

## СОДЕРЖАНИЕ

Бараньи ребрышки с луком .....	2
Басма .....	4
Думляма.....	7
Джиз с овощами.....	10
Печень.....	12
«Пирожок» в казане.....	14
Немецкие штрудли .....	16
Шашлык в казане – казан-кебаб.....	20
Шурпа .....	22
Шурпа из петуха .....	26
Коурма-шурпа.....	28
Бешбармак.....	30
Бараньи ребрышки с лапшой и омлетом .....	34
Резаный лагман.....	37
Чучвара .....	40
Мастава.....	44
Машхурда.....	47
Овощная долма .....	50
Айва, фаршированная по-кокандски.....	54
Оши-афгани .....	58
Ферганский плов.....	60

# БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С ЛУКОМ

## Ингредиенты

- баранье сало (желательно именно курдючное) – 150 г или 120 мл хорошего растительного масла без запаха;
- бараньи ребрышки – 600-700 г;
- лук – 500 г;
- соль;
- специи: зира, семена кориандра, стручковый перец, зелень по желанию.

**1** Курдючное сало порежьте кубиками по полтора сантиметра, нарубите ребрышки, порежьте лук полукольцами. Вместо курдючного сала можно взять растительное масло.

**2** В разогретый на среднем огне казан опустите баранье сало. Не перемешивайте, пока нижняя часть выжарок не зазолотится, переверните их на другую сторону и дождитесь пока вытопится жир. Уберите выжарки из казана.

**3** Установив самый сильный нагрев, доведите масло до начала дымления и обжарьте ребрышки при частом перемешивании.



**4** Уменьшите нагрев до минимума и опустите порезанный полукольцами лук. Посолите лук, присыпьте зирой и кориандром. Поверх лука уложите целый стручковый перец и накройте казан крышкой.



**5** Откройте казан, увеличьте нагрев и перемешайте. Попробуйте и при необходимости досолите. Часто помешивая мясо и лук выпаривайте соус до сгущения, при подаче можно украсить готовое блюдо зеленью.

### **СПРАВКА:**

*Осушите мясо салфетками, чтобы раскаленное масло не брызгало вокруг из-за капель влаги.*

# БАСМА

## Ингредиенты обязательные:

- мясо 1 кг — баранина или говядина,
- курдючное сало — 100 г,
- или растительное масло 75 мл;
- картофель — 700 г;
- морковь — 350 г;
- лук — 1 кг;
- кочан капусты — 700 г;
- соль — крупная щепоть на каждый слой;
- специи: зира, кориандр и сухие травы по желанию;
- помидоры — 3–4 шт.;
- баклажаны — 1–2 шт.;
- болгарский перец — 2–3 шт.;
- острый стручковый перец — 1–2 шт.;
- чеснок — 1-2 головки;
- зелень разная.

## Ингредиенты необязательные (на ваш вкус):

- фасоль в стручках — 10 шт.;
- айва — 1–2 штуки;
- зеленые твердые яблоки — 2 шт.

- 1** Уложите ломтики сала или налейте масло на дно холодного казана.



- 2** Посолите, поперчите, приправьте специями и уложите жиром вниз слой мяса.



- 3** Порежьте полукольцами лук и уложите поверх мяса. Разрежьте крупные помидоры пополам и выложите поверх лука.



- 4** Морковь порежьте наискосок ломтиками по полсантиметра, болгарский перец крупной соломкой, чеснок и острый перец оставьте целиком. Уложите овощи в казан.



- 5** Баклажаны толстыми шайбами уложите в один слой, посолите и приправьте. Средние картофелины оставьте целиком, крупные разрежьте пополам. Весь картофель хорошо посолите.



- 6** С молодой капусты снимите верхние крупные листья. Оставшуюся капусту нарежьте крупными ломтями, посолите, по желанию приправьте специями и украсьте зеленью.



- 7** Крупными листьями с поверхности кочана капусты укройте все овощи. Придавите продукты плотной крышкой и грузом, поставьте казан на огонь примерно на полтора-два часа.



- 8** В начале установите средний нагрев. Как только крышка нагреется и содержимое казана закипит, убавьте огонь до слабого и оставьте кипеть на 45–60 минут. Время приготовления зависит от качества мяса и количества заложенных продуктов, но безошибочно понять, готово или нет, можно по запаху – как только станет пахнуть нестерпимо вкусно – открывайте!



- 9** На большое плоское блюдо выложите большие листья капусты. Чеснок и стручковый перец отложите в сторону. Выкладывать продукты надо слоями в обратном порядке: мясо должно оказаться на самом верху. На вершину образовавшейся горки выложите чеснок и перец. Получившимся бульоном можно наполнить пиалу.