

## Азербайджанская национальная кухня. Супы.

Первые блюда отличаются от обычных супов своей концентрацией и густотой, потому что они обычно содержат малое количество бульона. Особенность азербайджанской кухни — использование некоторых национальных блюд в качестве первого и основного блюда. В этом случае бульон подают отдельно, а затем остальное как основное блюдо, но готовится это вместе. Еще одно отличие национальных супов — использование жира овец, который кладут в миску мелкими кусками.

### Довга



### Состав:

450 г баранины, 1 л мацони (простокваши), 1 ст. ложка гороха-нохуда, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 стакан мелко нарезанного щавеля и шпината, 1 ст. ложка риса, 1 яйцо, по 2 ст. ложки зелени кинзы, петрушки и мяты, соль, черный молотый перец.

### Приготовление:

Мякоть баранины вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, хорошо перемешать, сделать маленькие шарики (15 г), отварить в небольшом количестве бульона или воды.

Мацони смешать с мукой, проварить смесь при непрерывном помешивании, не допуская свертывания мацони, опустить в нее сваренный до полуготовности горох-нохуд, перебранный и промытый рис и варить до готовности, не переставая помешивать. Затем влить бульон вместе с мясными шариками, добавить соль, мелко нашинкованный щавель и шпинат, а также пряную зелень и довести довгу до полной готовности. В зависимости от времени года довгу подают в горячем или холодном виде.

### Суп азербайджанский

**Состав:**

500 г баранины, 80 г курдючного сала, 0,5 стакана риса, 0,5 стакан алычи, 1 луковица, 1 стакан зелени кинзы и укропа, соль, перец.

**Приготовление:**

Баранью лопатку, грудинку или часть задней ноги нарубить кусками, залить холодной водой и варить, периодически снимая пену. Готовое мясо вынуть, отделить кости. В кипящий бульон положить промытый рис, алычу, нашинкованный лук и мелко нарезанное курдючное сало. Когда рис станет мягким, добавить перец, соль, нашинкованную зелень кинзы, укропа и довести суп до готовности. Перед подачей на стол положить мясо.

**Сюдлу-Сыйиг****Состав:**

1,5 стакан риса, 1 л молока, 0,5 л воды, 50 г сливочного масла, 10 кусочков сахара, 1 ч. ложка корицы, 6—7 тычинок шафрана, соль.

**Приготовление:**

Рис отварить в воде до полуготовности, слить воду, рис промыть, затем всыпать его в кипящее молоко и варить на медленном огне около 10 минут. В воде растворить сахар, вскипятить. Соединить рис с сахарным сиропом, добавить сливочное масло, корицу, шафран и варить на медленном огне еще 5—7 минут.

## Овдух (окрошка по-азербайджански)



### Состав:

250 г вареного мяса, 200 г свежих огурцов, 4 яйца, 150 г зеленого лука, 1,5 стакана зелени кинзы, укропа, базилика, 1,5 л мацони, 0,5 л воды, соль.

### Приготовление:

Огурцы очистить и нарезать ломтиками. Вареную телятину или говядину мелко покрошить. Сваренные вкрутую яйца разрезать на 4 части. Зелень кинзы, укропа, базилика, а также зеленый лук нашинковать. Все перемешать, разделить на порции и залить взбитым мацони, разбавленным холодной кипяченой водой, добавить по вкусу соль.

## Суп гороховый с фрикадельками



### Состав:

650 г баранины, 80 г гороха, 80 г репчатого лука, 1 л мацони, 120 г риса, 40 г муки, 200 г щавеля или шпината, 120 г зелень (кинза, укроп, кявар), специи, соль - по вкусу.

### Приготовление:

Мякоть баранины пропускают через мясорубку вместе с луком и добавляют перец, фарш перемешивают и разделяют в виде шариков. В бульоне отваривают предварительно замоченный горох. Затем добавляют рис, щавель или шпинат, зелень,

мясные шарики, мацони (простоквашу, смешанную с мукой и проваренную при непрерывном помешивании), соль и доводят блюдо до готовности. Подают суп как в теплом, так и в холодном виде.

## **Кюфта-Бозбаш**



### **Состав:**

750 г баранины с костями. Для кюфты: 1 яйцо, 2 луковицы, 20 шт. алычи, 0,75 стакана полуотваренного риса, соль, перец.

Для бозбаша: 2 ст. ложки нохуда, 2 луковицы, 3 картофелины, 50 г курдючного сала, 1 ст. ложка настоя шафрана (или 7—8 тычинок), 2 ст. ложки пряной зелени, соль, перец.

### **Приготовление:**

Мякоть отделить от костей. Из костей сварить бульон (1,5 л). Мякоть вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец, яйцо. Фарш смешать с полуотваренным рисом. Из полученной массы сформировать шарики величиной с яйцо, в середину каждого положить по 2—3 очищенные от косточек алычи. В процеженный бульон опустить предварительно замоченный горох-нохуд, сварить его до полуготовности, затем положить мясные шарики-кюфту, нарезанный картофель, нашинкованный лук, а за 10 минут до готовности бозбаша — мелко нарезанное курдючное сало, соль, перец, настой шафрана (настой готовится из расчета 1 г шафрана на 0,5 стакана воды).

При подаче на стол кюфту-бозбаш посыпать мелко нарубленной зеленью базилика, петрушки, эстрагона.

## Каурма-Бозбаш



### Состав:

500— 700 г баранины, 3—4 картофелины, 20 мелких каштанов, 0,5 стакана алычи, 2 луковицы, 50 г бараньего жира или топленого масла, 1 ст. ложка настоя шафрана, черный молотый перец, соль.

### Приготовление:

Баранину (можно с косточками) нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, обжарить вместе с луком. Подготовленное мясо залить горячим бульоном или водой, положить крупно нарезанный картофель, предварительно сваренные и очищенные каштаны, алычу и довести до готовности. В конце добавить перец, если нужно, соль, влить настой шафрана.

При подаче на стол посыпать зеленью кинзы.

## Пити



### Состав:

200-250 г баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 3-4 шт. алычи, 1-2 шт. картофеля, 1 ст. л. гороха, 6 зерен черного перца, 1 ст. л. зелени кинзы, 1 ст. л. зелени петрушки, 1/2 ст. л. зелени чабера, 5-6 тычинок шафрана.

### Приготовление:

Предварительно замачивается горох в течении 10 часов. Суп готовится в специальном, обливном изнутри, невысоком горшочке, объемом около 1 литра. И, так как готовится каждая порция отдельно, то и подавать можно прямо в горшочке: так намного вкуснее. Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, замоченный

горох, залить 0,5 литра кипятка, плотно закрыть крышкой или блюдцем и поставить в духовку на 30 - 40 минут. Добавить картофель, нарезанный четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30 - 40 минут. Если вода сильно выкипела - долить кипятка. Через 1 - 1,5 часа заправить пряностями, дать постоять в духовке 2 - 3 минуты, после чего подавать к столу. Примечание: для этого супа лучше использовать горох нохут. Если Вы достанете нохут, то после 10 часового замачивания и разбухания его следует очистить от внешней кожицы, т.к. этот горох имеет две оболочки в отличие от обычного.

Источник: <http://supercook.ru/zz305-azerbaijan.html>