

Азербайджанская кухня

Отличительная особенность азербайджанской кухни — использование баранины для приготовления различных блюд. Гораздо в меньшей степени азербайджанцы употребляют говядину, птицу, рыбу.

Другая особенность — острый вкус и неповторимый аромат, которые придают блюдами всевозможные специи и зелень: горький и душистый перец, базилик, корица, гвоздика, укроп, петрушка, кинза, мята, тмин и многие другие. Особо стоит остановиться на шафране и сумахе (барбарисе в порошке). Первый из них является неизменным компонентом для приготовления многочисленных пловов. Сумах, как правило, подают к различным мясным блюдам. Широкое распространение в Азербайджане и за его пределами получили такие блюда, как суп пити, кюфта-бозбаш — бульон с крупными тефтелями из мяса и риса с горохом и картофелем, довга — суп из кислого молока с зеленью и знаменитый люля-кебаб.

Традиционное праздничное блюдо у азербайджанцев — плов. Его готовят из риса и подают с различными приправами из мяса, рыбы, овощей и фруктов. Мясные блюда заправляют каштанами, курагой, кишмишем и зеленью. Общераспространенным блюдом считается и долма (голубцы). При приготовлении долмы мясной фарш обычно заворачивают в виноградные (реже в капустные) листья, которые придают долме особый вкус и аромат.

Наряду с общераспространенными блюдами в различных районах Азербайджана установились свои особые способы приготовления пищи и рецепты некоторых национальных кушаний. На северо-западе готовят хингал — нарезанные ромбиками и отваренные кусочки теста подают с мясом, жареным луком. В Ленкорани цыплят фаршируют орехами с повидлом и луком и зажаривают на вертеле. Апшерон славится своей дюшбарой — мелкими пельменями и кутабами — пирожками из очень тонко раскатанного теста

Некоторые блюда в Азербайджане готовят в специальной посуде. Например, суп пити — в питишницах, пловы — в казанах — особых котлах с утолщенным дном и специальными крышками, в которых помещаются раскаленные угли, для того чтобы плов «упревал» равномерно. Для приготовления шашлыка и люля-кебаба используют различные шпажки, для первых блюд — каса — чашки, для тушения мяса — тас — небольшие кастрюльки.

Рецепты

Пити по-азербайджански



Состав:

500 г баранины, 100 г свежего зеленого горошка, 8 маленьких картофелин, 1 ст. Ложка томатной пасты, 1 г шафрана (можно и без него), тертая мята на кончике ножа, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Приготовление:

Мясо разрезать на 10-12 кусков. Горошек, замоченный с ночи, положить в кастрюлю вместе с мясом, залить холодной водой и варить на слабом огне. Осторожно снять пену. За полчаса до конца варки добавить картофель и томат-пюре. Суп посолить. Шафран приготовить отдельно: заварить, как чай, из расчета 1 г на полстакана. На 2 ? - 3 л бульона взять 2 ст. ложки настоя. Посыпать пити мятой и большим количеством укропа и петрушки.

Рыба, фаршированная по-азербайджански



Состав:

500 г рыбы, 125 г молотых орехов, 25 г изюма, 75 г мелко нарезанного лука, 25 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

Приготовление:

Рыбу очистить, удалить внутренности, посолить. Для начинки взять молотые орехи, изюм, лук, слегка обжаренный в растительном масле, сок лимона. Все перемешать и этой массой наполнить тушку рыбы. Обвязать ее ниткой и обжарить в духовом шкафу в растительном масле

Плов по-сумгаитски



Состав:

200 г курицы, 160 г крупы пшеничной, 80 г масла топленого, 1 луковица, соль.

Приготовление:

Отваривают подготовленную тушку курицы, отделяют кости и нарезают мякоть на куски. В кипящий бульон, где варилась курица, засыпать замоченную пшеничную крупу, добавить кусочки курицы, варить на слабом огне. Как только каша загустеет, ее необходимо периодически взбивать и продолжать варить, пока не превратится в однородную тягучую массу.

Источник: Азербайджанская кухня // Кухня народов России : путешествие по Уралу. – М., 1993. – С. 269-274. – Из содерж.: Пити по-азербайджански; Рыба, фаршированная по-азербайджански; Плов по-сумгаитски.