

Содержание



Закуски и салаты

Салат кашик из сериала «Постучись в мою дверь»	8
Мясной тартар из сериала «Ранняя пташка»	11
Сэндвичи с колбасой, сыром и помидорами из сериала «Запах клубники»	12
Сигара бёрек из сериала «Великолепный век»	15
Фаршированные яйца из сериала «Ранняя пташка»	16
Попкорн из сериала «Любовь напрокат»	19
Бастурма из сериала «Великолепный век»	20
Любовные сэндвичи из сериала «Постучись в мою дверь»	23



Первые блюда

Мерджимек чорбасы из сериала «Великолепный век»	26
Куриный суп с лимоном из сериала «Любовь не понимает слов»	29
Французский луковый суп из сериала «Любовь напрокат»	31

Миндальный суп из сериала «Великолепный век»	33
Тархана чорбасы из сериала «Зимородок»	34
Авголемоно из сериала «Постучись в мою дверь»	37



Основные блюда

Перепела в гранатовом соусе из сериала «Великолепный век»	40
Ризотто с белыми грибами из сериала «Любовь напрокат»	43
Манты по-турецки из сериала «Запах клубники»	44
Пилав из баранины из сериала «Великолепный век»	47
Запеченная рыба из сериала «Любовь не понимает слов»	48
Карныярык из сериала «Запах клубники»	51
Фаршированные перцы из сериала «Любовь не понимает слов»	52
Ич пилав из сериала «Великолепный век»	55
Макароны в томатном соусе из сериала «Запах клубники»	56
Кокореч из сериала «Любовь не понимает слов»	55
Пицца из сериала «Постучись в мою дверь»	60
Менемен из сериала «Любовь не понимает слов»	63
Овощное рагу из сериала «Любовь напрокат»	64
Имам баялды из сериала «Ранняя пташка»	67

Лахмаджун из сериала «Любовь не понимает слов»	70
Чий кефте из сериала «Ранняя пташка»	71
Омлет с сыром по-турецки из сериала «Запах клубники»	72
Долма из сериала «Любовь напрокат»	75
Кебаб из баклажанов из сериала «Постучись в мою дверь»	76
Адана-кебаб в беконе из сериала «Зимородок»	79
Жареные анчоусы в кляре из сериала «Любовь не понимает слов»	80
Пиде из сериала «Великолепный век»	83
Жареные сардины из сериала «Ранняя пташка»	84

Выпечка



Баклава из сериала «Великолепный век».	88
Бёрек со шпинатом и сыром из сериала «Ранняя пташка».	91
Апельсиновый ревани из сериала «Любовь не понимает слов»	92
Катмер из сериала «Зимородок»	95
Пышки из сериала «Великолепный век»	96
Хворост из сериала «Любовь напрокат»	97
Симиты из сериала «Запах клубники»	100
Бёрек с баклажанами и сыром из сериала «Ранняя пташка».	103

Фисташковая пахлава из сериала «Зимородок»	104
Калбура басты из сериала «Запах клубники»	107



Десерты

Айва под взбитыми сливками из сериала «Великолепный век» . . .	110
Фруктовый смузи-боул из сериала «Зимородок»	113
Сютлач из сериала «Великолепный век»	114
Рахат-лукум из сериала «Великолепный век»	117
Мороженое дондурма из сериала «Постучись в мою дверь»	118
Кешкюль из сериала «Великолепный век»	121
Клубничный торт из сериала «Запах клубники»	122
Пекмез из сериала «Великолепный век»	125
Халка татлысы из сериала «Великолепный век»	126



Напитки

Горячий шоколад из сериала «Любовь напрокат»	130
Кофе по-турецки из сериала «Великолепный век»	133
Смузи из овощей из сериала «Любовь напрокат»	134
Розовый щербет из сериала «Великолепный век»	137
Айс-кофе из сериала «Любовь напрокат»	138
Чай по-турецки из сериала «Зимородок»	141
Тропический смузи из сериала «Любовь напрокат»	142



Закуски и салаты



Салат кашик

из сериала «Постучись в мою дверь»

Серкан Болат тщательно следит за своим питанием, чтобы оставаться молодым и здоровым. Конечно же, основную часть его рациона составляют овощи. Предлагаем вам приготовить традиционный турецкий салат кашик, который очень часто появляется на столе героев сериала.

Порции: 2

Ингредиенты:

- ◆ Помидоры красные — 150 г
- ◆ Помидоры желтые — 150 г
- ◆ Болгарский перец красный — 1 шт.
- ◆ Болгарский перец желтый — 1 шт.
- ◆ Красный острый перец — 1 шт.
- ◆ Огурец — 1 шт.
- ◆ Лимон — ½ шт.
(или лимонный сок)
- ◆ Красный или белый лук — ⅓ шт.
- ◆ Петрушка или кинза — 1 пучок
- ◆ Оливковое масло — для заправки
- ◆ Соль, черный перец — по вкусу

Приготовление:

1. Сперва необходимо помыть овощи и зелень. Помидоры, огурцы и перцы очистите от кожуры.
2. Нарежьте помидоры, огурцы и перцы мелким кубиком. (Мелкая нарезка — главная особенность кашика!)
Лучше всего сочетать в этом салате помидоры разных сортов (например, желтые и красные, желтые и розовые и т. д.).
3. Нарежьте мелко лук. Важно: репчатый лук не подойдет!
4. Измельчите петрушку.
5. Сначала смешайте вместе огурец, помидор, перец и лук.
6. Теперь отдельно соедините петрушку с лимонным соком (если вы взяли целый лимон, то сначала немного раскатайте его по столу, а затем выжмите половинку). Добавьте оливковое масло, добавьте немного соли и молотого перца.
7. Добавьте получившуюся заправку к овощам, перемешайте, при необходимости дополнительно посолите и поперчите. Кашик готов!









Мясной тартар

из сериала «Ранняя пташка»

Санем решила признаться Джану в своих чувствах и поехала к нему домой, но дверь открыла Полен, девушка Джана. Парня не оказалось дома, и Полен настояла, чтобы Санем осталась. Они накрывают на стол, и Санем, заметив сырой фарш, предлагает его приготовить. Но Полен убеждает девушку, что это готовое блюдо, которое обожает Джан! Ну что, попробуем приготовить?

Порции: 4

Ингредиенты:

- ◆ Говяжья вырезка — 600 г
- ◆ Каперсы — 10 шт.
- ◆ Желтки перепелиных яиц — 8 шт.
- ◆ Корнишоны — 2 шт.
- ◆ Лук (репчатый, шнитт или шалот) — 1 шт.
- ◆ Лимон — 1 шт.
- ◆ Дижонская горчица — 2 ч. л.
- ◆ Вустерский соус — 2 ч. л.
- ◆ Табаско — 1 ч. л.
- ◆ Соль, перец, специи — по вкусу
- ◆ Зелень — для подачи

Приготовление:

1. Сперва промойте под водой говяжью вырезку, уберите лишнюю влагу.
2. При помощи ножа удалите жилы и пленки. Затем нарежьте мясо мелкими кусочками (~ 0,3–0,5 см). Аккуратная, мелкая и одинаковая нарезка мяса — это основа вкусного тартара.
3. Очистите от шелухи лук и нарежьте его очень мелко, он не должен чувствоваться в готовом блюде. Каперсы и корнишоны так же измельчите, добавьте их вместе с луком к мясу.
4. Выжмите и добавьте сок лимона в мясную смесь и тщательно перемешайте.
5. Добавьте горчицу и соусы (при добавлении соуса табаско помните о его остроте!), перемешайте.
6. Для тартара понадобятся только яичные желтки. Оставьте 4 желтка (не смешивайте!) для украшения порций, а остальные добавьте к мясу. Перемешайте все до однородности.
7. Для подачи лучше всего использовать небольшое кондитерское кольцо, при помощи которого у вас получится придать тартару идеальную форму. Если кольца нет — выкладывайте горкой, приплюснув верхушку. Старайтесь не образовывать пустоты в фарше — ингредиенты должны плотно прилегать друг к другу. Аккуратно выложите в центр мясной массы желток. Ваш тартар готов, при подаче можете добавить зелень!





Сэндвичи с колбасой, сыром и помидорами

из сериала «Запах клубники»

Аслы и Бурак работают допоздна и возвращаются домой вместе. Из-за мыслей друг о друге они не могут уснуть, поэтому одновременно решают пойти перекусить и случайно встречаются на кухне.

Наши герои решают сделать сэндвичи, и во время совместной готовки они понимают, что влюбились.

Порции: 3

Ингредиенты:

- ◆ Хлеб для тостов — 6 шт.
- ◆ Помидоры — 2 шт.
- ◆ Колбаса (копченая, докторская и т. п. — на выбор) — 200 г
- ◆ Сыр твердый — 80 г
- ◆ Любой соус — по вкусу

Приготовление:

1. Колбасу нарежьте ломтиками, помидоры — слайсами или кубиком, а сыр — пластинами.
2. Поджарьте с одной стороны 3 ломтика хлеба до светлой корочки.
3. Неподжаренную сторону смажьте выбранным соусом. Затем выложите слоями колбасу, помидор и сыр. Если у вас получилось больше ингредиентов, то можно повторить слои.
4. Другие 3 ломтика хлеба смажьте соусом.
5. Накройте начинку оставшимся хлебом, переверните сэндвич и поджарьте с другой стороны.
6. Готовые горячие бутерброды разрежьте по диагонали на треугольнички, и вот быстрая и вкусная закуска готова! Смело экспериментируйте с начинкой, пробуя добавлять другие ингредиенты!







Сугара Бёрек

из сериала «Великолепный век»

Жизнь во дворце Топкапы бурная, поэтому и питаться надо соответствующе!

Вы наверняка заметили, что традиционно вместе с основными блюдами подается большое количество закусок. Одну из них вы часто можете увидеть на столах Османской династии во время трапезы. Попробуем приготовить?

Порции: 3

Ингредиенты:

- ◆ Мука — 500 г
- ◆ Брынза — 100 г
- ◆ Вода — 250 мл
- ◆ Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- ◆ Яйцо — 1 шт.
- ◆ Растительное масло — по мере необходимости
- ◆ Можно взять готовое тесто фило, но домашнее же всегда вкуснее!



Приготовление теста юфка:

1. Просейте муку и смешайте ее с водой, 8 ч. л. растительного масла и солью. Замесите тесто, а потом начните его вымешивать — оно должно быть без комочков и эластичным. Разделите на 5 частей. Накройте тесто полотенцем и оставьте на 15 минут.
2. Начните раскатывать куски теста до очень тонкого состояния. Чтобы тесто не прилипало, присыпайте скалку мукой. Держите тесто под влажной тканью.

Приготовление блюда:

1. Разомните брынзу вилкой, отделите белок от желтка; желток соедините с сыром и перемешайте. Белок слегка взбейте.
2. Разрежьте тесто на 8–12 треугольников. Сложите треугольники друг на друга — так тесто будет засыхать медленнее.
3. Отступив от нижнего края 2 см, на широкую часть треугольника выложите 1 ч. л. яично-сырной смеси, разровняйте в 1 слой.
4. Начните закручивать рулет, сделав 2 оборота; затем подогните боковые части треугольника, закрыв по сторонам начинку, и продолжите крутить. Наверху оставьте небольшой кончик, смажьте его внутреннюю сторону белком и закрепите на трубочке. Прodelайте то же самое с оставшимися треугольниками.
5. Разогрейте в сковороде растительное масло и обжаривайте трубочки с каждой стороны до золотистой корочки, а потом выкладывайте на тарелку. Турецкая закуска готова!