





Я посвящаю эту книгу
своим милым подписчицам
и последовательницам.
С большой благодарностью и пожеланиями
самого лучшего в жизни!
Очень люблю
и ценю вас всех!



Зарема Хаджиева

Мекки со мной и радуй



Издательство АСТ
г. Москва



Здравствуйте, дорогие друзья!

Вы держите в руках уже вторую мою кулинарную книгу и, смею вас уверить, это книга не простая. После выхода первой многие писали мне, что чувствовали исходящее от нее необъяснимое тепло и волшебную ауру. Книга, которая сейчас перед вами, удивит вас не меньше. Она перенесет вас в ваше прошлое, в детство, в то самое беззаботное время, где ваша бабушка готовила для вас ароматную выпечку, а мама учила первым кулинарным хитростям, где все пахло ванилью, корицей и теплым хлебом, отовсюду веяло любовью и добром.

Листая эту книгу, вы ощутите неповторимую нежность маминых рук и почувствуете тепло ее взгляда. Читая знакомые с детства рецепты, вы будто снова услышите, как вас зовут домой с прогулки на обед или приглашают вечером на чай с вкуснейшими пирогами. Прочтя эту книгу, вы наверняка захотите поблагодарить за счастливые годы маму и бабушку и обнять этих прекрасных и самых любимых на свете женщин. Если вы сами уже стали мамами, то вам повезло вдвойне, ведь вы совершите это путешествие вместе со своими любимыми детками и вспомните о тех приятных, греющих душу мелочах из прошлого, которые покоились где-то на задворках памяти под грудой повседневных дел и забот.

Все время, пока я работала над этой книгой, я вкладывала в нее все самые нежные чувства, что есть в моей душе. Здесь нет ни одного снимка, сделанного без настроения и любви. Надеюсь, вы будете готовить по моим рецептам вместе со своими дочками или внуками и обязательно будете передавать эту книгу по наследству. И конечно, мне бы очень хотелось, чтобы с помощью нее в вашей памяти появилось еще больше приятных семейных моментов.

Передаю вам эту книгу как частичку своей души. Надеюсь, она найдет место на полочке на вашей кухне и послужит причиной бесчисленному количеству благодарностей и улыбок от ваших любимых людей!







НЕСЛАДКАЯ
ВЫПЕЧКА



Армянский лаваш

*Меня много раз просили поделиться этим рецептом.
Такой лаваш прекрасно подходит для шаурмы
и для многих других блюд.*

Мука — 800 г
Кипяток — 400 мл
Растительное масло — 4 ст. л.
Соль — ¼ ч. л.

Шаг 1. Муку просеиваем, в центре делаем лунку. Вливаем кипяток, добавляем соль и растительное масло и с помощью лопатки замешиваем тесто.

Шаг 2. Когда вся мука перемешается с водой, тесто переносим на доску, присыпанную мукой, и руками домешиваем его. Готовое тесто получится однородным на срезе, не будет липнуть к рукам. Прячем его в пищевую пленку на 15 минут.

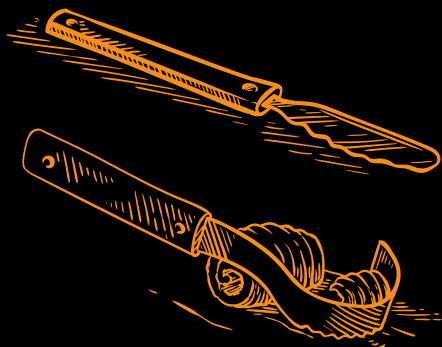
Шаг 3. Далее тесто делим на 15 частей, формируем кружочки и накрываем их пленкой.

Шаг 4. Каждую лепешечку очень тонко раскатываем и жарим с двух сторон на сухой сковородке без масла и на большом огне.

Шаг 5. Пока лепешки горячие, смазываем каждую с помощью кисточки теплой водой. Складываем друг на друга.

Шаг 6. Готовые лепешки можно хранить в холодильнике до трех суток, в морозилке — до месяца. В них можно завернуть любую начинку и запечь на гриле или приготовить холодные рулетики с рыбой и сыром. Вариантов — миллион!

Приятного аппетита!





Блины с курицей, грибами и сыром

Если к вам вдруг нагрянули гости и вы очень хотите удивить их своими кулинарными способностями, то вам нужен именно этот рецепт.

Готовятся эти безумно вкусные блинчики очень быстро!

Для теста:

Мука — 2 стакана
Молоко — 500 мл
Кипяток — 1 стакан
Дрожжи — 2 ч. л.
Сахар — 2 ч. л.
Соль — ½ ч. л.

Для начинки:

Куриное филе — 200 г
Шампиньоны — 300 г
Сыр — 100 г
Сливки — 50 мл
Масло — 3 ст. л.
Соль, черный перец — по вкусу



Шаг 1. В молоко добавляем кипяток, дрожжи, соль, сахар и перемешиваем. Вводим муку в несколько заходов и снова перемешиваем до однородной массы.

Шаг 2. Оставляем тесто отдохнуть и подняться на 15 минут, далее тщательно перемешиваем и выпекаем с одной стороны на сухой сковородке на очень маленьком огне. Верх блина должен полностью подсушиться. Готовые блины выкладываем по отдельности и даем остыть.

Шаг 3. Готовим начинку. Грудку режем на максимально мелкие кубики и обжариваем, пока не выпарится сок и мясо не начнет скворчать. Далее добавляем мелко нарезанные грибы, перемешиваем, закрываем крышкой и готовим на небольшом огне 15–20 минут.

Шаг 4. Далее снимаем крышку. Даем соку выпариться, добавляем соль, перец, сливки и готовим еще пару минут. Сливки должны впитаться в курицу и грибы.

Шаг 5. Далее на каждый блин выкладываем по одной ложке начинки и натертого на крупной терке сыра, формируем треугольники. Скрепляем блины с той стороны, что не выпекали.

Шаг 6. Готовые блины выпекаем в духовке при 180 °С 10 минут. Подаем со сметаной.

Совет: В начинку можно добавить нарезанные помидоры и пекинскую капусту.

Приятного аппетита!







Блины с грибами и сыром

Я знаю, как приготовить более двадцати видов блинов.
Этот рецепт считаю одним из лучших.
Любим его всей семьей!

Мука — 200 г
Молоко — 500 мл
Яйца — 2 шт.
Грибы — 300 г
Лук — 1 шт.
Сыр — 100 г
Растительное масло — 4 ст. л.
Соль — ½ ч. л.
Разрыхлитель — ½ ч. л.



Шаг 1. Лук и грибы режем на мелкие кубики. Лук обжариваем до золотистого цвета, добавляем к нему грибы. Грибы в процессе жарки выделяют сок, нужно дать ему выпариться. Когда грибы начнут подрумяниваться, выключаем огонь и даем грибам с луком полностью остыть.

Шаг 2. В теплое молоко разбиваем яйца, добавляем соль, разрыхлитель и перемешиваем. В несколько заходов добавляем муку, растительное масло и перемешиваем до однородной массы.

Шаг 3. Разогреваем сковородку, кладем столовую ложку грибов с луком и заливаем тестом.

Шаг 4. Как блин подрумянится, переворачиваем, посыпаем сыром — можно больше сыра или меньше, на ваше усмотрение — и складываем полумесяцем. Когда блин снова подрумянится, складываем его еще раз и переносим на тарелочку.

Шаг 5. Так запекаем все блины. Подаем к столу со сметаной.

Приятного аппетита!



Блины с сыром и зеленью

Эти блины идеально подойдут для завтраков:
все предельно просто и вкусно.

Молоко — 1 стакан
Кефир — 1 стакан
Мука — 1 стакан
Яйца — 2 шт.
Сыр (можно сулугуни) — 100 г
Соль — ½ ч. л.
Сахар — 1 ст. л.
Сода — ½ ч. л.
Растительное масло — 4 ст. л.
Укроп — несколько веточек



Шаг 1. В теплое молоко добавляем кефир комнатной температуры и все остальные ингредиенты кроме муки.

Шаг 2. Все хорошо перемешиваем до однородной массы, добавляем муку и снова тщательно перемешиваем, чтобы не осталось комочков.

Шаг 3. Разогреваем блинницу, выливаем тесто и выпекаем с двух сторон на маленьком огне. Перед первым блином смазываем растительным маслом, далее выпекаем без масла. Если сковорода с царапинами и без антипригарного покрытия, лучше смазывать ее перед приготовлением каждого блина.

Шаг 4. Готовые блины подаем со сметаной.

Приятного аппетита!

