сметаны  
100 г сушеных абрикосов  
50 г изюма  
50 г чернослива  
100 г грецких орехов  
100 г сахарной пудры  
3 ст. л. коньяка

# Карамельный торт

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 8

1. Сварить сгущенку 1,5–2 ч. Зачем вынуть банку из кастрюли и дать остыть. Сгущенка должна быть светло-коричневого цвета.
2. **Тесто:** разогреть духовку до 180°C. Взбить яйца, мед и сахар до пены. Смешать муку с содой, просеять и постепенно ввести в яично-сахарную пену. Замесить тесто. Добавить грецкие орехи (оставить немного для украшения торта).
3. Круглую форму смазать или выстелить пекарской бумагой. Вылить тесто в форму и запекать 30–35 мин.
4. **Крем:** взбить размягченное при комнатной температуре сливочное масло и постепенно ввести сгущенное молоко. Не прекращать взбивать до тех пор, пока крем не станет однородным.
5. Готовый бисквит вынуть из духовки, дать ему остыть, достать из формы и разрезать на три коржа. Каждый корж смазать кремом, уложив один на другой, смазать остатками крема бока и верх. Посыпать на выбор молотыми орехами, какао-порошком, сахарной пудрой, кокосовой стружкой.

Состав:

300 г муки  
200 г сахара  
8 яиц  
6 ст. л. меда  
150 г молотых грецких орехов  
2 ч. л. соды  
1 банка сгущенного молока  
250 г сливочного масла

# Ореховый рулет

**Состав:**

300 г муки  
150 г сметаны  
100 г сливочного масла  
200 г молотых грецких орехов  
150 г сахарной пудры  
1 яйцо  
3 ст. л. меда  
корица и соль по вкусу

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6

1. Масло взбить до пены, добавить яйцо, сметану, муку, соль и замесить тесто.
2. Для начинки смешать орехи с сахаром, медом и корицей.
3. На посыпанной мукой доске раскатать тесто толщиной примерно 5 мм, нанести ровным слоем ореховую начинку и свернуть рулет. Концы соединить и защипнуть.
4. Запекать в разогретой духовке при температуре 225°C 20 мин, затем смазать желтком и выпекать еще 10 мин.

# Медовый торт

**Состав:****Для теста:**

2 ст. л. меда  
50 г сливочного масла  
80 г сахара  
2 яйца  
2 ч. л. соды  
3 стакана муки

**Для крема:**

150 г сливочного масла  
100 г сахарной пудры  
200 г сметаны

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 8

1. Растопить на водяной бане сахар и масло. Когда сахар растворится, ввести чуть взбитые яйца, соду и быстро перемешать массу. Должна образоваться пенящаяся масса, объем которой увеличится в три раза.
2. Постоянно помешивая, постепенно ввести муку. Замесить тесто, которое должно быть жидким. Снять миску с водяной бани, дать остыть тесту.
3. Разделить остывшее тесто на 7 равных частей. Использовать муку для посыпания стола, если тесто слишком липкое. Разогреть духовку до 180°C. Раскатать каждую часть теста в пласт круглой формы. Противень выложить бумагой для выпекания, немного смазать. Выложить на него пласт или два и выпекать 3 мин. Последний, седьмой корж, запечь до более коричневого цвета, раскрошить его для посыпки торта.
4. **Крем:** взбить размягченное при комнатной температуре сливочное масло с сахарной пудрой, затем ввести сметану. При этом не прекращать избивать.
5. Коржи уложить один на другой, смазывая кремом. Обмазать торт сверху и по бокам кремом и обсыпать крошками коржа.

## Чурек обычный — амгьял

1. Просеять муку на стол в виде холмика, сделать в его верхушке небольшое углубление. Подогреть воду, посолить по вкусу и аккуратно влить ее в муку. Вымесить тесто, поместить его в закрытую посуду и дать ему расстояться в течение 2–3 ч.
2. На сковороде разогреть масло и выложить на нее тесто. Смочить ладонь водой и разровнять поверхность чурека — это убережет ее от растрескивания во время выпекания. Поместить сковороду в духовку и довести блюдо до готовности.

Состав:

*3 стакана пшеничной муки  
3 стакана воды  
сливочное масло  
соль по вкусу*

Время приготовления: 40–45 мин  
Количество порций: 3



# Чурек с сыром

**Состав:**

*3 стакана кукурузной  
муки мелкого помола*

*1 стакан пшеничной  
муки*

*500 г кисломолочного  
сыра*

*2 яйца*

*2 стакана сыворотки  
или кислого молока*

*сливочное масло*

*соль по вкусу*

**1.** Смешать кукурузную и пшеничную муку и просеять ее на стол, сформировав холмик. В верхушке холмика сделать небольшое углубление.

**2.** Кислое молоко немного разбавить водой, чуть подогреть и посолить, аккуратно влить в муку. Добавить яйца и замесить тесто.

**3.** Измельчить кисломолочный сыр и смешать его с тестом. Все тщательно вымесить, накрыть тесто полотенцем и поместить в теплое место.

**4.** Через 2–3 ч тесто готово, теперь выложить его на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом.

**5.** Разровнять поверхность чурека мокрой ладонью и поместить сковороду в духовку.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



## Чурек с медом

1. Смешать кукурузную и просяную муку и просеять ее в миску. Сделать в муке небольшое углубление и тонкой струйкой влить в него ароматный мед.
2. Немного подогреть воду, посолить ее по вкусу и влить в муку. Замесить тесто. Накрыть миску полотенцем и поместить в теплое место на 2–3 ч.
3. Смазать сковороду сливочным маслом и выложить на нее расстаявшее тесто. Поверхность чурека разровнять мокрой ладонью.
4. Поместить сковороду в горячую духовку и выпекать до полной готовности.
5. Подавать чурек на стол в горячем виде, желательнее с кислым молоком.

**Состав:**

3 стакана кукурузной  
муки мелкого помола  
1/2 стакана просяной  
муки  
80 г меда  
2 стакана воды  
сливочное масло  
соль по вкусу

Время приготовления: 40 мин  
Количество порций: 4



# Чурек с орехами

**Состав:**

4 стакана кукурузной  
муки мелкого помола  
1 стакан пшеничной  
муки  
150 г очищенных грецких  
орехов  
3 стакана воды  
50 г меда  
сливочное масло  
соль по вкусу

1. Смешать и просеять в миску пшеничную и кукурузную муку. Сделать в муке небольшое углубление.
2. Воду немного подогреть и посолить по вкусу. После этого влить теплую воду в муку и руками замесить тесто.
3. Для приготовления начинки ядра грецких орехов пропустить через мясорубку и смешать с медом.
4. Смазать сковороду сливочным маслом.
5. Разделить тесто на две части. Половину теста выложить на сковороду, разровнять его поверхность и уложить на него смесь орехов с медом.
6. Накрывать начинку вторым слоем теста и разровнять его мокрой ладонью. Поместить сковороду в горячую духовку. Подавать чурек на стол в горячем виде.

Время приготовления: 50 мин  
Количество порций: 4



## Ачашв – пирог с сыром

**1.** Муку насыпать на стол в виде холмика, сделать в верхушке углубление. Подогреть воду, посолить ее. Взбить 1 яйцо, налить воду. Замесить тесто, поместить на 2–3 ч в теплое место. Промыть, отжать, измельчить кисломолочный сыр, посолить, добавить чабер.

**2.** Расстоявшееся тесто обомнуть, разделить пополам и раскатать в два пласта округлой формы толщиной около 1 см. На один пласт выложить сырную начинку, накрыть ее вторым. Защипнуть края. Растопить на сковородке 25–30 г масла, выложить пирог, смазать его поверхность желтком второго яйца. Сделать на поверхности пирога небольшой надрез и поместить сковороду в горячую духовку. Готовый ачашв подавать на стол в горячем виде.

**Состав:**

3,5 стакана пшеничной  
муки  
2 яйца  
1,5 стакана воды  
350 г кисломолочного  
сыра  
25–30 г сливочного масла  
чабер, соль по вкусу



Время приготовления: 40–45 мин  
Количество порций: 4

## Ачаджь — пирожки с сулугуни

**Состав:**

3,5 стакана пшеничной  
муки

1 стакан цельного молока

1 стакан воды

2 яйца

100 г сливочного масла

15 г дрожжей

1 ст. л. сахара

350 г кисломолочного  
сыра

растительное  
или топленое масло  
для обжаривания  
пирожков

соль по вкусу

**1.** Подогреть 1 стакан воды, всыпать в нее сахар, 1 стакан пшеничной муки и дрожжи. Накрывать и поставить смесь в теплое место на 15 мин.

**2.** Разогреть 100 г сливочного масла. Разбить одно яйцо, белок отделить от желтка. Белок взбить с щепоткой соли. Оставшуюся пшеничную муку просеять на стол в виде холмика, сделать в его вершине углубление.

**3.** Влить в муку молоко, добавить масло, желток, белок и соль по вкусу. Влить в тесто дрожжи и все тщательно перемешать.

**4.** Вымесить тесто, накрыть его, укутать и поместить в теплое место на 2–3 ч.

**5.** Кисломолочный сыр измельчить и смешать с сырым яйцом. Добавить немного размягченного сливочного масла и соль по вкусу, все тщательно перемешать.

**6.** После того как тесто расстоялось и поднялось, обмять его и раскатать в тонкий пласт. Вырезать из теста кружочки диаметром 4 см, в центр каждого уложить по 1 ст. л. сырной начинки. Края кружочков аккуратно защипить. Разогреть на сковороде топленое или растительное масло и обжарить на нем пирожки. Подать на стол ачаджь с медом и квашеным молоком.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 3



## Хачапури – ачма

1. Пшеничную муку просеять, сделать в ней небольшое углубление. Подогреть молоко и посолить его по вкусу. Влить молоко в муку, добавить два сырых яйца и замесить тесто.
2. Размять и немного посолить кисломолочный сыр. Разделить тесто на 5 частей, каждую часть размять и сформировать в виде тонкой лепешки. Каждую лепешку опустить в кипящую воду на 10 с, после этого ополоснуть холодной водой.
3. Смазать маслом противень и выложить на него первую лепешку. Сливочное масло порубить на кусочки.
4. На слой теста выложить кусочки нежного кисломолочного сыра и сливочного масла. Накрывать сверху второй лепешкой и вновь выложить начинку. Поверхность последней лепешки смазать сливочным маслом и желтком одного яйца, это придаст ей блеск и аппетитный вид при выпекании.
5. Поместить хачапури в горячую духовку на 30–40 мин и запекать до тех пор, пока изделие не покроется золотистой корочкой. Подавать на стол в горячем виде.

**Состав:**

500 г пшеничной муки  
3 яйца  
1,2 стакана молока  
500 г кисломолочного сыра  
200 г масла  
соль по вкусу

Время приготовления: 45–50 мин  
Количество порций: 3



# Пахлава

**Состав:**

900 г муки  
400 г топленого  
сливочного масла  
(и половина стакана  
для смазки слоев)  
2 яйца  
2 яичных желтка  
600 мл молока  
40 г дрожжей  
400 г грецких орехов  
400 г сахара  
4–5 ст. л. меда  
соль

**1.** В теплом молоке развести дрожжи, добавить щепотку соли, туда же разбить 2 яйца, добавить сливочное масло. Постепенно подсыпая муку, замесить тесто, месить его 20 мин. Оставить на 40 мин в теплом месте.

**2.** По размеру противня из теста раскатать слой 2 мм толщиной. Заранее приготовленную начинку – истолченные в ступке орехи, перемешанные с сахаром, – распределить через каждые 2 промазанных маслом слоя теста. Внимание: три первых слоя и два верхних оставить без начинки. Между ними находится лишь масло.

**3.** Сверху пахлаву смазать желтком и разрезать в форме ромбов, в каждый из которых вдавить кусочек ореха. Пахлаву поставить в нагретую до 180°С духовку, выпекать в течение 35 мин. Духовку выключить и вынуть из нее пахлаву через 12 мин. По линиям намеченных разрезов налить горячий мед.

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 8



## Основной рецепт теста для пирогов

1. В небольшом стакане смешать все ингредиенты для опары, заполнив стакан на 80%, поставить стакан в теплое место и подождать, пока поднимется пена.
2. В отдельную большую миску всыпать муку, влить кефир, молоко, добавить растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим), соль и замесить тесто, оно не должно липнуть к стенкам посуды.
3. Готовое тесто накрыть целлофановой пленкой и оставить на 1–2 ч. Тесто должно подняться, только тогда оно готово к выпечке.
4. Выпекать пироги: тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар, размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.
5. Духовку разогреть до 180°C. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

### Состав:

#### Опара:

1 ч. л. сухих дрожжей  
1 ч. л. пшеничной муки  
1 ч. л. сахара  
1 ч. л. молока

#### Тесто:

600 г муки  
250 мл кефира  
150 мл молока  
30 г сливочного масла  
соль

Время приготовления: 3 ч  
Количество порций: 3



# Пирог с сыром и картошкой

**Состав:**

500–600 г теста

**Начинка:**

4–5 клубней картофеля

200 г сыра сулугуни

1 ст. л. сметаны

50 мл молока

немного масла

укроп

соль

**1.** Картофель отварить до готовности, слить воду и растолочь. Сыр размять руками, добавить размятый сыр в картофель, добавить сметану, масло, молоко и зелень, посолить.

**2.** Тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар, размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

**3.** Духовку разогреть до 180°C. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

**4.** Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 3



## Пирог с листьями свеклы и сыром

1. Листья свеклы и зелень вымыть, дать воде стечь. Сыр размять руками или вилкой. Подготовленные листья свеклы (без стеблей) мелко нарезать соломкой, добавить размятый сыр, мелко нарезанный зеленый лук, укроп, сметану и посолить. Если начинка получается слегка водянистой, можно добавить 2–3 ложки муки.
2. Тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.
3. Духовку разогреть до 180°C. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.
4. Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

**Состав:**

500–600 г теста  
300 г листьев свеклы  
200 г сыра сулгуни  
1 пучок зеленого лука  
1 пучок укропа  
2 ст. л. сметаны  
соль

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 3



# Пирог с листьями черемши и сыром

**Состав:**

500–600 г теста  
300 г листьев черемши  
200 г сыра сулугуни  
1 пучок укропа  
2 ст. л. сметаны  
соль

1. Листья (или стебли) черемши и зелень вымыть. Сыр размять руками или вилкой. Подготовленные листья мелко порезать соломкой, добавить размятый сыр, мелко порезанный укроп, сметану и посолить. Если начинка получается водянистой, можно добавить 2–3 ложки муки.
2. Тесто разделить на 3 колобка, каждый из которых раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар, размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку для выхода пара.
3. Духовку разогреть до 180°C. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин. Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 3



## Пирог с фаршем

1. Лук очистить, мелко нарезать, чеснок измельчить. В фарш добавить мелко нарезанный лук, растертый с черным перцем чеснок, соль и бульон. Если фарш жирный, то бульона добавлять меньше.
2. Тесто разделить на 6 колобков, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и накрыть другим пластом, соединив плотно края, на поверхности сделать разрезы, чтобы выходил пар.
3. Духовку разогреть до 180°C. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 15–20 мин.
4. Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

**Состав:**

500–600 г теста  
400 г говяжьего фарша  
1 луковица  
1–2 зубчика чеснока  
100 мл бульона  
соль  
перец черный  
сливочное масло



Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 3

# Пирог с капустой и луком

**Состав:**

500–600 г теста

400 г капусты

100 мл растительного масла

3 луковицы

30 г сливочного масла

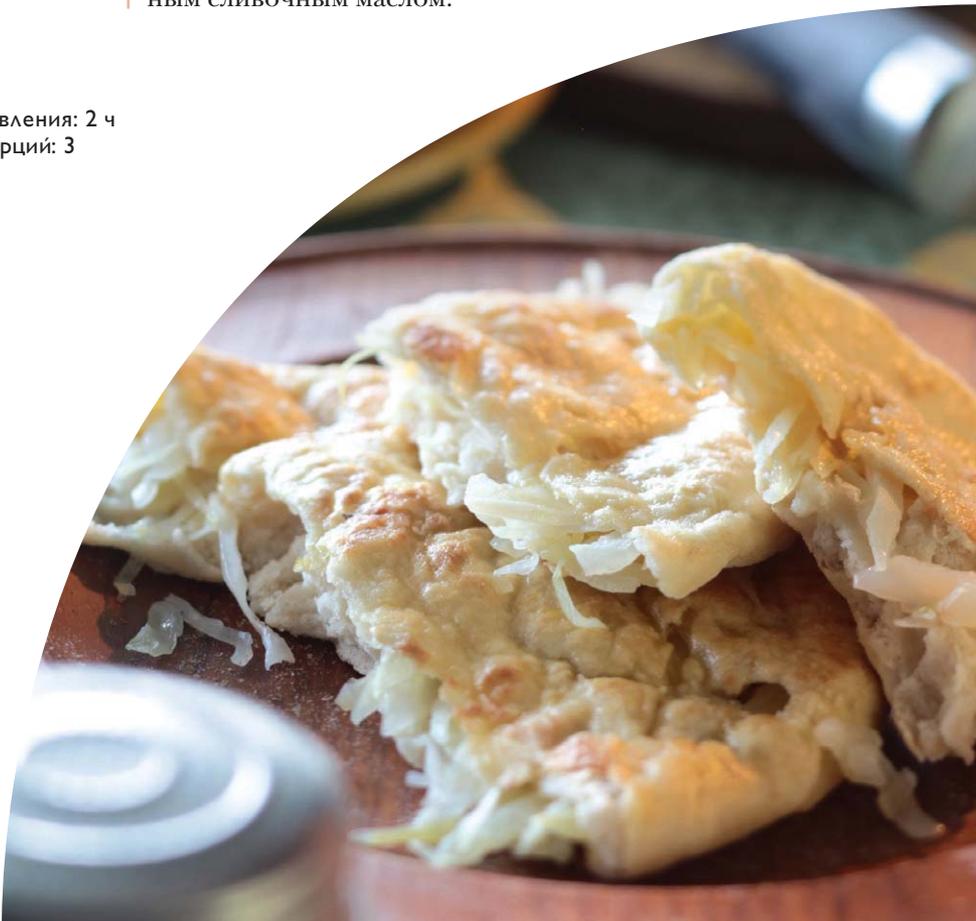
соль

черный молотый перец

- 1.** Белокачанную капусту очистить от вялых и зеленых листьев. Мелко нарезать, посыпать солью, перемешать, оставить на 10–20 мин. Затем капусту отжать руками. Мелко нашинковать лук, пожарить в растительном масле до светло-золотистого цвета и добавить его в капусту, посолить, положить черный молотый перец, перемешать, добавить сливочное масло.
- 2.** На середину лепешки положить заранее приготовленный фарш, разровнять его на поверхности лепешки на 3–4 см, затем, забирая концы лепешки, постепенно стянуть их на середину и соединить.
- 3.** Разровнять поверхность пирога, повернуть на другую сторону, так же разровнять поверхность. Операция повторяется 2–3 раза, пока пирогу не будет придана округлая форма и ровная толщина. Положить на подогретый, слегка смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 200°С духовке. С верхней стороны пирога посередине сделать надрез, чтобы не скапливались пары и пирог не разорвался.
- 4.** Подавать пирог в горячем виде, смазав растопленным сливочным маслом.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 3



## Пирог лимонный (чыри лимонимге)

Время приготовления: 1,5 ч

Количество порций: 8

1. Растереть сливочное масло с сахарным песком. Развести в теплом молоке дрожжи и хорошо размять. Всыпать муку и замесить тесто. Дать постоять 30–40 мин в тепле.
2. Тесто разделить на две части, раскатать каждую часть толщиной 1,5 см. Лимон обдать кипятком, натереть на мелкой терке вместе с цедрой и перемешать с сахарным песком. Одну лепешку положить на смазанный жиром противень, выложить на нее начинку из лимона ровным слоем и накрыть второй лепешкой.
3. Верх украсить фигурками из теста или фигурными надрезами. Выпекать в духовке 20–25 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Состав:

Для теста:

200 г сливочного масла

100–120 мл молока

2,5 стакана муки

50 г сахара

50 г дрожжей

соль по вкусу

Для начинки:

1 лимон

1,5 стакана сахара

## Пирог со свежим сыром (угелибгех)

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 8

1. Муку просеять, сделать углубление в середине и влить кефир. Положить размягченный маргарин, соль, соду или дрожжи, сахар и замесить мягкое тесто. Поставить его в теплое место и накрыть чистой тканью. Если тесто на дрожжах, то оставить подходить на 2–3 ч. Если пирог с содой, достаточно 30–40 мин.
2. **Фарш:** сыр отжать от остатков сыворотки, размять, чтобы масса стала маслянистой и одинаково эластичной, посолить и перемешать.
3. Из готового теста раскатать лепешку толщиной 0,5–1 см. На середину лепешки положить фарш, разровнять сыр на поверхности лепешки, не доходя 3–4 см от края лепешки, затем постепенно стянуть концы лепешки на середину и соединить. Разровнять поверхность пирога.
4. Перевернуть пирог на другую сторону, снова разровнять. Повторить 2–3 раза, пока пирог не станет округлым и одинаковым по всей толщине.
5. Положить пирог на подогретую, слегка смазанную маслом сковороду. С верхней стороны пирога посередине сделать надрез в тесте. Выпекать в хорошо разогретой духовке.

Состав:

Тесто на один пирог:

300 г муки

2 стакана кефира

5 г сахара

30 г маргарина

5 г хлебной соды или

дрожжей

Для фарша:

300 г осетинского сыра

однодневной выдержки,

приготовленного из

свежего цельного молока

30 г масла

соль по вкусу

## Пирог с фасолью

**Состав:**

100 г фасоли

50 г сала

50 г лука

соль

черный молотый перец

по вкусу

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 8

1. Приготовить фарш: фасоль перебрать, вымыть в холодной воде. Положить в кастрюлю и залить холодной водой. Отварить до готовности, посолить и еще поварить 3–5 мин, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару.
2. Не охлаждая, фасоль размять до получения однородной массы. Мелко нарезать выстоянное курдючное и внутреннее сало (фиу), репчатый лук, поперчить и тщательно перемешать. Если фарш очень сухой, то можно добавить молока или сметаны.
3. Приготовление теста, форма, выпечка и подача к столу такие же, как для угелибгеха (см. с. 30).

## Пирог с тыквой (наджын)

**Состав:**

200 г тыквы

50–70 г сыра

50 г лука

соль

черный молотый перец

чабер по вкусу

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 8

1. Приготовить фарш: тыкву вымыть, разрезать на части, очистить от семян, волокон, кожуры, натереть на терке, добавить мелко нарезанный репчатый лук.
2. Сыр отжать от остатков сыворотки, тщательно размять, чтобы масса стала маслянистой и одинаково эластичной, посолить, поперчить, добавить чабер и хорошо перемешать.
3. Соединить фарш из тыквы с сырной массой, тщательно перемешать.
4. Способ приготовления теста, форма, методика выпекания — точно такие же, как у угелибгеха с той разницей, что при подаче наджына к столу масло можно заменить растопленным курдючным жиром.

## Дрожжевое тесто для самсы

1. В глубокой посуде растворить дрожжи в теплой воде, добавить соль. Затем частями всыпать муку, замесить тесто и снова добавить воду и муку и т.д. При обминке следить за тем, чтобы не образовались комочки.
2. Тесто для лепешек из пшеничной муки первого и высшего сорта подвергается двум-трем обминкам после того, как тесто поднялось.
3. Готовое дрожжевое тесто оставить постоять, накрыть салфеткой и сверху прижать чем-то тяжелым (можно укутать полотенцами), поставить в теплое место для брожения на 2 ч. Поднявшееся тесто будет иметь достаточно рыхлую структуру.

Состав:

1 кг муки  
25–30 г дрожжей  
400 мл теплой воды  
1–2 ч. л. соли

Время приготовления: 3 ч  
Количество порций: 10



# Бездрожжевое тесто для самсы

**Состав:**

1 кг муки

500 мл теплой воды

1 ч. л. соли

**1.** В глубокой посуде размешать соль с водой, всыпать постепенно муку и замесить тесто. Следить, чтобы тесто получилось эластичным и без комочков.

**2.** Готовое тесто скатать в шар, завернуть в салфетку и дать постоять 10–15 мин.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 10



## Самса двухпарная

1. Замесить очень крутое тесто в соленой воде, добавить немного растопленного бараньего сала (сливочного или топленого масла), вымесить. Накрывать салфеткой и дать расстояться минут 20–25. После того как тесто постоит, раскатать в тонкий (2 мм) пласт.
2. Для фарша баранину нарезать мелкими ломтиками, лук мелко порубить. Соединить мясо с луком. Курдючное сало нарезать кусочками величиной с орех. Все посыпать солью и перцем, хорошо перемешать и оставить постоять.
3. Пласт теста скрутить рулетом-колбаской, затем рулет нарезать на небольшие кусочки и расплющить их на посыпанном мукой столе, на поверхности образовавшейся лепешки должны получиться круги. На середину каждой лепешки положить по 1 чайной ложке фарша и сформовать мелкие шарообразные самсы. Бока пирожков смазать жидкостью фарша или яичным льезоном; каждые четыре самсы соединить вместе по две пары и выпечь в духовке при 350°C. Выпекать до образования румяной корочки.

Состав:

Тесто:

1 кг муки  
400 мл воды  
150 г растопленного  
курдючного сала  
3 ч. л. соли

Фарш:

500–600 г баранины  
3–4 луковицы  
200 г курдючного сала  
соль  
черный молотый перец

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 10



# Самса слоеная жареная

**Состав:****Тесто:**

1 кг муки  
500 мл воды  
2 ч. л. соли

**Фарш:**

300 г мяса  
4 луковицы  
соль  
черный молотый перец  
100 г курдючного сала  
для жарки  
600 г растительного  
масла для фритюра  
1 ст. л. сахарного песка

**1.** Для фарша мясо порубить, добавить нашинкованный лук, заправить солью и перцем, тщательно перемешать и спассеровать на сковороде в небольшом количестве сала, охладить, чтобы застыло сало.

**2.** Растворить соль в теплой воде, всыпая частями муку, замесить тесто средней крутости, скатать в шар, завернуть в салфетку и дать полежать 10–15 мин. Затем раскатать длинной скалкой в большой тонкий (0,5–1 мм) пласт. Смазать всю поверхность маслом и, накрутив на скалку, разрезать вдоль.

**3.** Полученные несколько слоев полосок нарезать на прямоугольники размером 7x7 или 8x8 см. Несколько прямоугольников теста (3–4 шт.) сложить один на другой, середину раскатать еще тоньше, положить 1 чайную ложку мясного фарша, прямоугольники свернуть вдвое и защипить тесто посередине, ближе к фаршу, так чтобы края изделия остались слоеными. Обжарить самсу во фритюре, при подаче на стол посыпать сахаром.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 10



## Самса по-татарски

1. Баранину мелко порубить, очищенный и промытый картофель нарезать небольшими кубиками, лук шинковать кольцами, посыпать солью и перцем, все продукты соединить и перемешать.
2. Приготовить дрожжевое тесто. Когда подойдет, разделить на куски по 100 г, скатать в шары и при помощи скалки раскатать круглые сочни толщиной 2–3 мм и диаметром 15 см. На середину каждой лепешки положить картофельно-мясную начинку и сформовать крупные самсы треугольной формы. Края теста, сворачивая с трех сторон к середине, защипить, в самом центре оставить небольшое отверстие.
3. Противни смазать, уложить рядами самсу, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200°С духовку на 50 мин, через 30 мин после начала самсу вынуть из духовки, в отверстие в пирожках налить по 1 чайной ложке горячего бульона и поставить обратно.

Состав:

Тесто:

1 кг муки  
500 мл воды  
40 г дрожжей  
2 ч. л. соли

Фарш:

600 г жирной баранины  
5–6 клубней картофеля  
3–4 луковицы  
соль и перец  
2 ст. л. масла для смазки противней  
1 яйцо для льезона  
200 мл мясного бульона

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 10



## Самса с тыквой печеная

### Состав:

#### Тесто:

1 кг муки

450 мл воды

50 г дрожжей

2 ч. л. соли

50 г сливочного масла

#### Начинка:

500 г мякоти тыквы

3–4 луковицы

соль, перец, сахар

**1.** Мякоть тыквы натереть, соединить с нашинкованным соломкой луком, сахаром, посыпать солью и перцем, перемешать.

**2.** Приготовить тесто. Лепешки подготовить, как в рецепте «Самса двухпарная» (см. с. 34). Положить на каждый кружок теста по 1 столовой ложке начинки и сформовать четырехугольные или круглые самсы.

**3.** Противень смазать маслом. Самсы выложить на противень и поставить в разогретую до 180°C духовку на 40 мин.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 10



## Самса с мясом и тыквой

1. Тыкву натереть на терке, соединить с рубленным мясом, нашинкованным соломкой луком, сахаром, посыпать солью и перцем, перемешать и обмять, чтобы лук дал сок.
2. Приготовить тесто. Лепешки приготовить, как в рецепте «Самса двухпарная» (см. с. 34). Положить на каждый кружок теста по 1 столовой ложке начинки и сформовать четырехугольные или круглые самсы.
3. Противень смазать маслом. Самсы выложить на противень и поставить в разогретую до 180°C духовку на 40 мин.

**Состав:****Тесто:**

1 кг муки  
500 мл воды  
50 г дрожжей  
2 ч. ложки соли  
50 г сливочного масла

**Начинка:**

500 г мякоти тыквы  
3–4 луковицы  
500 г баранины с салом  
соль, перец, сахар

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 10



# Самса с курицей

**Состав:****Тесто:***300 г муки**150 мл воды**соль***Начинка:***500 г филе курицы**1 луковица**3 ст. л. сметаны**1 ст. л. растительного масла**черный молотый перец*

**1.** Куриное филе мелко нарубить вместе с луком, посолить, поперчить, добавить 2 столовые ложки кипяченой воды и тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса.

**2.** Из муки, воды и соли замесить тесто. Лепешки готовить, как в рецепте «Самса двухпарная» (см. с. 34).

**3.** На каждую из лепешек положить немного куриной начинки, тесто сложить треугольником и защипить края. Противень смазать растительным маслом и выложить на него самсы. Выпекать в разогретой до 250°С духовке 15–20 мин.

**4.** Готовые самсы при подаче полить сметаной.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 6



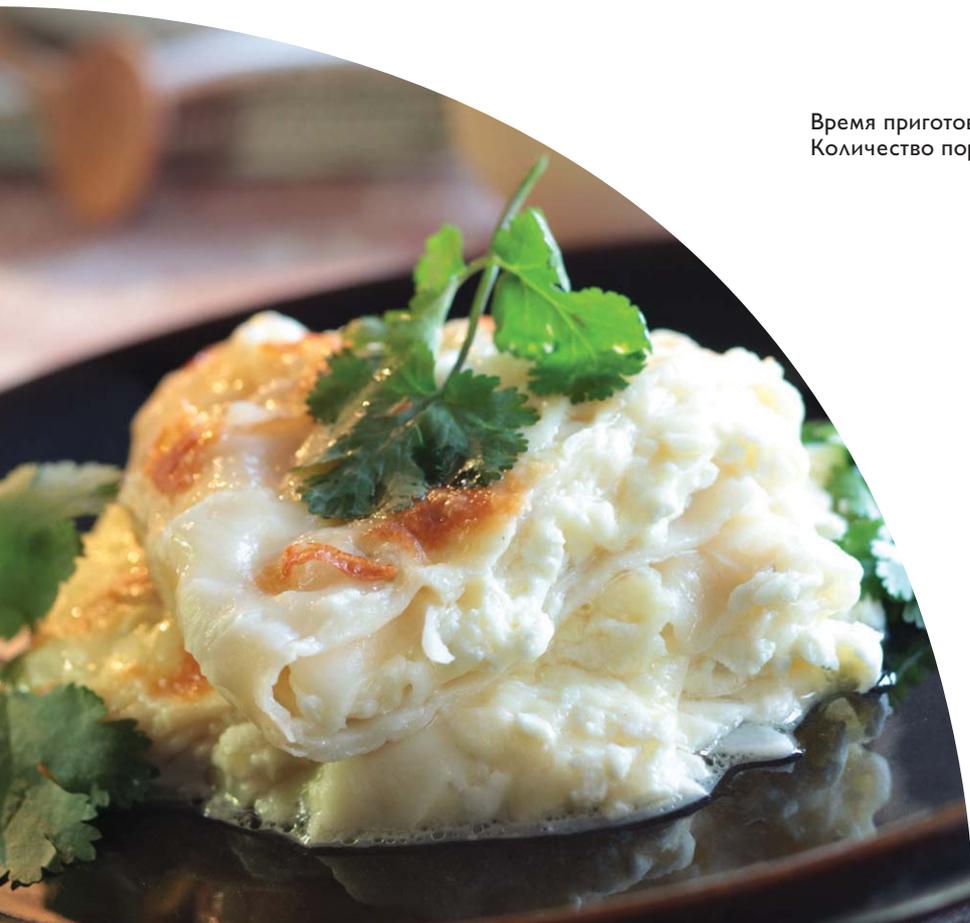
# Ачма

1. Взбить яйцо, добавить соль, воду, муку и замесить тесто (как на пельмени). Готовое тесто разделить на 7 частей, одна из которых должна быть больше остальных. Скатать из теста шарики и оставить их на 30 мин.
2. Затем самый большой шарик раскатать по размеру противня, остальные раскатать размером чуть меньше и опустить в кипящую воду на 2 мин (большой пласт не отваривать). Затем слои теста вынуть и залить холодной водой.
3. Сыр натереть на терке, смешать со сметаной и 150 г масла, остальное масло растопить.
4. Большой пласт теста уложить на противень и смазать растопленным маслом, сверху уложить еще слой теста, смазанный маслом и сырной начинкой, и так все остальные слои, кроме последнего. После загнуть края самого большого пласта теста и накрыть последним пластом. Поставить противень в разогретую до 200°C духовку и выпекать ачму 20–30 мин.

**Состав:**

70 г адыгейского сыра  
1 кг муки  
300 г сливочного масла  
4 яйца  
200 г сметаны  
300 мл воды  
соль  
растительное масло

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 10



# Лобиани

**Состав:****Тесто:**

300 мл мацони

или кефира

1 ст. л. сметаны

500 г муки

1 яйцо

1 ч. л. сухих дрожжей

соль

**Начинка:**

500 г фасоли

2 зубчика чеснока

1 стебель лука-порея

по 1/2 ч. л. сухого орегано  
и базилика

1 ст. л. молотых

грецких орехов

2 ст. л. растительного

масла

соль

красный молотый перец

**1.** Муку перемешать с солью и дрожжами, добавить кефир, сметану, яйцо и замесить тесто. В процессе замеса смочить руки растительным маслом и хорошо обмять тесто. Готовое тесто оставить на 1 ч.

**2.** Фасоль (замоченную заранее) поставить варить до готовности. Лук-порея нарезать полукольцами и пассеровать на масле. Выключив огонь, добавить сухие приправы и мелко рубленый чеснок, закрыть крышкой. За 3–4 мин до готовности фасоли добавить в нее лук с приправами и грецкие орехи. Фасоль слегка размять в кастрюле.

**3.** Готовое тесто разделить на 6–7 частей и скатать из каждой по лепешке. На лепешку выложить фасоль, собрать края теста в узелок и перевернуть лепешку узелком вниз. Затем раскатать скалкой, чтобы получился блин.

**4.** Сухую сковороду (лучше чугунную) раскалить и выпекать лобиани на сухой сковороде до хрустящей корочки с каждой стороны. Готовые лобиани сложить стопкой на тарелку и полить растопленным сливочным маслом.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 6



# Хачапури

**1.** В теплое молоко добавить дрожжи, сахар, соль, растительное масло (1 ложку), немного муки и оставить смесь на 20–30 мин для брожения.

**2.** После того как дрожжи забродили, добавить к ним мацони или простоквашу, яйцо и муку. Замесить тесто, добавляя муку, если необходимо. После того как тесто немного начнет отходить от рук, залить его растопленным маргарином и продолжить вымешивать. Готовое тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч подходить, после обмять и дать подойти еще один раз.

**3.** Сыр натереть на терке (можно немного подсолить). Из теста раскатать лепешки, на каждую лепешку выложить сыр и собрать тесто в узелок. Затем перевернуть лепешку узелком вниз и раскатать. Уложить на противни и выпекать в разогретой до 180°C духовке около 20 мин.

## Состав:

150 мл теплого молока  
1 ст. л. дрожжей  
1 ч. л. соли  
1 ч. л. сахара  
600 г муки  
250 мл мацони или простокваши  
1 яйцо  
2–3 ст. л. растительного масла  
100 г маргарина  
400 г сулгуни

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 6



# Хачапури из слоеного теста

**Состав:**

1–1,5 кг слоеного теста

1 кг сулуғуни

2–3 яйца

100 г сливочного масла

4–5 ст. л. сметаны

**1.** Сыр натереть на крупной терке, смешать с 2 яйцами, сметаной и 50 г масла.

**2.** Тесто раскатать в пласт и разрезать его на 10 квадратов. На середину каждого квадрата положить немного сырной массы. Края квадрата соединить в виде конвертика.

**3.** Оставшееся яйцо немного взбить и смазать им хачапури, выложенные на противень. Выпекать в разогретой до 200°C духовке 20–30 минут. Готовые хачапури полить растопленным маслом.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 10



## Хачапури по-имеретински

**1.** Молоко подогреть до чуть теплого состояния, добавить сахар, дрожжи, растительное масло и оставить на 15 мин в теплом месте. После добавить мацони и 2/3 муки, яйцо и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку. Добавить растопленное сливочное масло и соль, еще раз все хорошо промесить. Тесто скатать в шар, накрыть полотенцем и поставить на 2 ч в теплое место. После 2 часов тесто вымесить еще раз и дать подойти еще раз, оставив на 1 ч. Сыр натереть, добавить яйцо, размягченное сливочное масло.

**2.** Тесто раскатать лепешками размером с блин. На каждую лепешку положить сырную начинку. Края теста собрать в узелок, перевернуть лепешку стороной без узла и раскатать скалкой, должен получиться пухлый блин.

**3.** Желток взбить со сметаной и этой смесью смазать пироги. Затем хачапури выложить на противень и наколоть тесто вилкой в нескольких местах. Выпекать в разогретой до 180°С духовке 20–25 мин.

**4.** После того как пироги достали из духовки, нужно дать им постоять минут 10, чтобы сыр не вытек после разрезания.

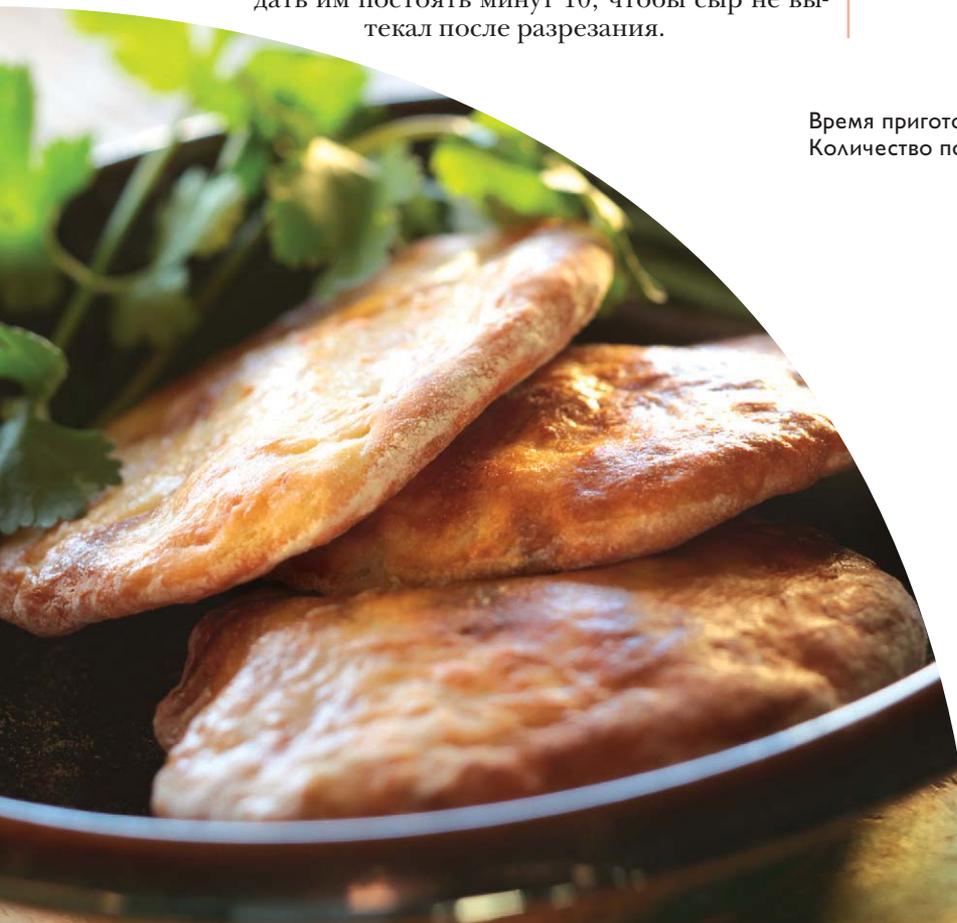
### Состав:

350 мл мацони или простокваши  
200 мл молока  
1 яйцо  
100 г сливочного масла  
8–9 ст. л. растительного масла  
800 г муки  
1 ст. л. сухих дрожжей  
1 ст. л. сахара  
1 ст. л. соли с горкой

### Начинка:

600–700 г имеретинского сыра  
2 яйца  
50 г сливочного масла  
1 желток для обмазывания  
1 ст. л. сметаны для обмазывания

Время приготовления: 2,5 ч  
Количество порций: 8



# Гурийские хачапури

**Состав:****Тесто:**

350 мл мацони или кефира

1 ст. л. сметаны

500 г муки

1 яйцо

1 ч. л. сухих дрожжей  
соль

**Начинка:**

500 г сулгуни

4 яйца

**1.** Муку перемешать с солью и дрожжами, добавить кефир, сметану, яйцо и замесить тесто. В процессе замеса смочить руки растительным маслом и хорошо обмять тесто. Готовое тесто оставить на 1 ч.

**2.** Яйца отварить вкрутую. Сыр натереть на крупной терке, смешать с рублеными яйцами.

**3.** Готовое тесто разделить на 6–7 частей и раскатать из каждой по лепешке. На лепешку выложить сырно-яичную массу, собрать края теста в узелок и перевернуть лепешку узелком вниз. Затем раскатать скалкой, чтобы получился блин.

**4.** Сухую сковороду (лучше чугунную) раскалить и выпекать хачапури на сухой сковороде до хрустящей корочки с каждой стороны.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 6



## Хачапури по-мингрельски

1. Приготовить опарное дрожжевое тесто.
2. Натереть 2/3 сыра и хорошо вымесить его с яйцом.
3. Тесто разделить на 2 части и раскатать в круглые лепешки. На одну из лепешек выложить начинку, накрыть второй лепешкой и загнуть края верхней под нижнюю лепешку. Выпекать в духовке при 180°C около 15 мин.

**Состав:****Тесто:**

300 г муки  
150 мл молока  
1 яйцо  
1 ст. л. сахара  
1 ч. л. сухих дрожжей  
2 ст. л. топленого масла

**Начинка:**

150–200 г имеретинского сыра  
1 яйцо

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 4



# Хачапури по-аджарски

**Состав:****Тесто:***1 кг муки**350 мл молока**1 ст. л. растительного масла**1 ст. л. сухих дрожжей**1 ч. л. сахара**1 ч. л. соли***Начинка:***700 г имеретинского сыра**8 яиц**100 г сливочного масла**500 мл воды*

**1.** Теплую воду смешать с мукой, добавить молоко, сахар, дрожжи, соль и растительное масло. Замесить тесто и оставить его подходить на 2 ч, после вымесить и дать подойти еще один раз, оставив на 1 ч.

**2.** Сыр натереть на терке, размять руками, добавить несколько столовых ложек кипяченой воды, чтобы получилась единая гладкая масса.

**3.** Подготовленное тесто разделить на комочки по 150–200 г каждый, раскатать комочки в круглые лепешки (должно получиться 8 лепешек). Из лепешек сделать лодочки, свернув с двух сторон края теста в рулончик и соединив незакатанные края между собой, затем развести края рулончика в стороны, чтобы получилась лодочка.

**4.** В каждую лодочку положить сырную массу, стараясь заполнить даже слепленные края, и поставить хачапури в разогретую до 250°C духовку на 15 мин. После хачапури вынуть, разбить в каждую лодочку по 1 яйцу и снова поставить их в духовку на 4–5 мин, желток яйца должен оставаться жидким. В готовые горячие хачапури положить по кусочку сливочного масла.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 10



Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,  
преподавателя графического дизайна  
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Марьчева*

Фото *А. Васильева, С. Моргунова, К. Филипповой, А. Дроздина*

П 99 **50** рецептов. Осетинские, абхазские, татарские пироги и другая выпечка. —  
М. : Эксмо, 2013. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-66759-8

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-66759-8

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

## 50 РЕЦЕПТОВ

### **Осетинские, абхазские, татарские пироги и другая выпечка**

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *А. Марьчева*  
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *Л. Кузьмина*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: Издательство «ЭКСМО» ЖШҚ, 127299, Мәскеу, Ресей, Клара Цеткин көш., үй 18/5.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды  
қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о  
техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылған

Подписано в печать 20.08.2013. Формат 70×100<sup>1/16</sup>.  
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

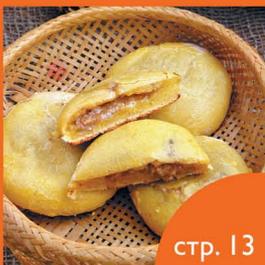
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-66759-8

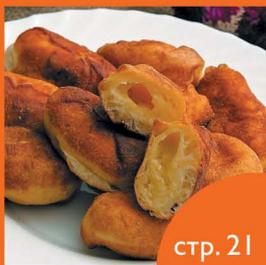


9 785699 667598 >

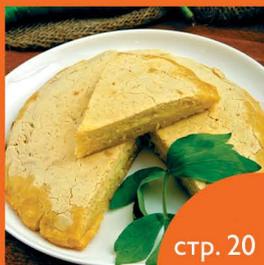




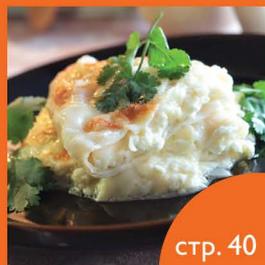
стр. 13



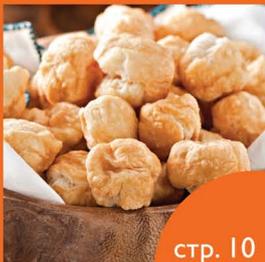
стр. 21



стр. 20



стр. 40



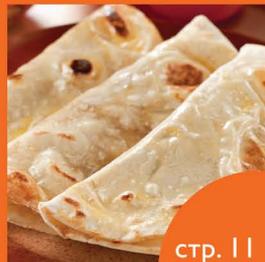
стр. 10



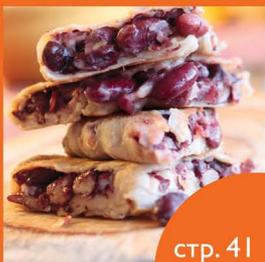
стр. 12



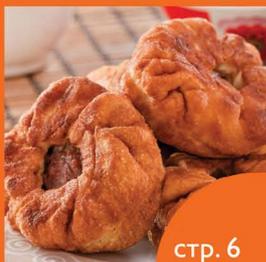
стр. 45



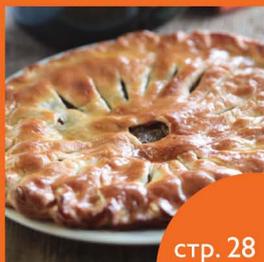
стр. 11



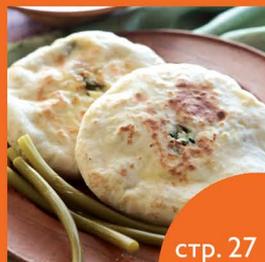
стр. 41



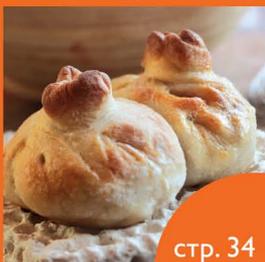
стр. 6



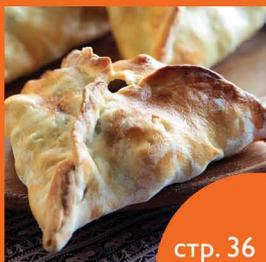
стр. 28



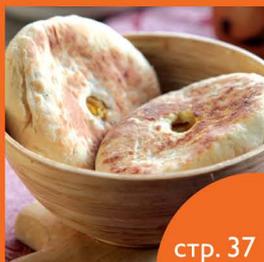
стр. 27



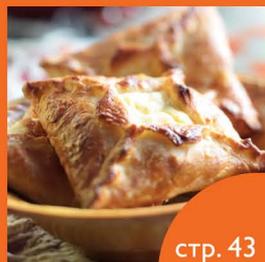
стр. 34



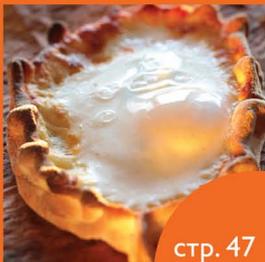
стр. 36



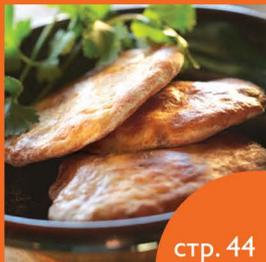
стр. 37



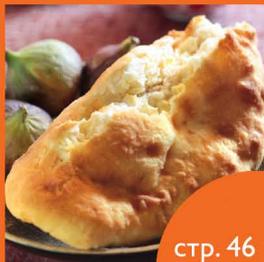
стр. 43



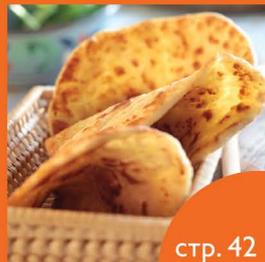
стр. 47



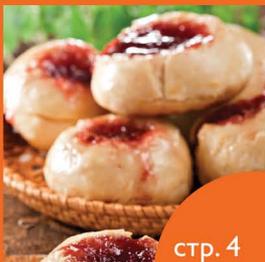
стр. 44



стр. 46



стр. 42



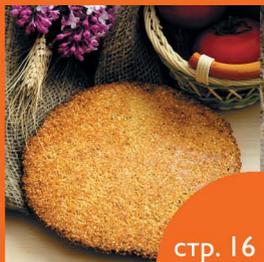
стр. 4



ISBN 978-5-699-66759-8



9 785699 667598 >



стр. 16



стр. 18