



AVROPA TƏAMLARI



Bakı · Baku

Foreword

Dear readers, dear friends,

We are delighted to introduce to you the “Taste of Europe”, collection of traditional recipes from all 27 countries of the European Union. Meals are more than food, they are stories shared, heritage passed on through generations. Just like music and arts, gastronomy is an important cultural heritage, since the culinary traditions of a people represent their identity revealing their habits and customs.

Food occupies an important role in the Azerbaijani and entire European culture. Like in Europe, eating together is especially valued here. We invite you to indulge in European meals, discover a culinary tradition, find new favourites to share with loved ones.

Enjoy the taste of Europe!

Peter Michalko

Ambassador of the European Union to the Republic of Azerbaijan

Ön söz

Əziz oxucular, əziz dostlar!

Avropa İttifaqının 27 ölkəsində hazırlanan ənənəvi yemək reseptlərinin toplandığı “Avropa təamları”nı sizə təqdim etməkdən məmnunluq duyuruq. Bildiyiniz kimi, qida ənənəsi qidalanma ilə məhdudlaşmır. Bu, insanlar arasında paylaşılan yeni hekayələr, nəsillərdən-nəsillərə ötürülən sərvət deməkdir. Musiqi və incəsənət kimi, gastronomiya da mühüm mədəni irsdir, çünki hər bir xalqın kulinariyası onun kimliyini, adət və ənənələrini ifadə edir.

Azərbaycan və bütün Avropa mədəniyyətində isə qida adət-ənənəsi mühüm yer tutur. Avropada olduğu kimi, burada da süfrə arxasına toplaşmaq, birlikdə yemək xüsusilə dəyərlidir. Sizi Avropa təamlarından həzz almağa, kulinariya ənənələrini kəşf etməyə, çox sevəcəyiniz yeni reseptləri sevdiklərinizlə paylaşmağa dəvət edirik.

Avropa təamlarını nuş edin!

Peter Mixalko

Avropa İttifaqının Azərbaycan Respublikasındakı səfiri

CONTENT

Mündəricat

Austria. Wiener Schnitzel	6 Avstriya. Vyana şnitzeli
Belgium. Carbonnade Flamande – Beef Stew.....	8 Belçika. Karbonnad flamand – mal eti pörtləmə
Bulgaria. Banitsa – Pastry.....	10 Bolqarıstan. Banitsa
Croatia. Zagorski Štrukli – Baked Strukli.....	12 Xorvatiya. Zağorski ştrukli – sobada ştrukli
Cyprus. Kleftiko – Lamb with Vegetables	14 Kipr. Kleftiko – quzu tərəvəzlərlə
Czech Republic. Svičková – Beef Sirloin with Cream Sauce and Dumplings	16 Çex Respublikası. Sviçkova – qaymaqlı sous vəkökərlərlə can eti
Denmark. Æblekage – Apple Trifle	18 Danimarka. Əbləq – alma trayfl
Estonia. Mulgikapsad – Stewed Cabbage	20 Estoniya. Mulgikapsad – pörtlədilmiş kələm
Finland. Lamb Tenderloin with Cabbage Rolls and Pine Sprouts	22 Finlandiya. Kələm rulonları və şam tumurcuqları ilə quzu can eti
France. Quiche Lorraine	24 Fransa. Kiş loren
Germany. Stollen – Christmas Fruit-Bread	26 Almaniya. Ştollen – meyvəli milad çörəyi
Greece. Moussaka	28 Yunanıstan. Mussaka
Hungary. Gulyás	30 Macarıstan. Qulyaş
Ireland. Stew	32 İrlandiya. Styu – buğlama
Italy. Pasta alla Norma	34 İtaliya. Pasta alla norma
Latvia. Pīrāgi – Bacon Rolls.....	36 Latviya. Pīragi – bekon rulonları
Lithuania. Šaltibarščiai – Cold Beet Soup	38 Litva. Şaltibarşçey – soyuq çuğundur şorbası
Luxembourg. Gromperekichelcher – Potato Pancakes	40 Lüksemburq. Qromperekişelşer – kartoflu pankek
Malta. Kwareżimal – Almond Biscuits	42 Malta. Kvareżimal – badam biskviti
Netherlands. Erwtensoepp – Pea Soup	44 Niderland. Ertensup – noxud şorbası
Poland. Pierogi – Dumplings	46 Polşa. Pirogi – kökərlər
Portugal. Pastéis de Bacalhau – Salt Cod Croquettes	48Portuqaliya. Paşteyş de Bakalau – duzlu treska balığı kroketi
Romania. Papanashi – Doughnut Pastry	50 Rumıniya. Papanashi – donut xəmiri
Slovakia. Bryndzové halušky – Potato Noodles with cheese	52Slovakiya. Bryndzove haluşki – pendirli kartof əriştəsi
Slovenia. Kobarid Dumplings	54Sloveniya. Kobarid pelmeniləri
Spain. Tortilla	56İspaniya. Tortilla
Sweden. Kanelbullar – Cinnamon Buns	58 İsveç. Kanelbullar – darçın kökərlər

Taste
OF
Europe

WIENER SCHNITZEL

Ingredients:

- 4 (140 g) veal cutlets (or chicken or pork cutlets, pounded to 0.6-0.7 cm thickness)
- 1/4 cup all-purpose flour
- 1/2 teaspoon salt
- 2 eggs (large and well beaten)
- 1/2 cup breadcrumbs
- Oil

1. Pound the meat thinly, place the cutlet between sheets of plastic wrap for an easier washing up.
2. Pound the meat evenly to 0.6-0.7 cm thickness for best results.
3. To bread the schnitzels, set up 3 shallow dishes: place the flour and salt in one dish, the eggs in the second dish, and the breadcrumbs in the third dish.
4. In a large skillet, heat at least 0.6-0.7 cm of oil to 180°C.
5. Working one at a time, dredge cutlets first in flour until the surface is completely dry.
6. Dip in egg to coat and allow the excess to drip off for a few seconds.
7. Then roll quickly in the breadcrumbs until coated. Do not press the breadcrumbs into the meat. The crust should not adhere completely but form a loose shell around the schnitzel.
8. Immediately place meat in the pan with the hot oil. Do not crowd the pan. Cook the schnitzel in batches, if necessary.
9. Fry the schnitzel for 3 to 4 minutes on one side. Make sure the breaded meat "swims" in fat.
10. Turn them over once and fry an additional 3 minutes or until both sides are golden brown. Remove from the pan and allow the oil to drain off.
11. Wiener schnitzel is traditionally served with lemon slices and a green salad, potato salad, or cucumber salad and sometimes with French fries.

VYANA ŞNITZELİ

Tarkibi:

- 4 (140 q) nazik kəsilmiş dana əti tikələri (və ya 0,6-0,7 sm qalınlığında doğranmış nazik toyuq və ya donuz əti parçaları)
- 1/4 fincan müxtəlif məqsədlər üçün istifadə edilən un
- 1/2 çay qaşığı duz
- 2 yumurta (böyük və yaxşı çalınmış)
- 1/2 fincan çörək qırıntısı
- Yağ

1. Əti nazikcə döyün, daha asan təmizlənməsi üçün ət parçalarını streç vərəqlər arasına qoyun.
2. Yaxşı nəticə üçün əti 0,6-0,7 sm qalınlıqda, bərabər şəkildə döyün.
3. Şnitzelləri çörək qırıntısına batırmaq üçün 3 dayaz qab hazırlayın: bir qaba un və duz, ikinci qaba yumurta, üçüncü qaba isə çörək qırıntısını qoyun.
4. Böyük tavada, ən azı, 0,6-0,7 sm qalınlığında yağı 180°C-yə qədər qızdırın.
5. Ət parçalarını bir-bir işləyin. Əvvəlcə onun səthini bütünlüklə una batırın.
6. Üstü tam örtülənə qədər yumurtaya batırın və artıqların bir neçə saniyə axmasına imkan verin.
7. Sonra dərhal çörək qırıntısına batırın. Çalşın ki, çörək qırıntısını ətin içinə tam basmayasınız. Qırıntılar ətə tam yapışmamalıdır, sadəcə, şnitzel ətrafında xüsusi bir qat meydana gətirməlidir.
8. Əti dərhal içində qızdırılmış yağ olan tavaya qoyun. Tavanı çox doldurmayın. Lazım gələrsə, şnitzeli hissə-hissə bişirin.
9. Şnitzelin bir tərəfini 3-4 dəqiqə qızardın. Çörək qırıntılarına batırılan ətin yağda "üzdüyünə" əmin olun.
10. Bir dəfə çevirin və əlavə 3 dəqiqə, yaxud hər iki tərəfi qızılı rəng alana qədər qızardın. Sonra tavadan çıxarın və yağın axmasına imkan verin.
11. Vyana şnitzeli süfrəyə ənənəvi olaraq limon dilimləri, yaşıl salat, kartof salata, yaxud xiyar salata və bəzən də kartof fri ilə verilir.

WIENER SCHNITZEL



CARBONNADE FLAMANDE – BEEF STEW

Ingredients:

- 1 kg lean beef diced 3x3 cm
 - 2 onions
 - 200 g diced bacon
 - 4-5 slices of gingerbread
 - 500 ml dark beer (Lefte)
 - 2 tbsp. cane sugar
 - 2 tbsp. flour
 - 2 tbsp. mustard
 - 3 g thyme
 - 7-9 juniper berries
 - Salt, pepper to taste
 - Cast iron casserole
-

1. Fry the bacon in the casserole and set aside through a sieve on a plate.
2. Dice onions, then brown in butter. Add the pieces of beef and brown them on all sides. Stir to prevent them from sticking to the pan.
3. Sprinkle with 2 tbsp. of flour and continue to stir for a few minutes. Add brown beer and if necessary, some water to cover all meat.
4. Season with salt, cane sugar, bay leaf, thyme and juniper berries.
5. Cover with slices of gingerbread spread with mustard.
6. Simmer over very low heat for 1.5 hours. Mix and add the bacon, check the seasoning and pepper to taste.
7. Serve with fries or mashed potatoes and slices of caramelized apples.

KARBONNAD FLAMAND – MAL ƏTİ PÖRTLƏMƏ

Tərkibi:

- 1 kq 3x3 sm ölçüdə doğranmış yağsız mal əti
 - 2 ədəd soğan
 - 200 q dilimlənmiş bekon
 - 4-5 dilim zəncəfilli çörək
 - 500 ml tünd pivə (Lefte)
 - 2 xörək qaşığı qəhvəyi şəkər
 - 2 xörək qaşığı un
 - 2 xörək qaşığı xardal
 - 3 q kəklikotu
 - 7-9 ədəd ardıc giləmeyvəsi
 - Zövqə görə duz, istiot
 - Çuqun qazan
-

1. Bekonu qazanda qızardın və bir boşqabda yağının süzülməsi üçün saxlayın. Bu zaman ələkdən istifadə edə bilərsiniz.
2. Soğanı doğrayın, kərə yağında qızardın. Mal əti parçalarını əlavə edin və qızardın. Tavaya yapışmaması üçün qarışdırın.
3. Sonra üzərinə 2 xörək qaşığı un səpin və bir neçə dəqiqə qarışdırmağa davam edin. Tavadakı bütün ətlərin üzərini örtəcək şəkildə qəhvəyi pivə və lazım gələrsə, su əlavə edin.
4. Duz, qəhvəyi şəkər, dəfnə yarpağı, kəklikotu və ardıc giləmeyvəli ədviyyat hazırlayın.
5. Zəncəfilli çörək dilimlərinə xardal sürtün.
6. Çox zəif odda 1,5 saat pörtlədin. Qarışdırın və bekonu, hazırladığınız ədviyyatı, istəyinizə uyğun istiotu əlavə edin.
7. Kartof qızartması, yaxud kartof püresi və karamelizə olunmuş alma dilimləri ilə süfrəyə təqdim edin.

CARBONNADE FLAMANDE



BANITSA – PASTRY

Ingredients:

- 500 g fine dough sheets
- 4 eggs
- 300 g white cheese
- 1 glass of yogurt
- 1/2 glass of sunflower oil or butter

1. Crumble the cheese and mix it with the yogurt. Add the eggs and fat of your choice (oil or butter). Mix the filling well.
2. Flatten out the sheets and smear with some oil.
3. Spread part of the filling evenly on the entire sheet. Roll the sheet. Arrange the ready rolls in a deep, oil-greased baking tray in the shape of a spiral.
4. Cover the banitsa with egg yolk and bake it in the oven heated to 180°C for 40 minutes until golden. After baking, the banitsa shall be cut into pieces.
5. Banitsa can be served hot, as well as cold. It is usually served with yoghurt.

BANİTSA

Tərkibi:

- 500 q incə xəmir yaymaları
- 4 ədəd yumurta
- 300 q ağ pendir
- 1 stəkan qatıq
- 1/2 stəkan günəbaxan və ya kərə yağı

1. Pendiri əzib qatıqla qarışdırın. Yumurtaları və istədiyiniz yağ növünü əlavə edin (duru və ya kərə yağı). Yaxşıca qarışdırın.
2. Yaymaları hamarlayın və yağlayın.
3. Qarışımın bir hissəsini yaymanın üzərinə bərabər şəkildə yayın. Yaymanı yuvarlayın. Hazır rulonları yağlanmış dərin bişirmə qabına spiral şəkildə düzün.
4. Banitsanın üzərinə yumurta sarısı sürtün və 180°C-yə qədər qızdırılmış sobada 40 dəqiqə ərzində qızılı rəng alana qədər bişirin. Bişirildikdən sonra banitsa dilim şəkildə doğranmalıdır.
5. Banitsa həm isti, həm də soyuq verilə bilər. Adətən, qatıqla birlikdə süfrəyə təqdim edilir.

BANITSA



ZAGORSKI ŠTRUKLI – BAKED STRUKLI

Ingredients:

For the dough

- 4 cups (500 g) all purpose flour
- 1 tsp salt
- 1 egg
- 2 tbsp sunflower or vegetable oil
- 1 tbsp vinegar
- some lukewarm water (about 0.4 cups or 100 ml)

For the filling

- 20 oz (600 g) fresh cottage cheese

- 3.3 oz (100 g) butter, softened + 2 tbsp
- 4 eggs
- 0.4 cups (100 ml) sour cream
- Salt, pepper

For the topping

- Sour cream
- Grated cheese
- Salt
- Some butter

1. Make the dough: this is the traditional way, but you can make it with your stand mixer too: Sift flour combined with salt onto clean working surface and make indentation in the middle. Put one egg into that indentation, add oil and combine all ingredients using fork. Mix some lukewarm water with vinegar and gradually add to the dough, until it all comes together. Knead the dough with hands until it's smooth-it should be smooth and elastic, not too soft and sticky. Divide dough into three equal parts, brush each with oil and cover with warm pot. Leave for 30 minutes.
2. While the dough rests, prepare the filling: Mix softened butter with fresh cottage cheese, add eggs, sour cream, salt and pepper.
3. Take a clean tablecloth and dust with some flour. Put 1 part of the dough onto it, roll out with rolling pin until thin and then begin stretching it with your palms. Be gentle and patient, stretch it from the middle. Don't stress out if it breaks. The dough should be thin, but for strukli you don't need to make it too thin (like when making strudel). Cut out thick edges. It's good to leave the dough for 15 minutes to dry slightly, but you can skip this step if you're in a hurry. Then sprinkle it with some melted butter. Brush the filling over the dough-brush only half of the dough. Roll it, using a tablecloth. Using your hands, separate the dough into equal parts and cut them with a plate. We do this instead of using knife in order to firmly seal the edges and ensure the filling doesn't pour out of strukli.
4. Take a baking pan, brush it with some butter and assemble strukli in it.
5. Preheat oven to 200°C.
6. Make the topping: combine sour cream with some salt and pour it over strukli. Place a couple of cubes of butter on top and finish with some grated cheese. Bake for about 40 minutes, until nicely golden. Let cool slightly and serve warm.

ZAQORSKI ŠTRUKLI – SOBADA ŠTRUKLI

Tərkibi:

Xəmir üçün

- 4 stəkan (500 q) müxtəlif məqsədlər üçün isti-fadə edilən un
- 1 çay qaşığı duz
- 1 ədəd yumurta
- 2 xörək qaşığı günəbaxan və ya bitki yağı
- 1 xörək qaşığı sirkə
- Bir az ilıq su (təxminən 0,4 stəkan və ya 100 ml)

İçlik üçün

- 20 unsiya (600 q) + 2 yemək qaşığı təzə kəsmik

- 3,3 unsiya (100 q) yumşaldılmış kərə yağı
- 4 ədəd yumurta
- 0,4 stəkan (100 ml) xama
- Duz, istiot

Üstü üçün

- Xama
- Rəndələnmiş pendir
- Duz
- Bir az kərə yağı

1. Xəmiri ənənəvi üsulla hazırlayın. Mikserlə də hazırlaya bilərsiniz: Un ilə duz qarışımını ələkdən keçirərək təmiz səthə tökün və ortasında çuxur düzəldin. Bu çuxura bir yumurta və yağ əlavə edin, çəngəllə bütün inqre-diyentləri qarışdırın. Bir az ilıq su götürüb sirkə ilə qarışdırın və tədricən xəmirə əlavə edin. Xəmiri yoğurun. Xəmir hamar və elastik olmalıdır, çox yumşaq və yapışqan olmamalıdır. Sonra onu üç bərabər hissəyə bölün, hər birinə yağ sürtün və üzərini isti qazanla örtün. 30 dəqiqə saxlayın.
2. Xəmir dinlənərkən içliyi hazırlayın: yumşaldılmış kərə yağını təzə kəsmiklə qarışdırın, yumurta, xama, duz və istiot əlavə edin.
3. Təmiz bir süfrə götürün və üstünə bir az un səpin. Xəmirin 1 hissəsini üzərinə qoyun, incələşənə qədər oxlovla açın, sonra əlinizlə uzatmağa başlayın. Bunu zərif hərəkətlərlə edin və səbirli olun. Xəmirin orta hissəsindən uzatmağa çalışın. Qırılsa, stres keçirməyin. Xəmir nazik olmalıdır, lakin ştruklinin xəmirini strudel hazırlayanda olduğu kimi çox nazik etmək lazım deyil. Qalın kənarları kəsin. Xəmirin bir az quruması üçün 15 dəqiqə gözləmək yaxşı olardı, ancaq tələsirsinizsə, bunu etməyə də bilərsiniz. Sonra üzərinə bir az əridilmiş kərə yağı damcıladın. İçliyi xəmirin yalnız yarı hissəsinə olmaq şərti ilə yayın. Süfrədən istifadə edərək yuvarlayın. Əllərinizlə xəmiri bərabər hissələrə ayırın və boşqab ilə kəsin. Kənarları möhkəm bağlamaq və içliklərin ştruklidən tökülməməsini təmin etmək məqsədilə, adətən, bıçaq əvəzinə bu üsuldən istifadə edirik.
4. Soba qabını götürün, içinə kərə yağı sürtün və ştruklini yığın.
5. Sobanı 200°C -yə qədər qızdırın.
6. Xama ilə bir az duzu qarışdırıb ştruklinin üzərinə tökün. Üstünə bir neçə parça kərə yağı qoyun və bu işi rəndələnmiş pendirlə tamamlayın. Qızılı rəng alana qədər təxminən 40 dəqiqə bişirin. Bir az soyumasını gözləyin və süfrəyə ilıq halda təqdim edin.

CROATIA



XORVATIJA

ZAGORSKI ŠTRUKLI



KLEFTIKO – LAMB WITH VEGETABLES

Ingredients:

- 800 g boneless lamb
- 3-4 potatoes
- 3-4 carrots
- 3 onions
- 50 g vegetable oil
- 1 glass white dry wine
- 1 tbsp. honey
- 3 cloves of garlic
- 3 branches of fresh rosemary
- 3 branches of fresh thyme
- 1 tsp. dry oregano
- Fresh or dry mint to taste
- Salt, pepper to taste

1. Prepare the lamb: wash, chop into large pieces with cuts. To prepare the marinade, take one glass of white dry wine, add honey, vegetable oil, chopped garlic, rosemary, thyme, oregano, peppermint or other spices - grounded coriander and salt with pepper would be perfect. Whisk until a uniform consistency and smear the meat with it.
2. Before baking, the meat must be wrapped in several layers of aluminum foil (if desired, with vegetables: peeled and coarsely chopped potatoes, carrots and onions).
3. Bake the kleftiko for 20 minutes at a temperature of 200–250°C, then stew for another 1.5 hours at a temperature of about 150°C.

KLEFTIKO – QUZU TƏRƏVƏZLƏRLƏ

Tərkibi:

- 800 q sümüksüz quzu əti
- 3-4 ədəd kartof
- 3-4 ədəd yerkökü
- 3 ədəd soğan
- 50 q bitki yağı
- 1 stəkan ağ quru şərab
- 1 xörək qaşığı bal
- 3 diş sarımsaq
- 3 saplaq təzə rozmarin
- 3 saplaq təzə kəklikotu
- 1 çay qaşığı quru qaraqınıq (oregano)
- Zövqə uyğun təzə və ya quru nanə
- Zövqə uyğun duz, istiot

1. Quzunu hazırlayın: yuyun, böyük parçalara bölün. Marinadı hazırlamaq üçün bir stəkan ağ quru şərab götürün, bal, bitki yağı, doğranmış sarımsaq, rozmarin, kəklikotu, qaraqınıq, nanə və ya digər ədviyyatlar əlavə edin. Doğranmış keşniş və istiot ilə duz da mükəmməl olardı. Vahid bir qarışım alınana qədər çalın və ətlə qarışdırın.
2. Bişirməzdən əvvəl ət bir neçə qatlı alüminium folqaya bükülməlidir (arzu edilərsə, tərəvəzlər: soyulmuş və iri doğranmış kartof, yerkökü və soğan əlavə olunur).
3. Kleftikonu 20 dəqiqə ərzində 200–250°C-də sobada bişirin, sonra təxminən 150°C -də 1,5 saat daha qızardın.

KLEFTIKO



SVÍČKOVÁ – BEEF SIRLOIN WITH CREAM SAUCE AND DUMPLINGS

Ingredients:

- 4 pax:
- 800 g beef sirloin or round steak (shank) or rump steak
 - 100 g of thick pork lard or (better) smoked salted pork lard
 - 1 teaspoon of salt
 - 1 spoon of lard
 - 150 g carrot
 - 100 g parsley
 - 100 g celery
 - Pinch of ground black pepper
 - 10 black peppercorns
 - 2 bay leaves
 - 6 allspice (Jamaican pepper)
 - 250 g sour cream
 - 1 spoon of flour (1st grade all purpose)
 - To be served with sliced warm white bread dumplings, lemon slices, covered with whipped cream and cranberries (stewed or jam) on top.

1. Remove membrane from meat. Cut half of the bacon into strips, the other half finely to small cubes.
2. Use the strips to interlard the meat and put the rest of the lard cubes on the bottom of casserole. Season the meat with salt and pepper and put it in the casserole.
3. Cover the meat in the casserole with mixed grated carrots, parsley and celery together with peppercorns and allspice.
4. Cover the casserole and put it in the preheated oven (180°C). After 25 mins pour in some hot water (250 ml) and then braise until the meat is soft (approx. 1 hour for sirloin, 1,5 hour if you have shank or rump steak).
5. When meat is braised (check skewer) take out the casserole from the oven and let it cool down slowly with a slightly open casserole until next day. (Sauce can be finished the same day, but to let it „rest“ until the next day in a cold (not freezing) place gives the sauce an even better and full taste)
6. Take the meat out from the casserole and blend the sauce properly (gravy) with boiled vegetables and spices. Do not take pepper and allspices out. Blend it all together until the sauce is smooth. If you do not have a blender just press vegetables and gravy through a strainer.
7. Heat gravy to the boil and stir in cream. Cream could be combined with 1 spoon of flour, if you wish the sauce to become denser. Cook thoroughly while stirring constantly. (2 mins)
8. Serve sliced meat with warm sliced dumplings as a side dish, with lemon slices, cover with whipped cream and cranberries (stewed or jam) on top (see the picture).

SVÍČKOVA – QAYMAQLI SOUS VƏ KÖKƏLƏRLƏ CAN ƏTİ

Tərkibi:

- 4 nəfərlik:
- 800 q can əti və ya yuvarlaq steyk (bud)
 - 100 q qalın donuz piyi və ya (daha yaxşısı) hissə verilmiş duzlu donuz piyi
 - 1 çay qaşığı duz
 - 1 qaşığıq donuz yağı
 - 150 q yerlək
 - 100 q cəfəri
 - 100 q kərəviz
 - Bir çimdik üyüdülmüş qara istiot
 - 10 qara istiot dənələri
 - 2 dəfnə yarpağı
 - 6 ədəd ətirli bibər (Yamayka bibəri)
 - 250 q xama
 - 1 qaşığıq un (1-ci dərəcəli müxtəlif məqsədlər üçün istifadə olunan un)
 - Dilimlənmiş isti ağ çörək kökələri, limon dilimləri ilə üzərinə qaymaq və mərçanı (pörtlədilmiş və ya mürebbə) qoyularaq süfrəyə verilir.

1. Ətdən pərdələri çıxarın. Bekonun yarısını uzun, nazik dilimlərə, digər yarısını incə, kiçik küblərə bölün.
2. Əti yağlamaq üçün bekon dilimlərindən istifadə edin və qalan piy küblərini qazanın dibinə düzün. Ətin üzərinə duz və istiot səpib qazana yığın.
3. Ətin üstünü rəndələnmiş kök, cəfəri, kərəviz ilə birlikdə bibər və ətirli ədviyyatlar yığın.
4. Qazanın qapağını örtün və əvvəlcədən qızdırılmış sobaya qoyun (180°C). 25 dəqiqədən sonra bir az qaynar su tökün (250 ml), sonra ət yumşaq olana qədər qovurun (can əti üçün təqribən 1 saat, bud və ya bifşteks ətindən istifadə edərsinizsə, 1,5 saat).
5. Ət bişdikdə (dəşməklə yoxlayın) qazanı sobadan çıxarın və ağzını bir az açıq saxlayaraq nəvbəti günə qədər yavaş-yavaş soyumağa qoyun. (Sous həmin gün hazır hesab oluna bilər, amma ertəsi günə qədər soyuq (donmayan) yerdə saxlasanız, sousa daha yaxşı və dolğun dad gələr).
6. Əti qazandan çıxarın, sousu qaynadılmış tərəvəz və ədviyyatlarla birlikdə əzərək qarışdırın. Bibər və ətirli ədviyyatları çıxarmayın. Hamısını sous həlim halına qədər bləndərlə qarışdırın. Blənderiniz yoxdursa, tərəvəzləri və ətin suyunu, sadəcə, süzgəcdən keçirin.
7. Ətin suyunu qaynayana qədər qızdırın və qaymaqla qarışdırın. Sousun daha qatı olmasına istəyirsinizsə, qaymağa 1 qaşığıq un əlavə edin. Mütəmadi olaraq qarışdıraraq yaxşıca bişirin (2 dəq).
8. Dilimlənmiş ətin üstünü isti kəsilmiş kökərlə, limon dilimləri ilə, yaxşı çalınmış qaymaq və mərçanı (pörtlədilmiş və ya mürebbəsi) ilə bəzəyin (şəklə bax).

SVÍČKOVÁ



ÆBLEKAGE – APPLE TRIFLE

Ingredients:

- 1 kg dessert apples
- 200 ml water
- 200 g oat flakes
- 200 g sugar
- 300 ml whipping cream
- 50 g butter
- 2 teaspoon vanilla sugar
- 1 tbsp. grated dark chocolate

1. Peel, core, dice the apples and place in a pan.
2. Fill the pan with water, stew the apples with 3 tbsp. sugar and 2 teaspoon vanilla sugar under a lid until tender (about 10-15 minutes). Put cooked apples to a bowl and allow to cool.
3. In a large frying pan melt butter over a gentle heat, then add 125 g sugar, stirring with a wooden spoon. Once the sugar has turned into a caramel with butter stir in the oat flakes until they are golden and toasted. Allow to cool.
4. Whip the cream and place half of the apple mixture into a bowl followed by half the toasted oats, then repeat and finish off with a layer of cream and decorate with grated dark chocolate.
5. Serve straight away or chill until needed.

ƏBLKAÇ – ALMA TRAYFL

Tərkibi:

- 1 kq desert almalar
- 200 ml su
- 200 q yulaf ləpələri
- 200 q şəkər
- 300 ml qaymaq
- 50 q yağ
- 2 çay qaşığı vanil şəkəri
- 1 xörək qaşığı rəndələnmiş qara şokolad

1. Almaların qabığını soyun, cecəsini çıxardın, çox xırda hissələrə bölün və tavaya qoyun.
2. Tavanı su ilə doldurun, almaları 3 xörək qaşığı şəkər və 2 çay qaşığı vanil şəkəri ilə yumşaq olana qədər (təxminən 10-15 dəqiqə) ağzı qapaqlı qabda bişirin. Bişmiş almaları bir qaba yığın və soyudun.
3. Böyük bir tavada kərə yağını zəif odda əridin, sonra taxta qaşıqla qarışdıraraq 125 q şəkər əlavə edin. Şəkər kərə yağı ilə karamelə çevrildikdən sonra yulaf ləpələri qızılı olana, yaxud qızarana qədər qarışdırın. Soyumasını gözləyin.
4. Qaymağı çalın və alma qarışığının yarısını, ardınca da qızardılmış yulafın yarısını qaba tökün, sonra təkrarlayın və bu işi qaymaq qatı ilə bitirin. Daha sonra trayflı rəndələnmiş tünd şokoladla bəzəyin.
5. Dərhal və yaxud lazımı qədər soyuduqdan sonra süfrəyə verə bilərsiniz.

ÆBLEKAGE



MULGIKAPSAD – STEWED CABBAGE

Ingredients:

- 500 g sauerkraut
- 200 g pork fillet (neck part)
- 100 g bacon
- 100 g pearl barley
- 2 onions
- 20 g vegetable oil
- 25 g sugar
- 2 bay leaves
- 1 teaspoon cumin
- Salt, pepper to taste
- Boiled potatoes and flavoured green for serving

1. Rinse and soak the barley in cold water for several hours. Before cooking, scald with boiling water. Boil the barley for 25 minutes on low heat, drain the water.
2. Cut the bacon into small pieces, pork fillet into cubes 2x2 cm, and onions to saute strips.
3. In a deep baking pan put in layers the 2/3 of sauerkraut, bay leaves, cumin, sugar, then pork, bacon, onions, pearl barley and the remaining cabbage.
4. Fill with water and put in the oven for 3 hours at 150–160°C. Constantly check the water level. The dish is ready to be served once the barley is soft yet chewy.
5. Mulgikapsad is served with boiled potatoes and decorated with flavoured green.

MULGIKAPSAD – PÖRTLƏDİLMİŞ KƏLƏM

Tərkibi:

- 500 q turşu kələm
- 200 q donuz filesi (boyun hissəsi)
- 100 q bekon
- 100 q arpa yarması
- 2 ədəd soğan
- 20 q bitki yağı
- 25 q şəkər
- 2 dəfnə yarpağı
- 1 çay qaşığı zirə
- Zövqə uyğun duz, istiot
- Süfrəyə təqdim etmək üçün qaynadılmış kartof və ətirli göyərtilər

1. Arpa yarmasını yuyun və bir neçə saat soyuq suda isladın. Bişirmədən əvvəl qaynar sudan keçirin. Arpa yarması 25 dəqiqə ərzində aşağı temperaturda qaynadılır, suyu süzülür.
2. Bekonu kiçik parçalar, donuz filesini 2x2 sm ölçülü kublar, soğanı isə uzun dilimlər şəklində bölün.
3. Turşu kələmin 2/3 hissəsini dərin bir bişirmə qabına lay-lay düzün. Daha sonra dəfnə yarpağı, zirə, şəkər, donuz ətisi, bekon, soğan, arpa yarması və kələmin qalan hissəsini üst-üstə yığın.
4. Qazanı su ilə doldurun və 3 saatlıq 150–160°C-də sobaya qoyun. Daim suyun səviyyəsini yoxlayın. Arpa yarması çeynənildə biləcək dərəcədə yumşaq olduqda yemək süfrəyə verilə bilər.
5. Mulgikapsad süfrəyə qaynadılmış kartofla verilir və ətirli göyərtilərlə bəzədilir.

MULGIKAPSAD



LAMB TENDERLOIN WITH CABBAGE ROLLS AND PINE SPROUTS

Ingredients:

For lamb:

- 1 kg lamb tenderloin
- 100 ml rapeseed oil
- 3 cloves of garlic
- 5 g fresh thyme
- Salt, pepper to taste
- 100 g butter

For cabbage rolls:

- 1 small head of cabbage

- 200 g chopped fresh cabbage leaves
- 100 ml whipping cream (30% fat)
- 400 g softly boiled crushed oats
- 1 onion
- 1 tbsp. butter
- 1 teaspoon pine sprout powder
- 500 ml vegetable stock

- 50 g butter
- Salt to taste

For pepper sauce:

- 2 tbsp. rapeseed oil
- 1 carrot
- 1 shallot onion
- 2 bay leaves
- 100 ml vinegar
- 100 ml red wine
- 1 tbsp. peppercorns
- Salt, thyme to taste

Lamb tenderloin:

1. Clean the tenderloins from extra fat and film. Mix oil, garlic, salt, pepper and thyme leaves together and spread the mixture on the fillets evenly. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 12 hours.
2. Wipe off extra marinade, preheat frying pan, melt butter and fry fillets on high heat until brown. Place the cooked fillets on an oven tray and put in meat thermometer. Place in 100°C preheat oven.
3. When the meat temperature reaches 54°C remove from the oven. Wrap in foil and allow to cool for 10 minutes. Slice the fillet and plate.

Cabbage rolls:

4. Remove cabbage stalk and outer leaves before placing the cabbage in salted boiling water. Preheat oven to 200°C. Boil the cabbage on low heat until the leaves start to separate. Remove the cabbage from boiling water and allow to cool.
5. Put the cabbage leaves in cold water, then remove and dry well. Chop the core and fresh cabbage leaves into small slices. Sautee chopped onion and chopped cabbage leaves for a few minutes in a saucepan. Add cream, pine sprout powder and salt. Let simmer for 5 minutes, constantly stirring. Add crushed oats, mix well and check the seasoning. Open cabbage leaves on cutting board and spoon filling into the edge of leaves. Fold sides in and roll tightly. Place rolls on an oven tray and add on the mixture of butter and vegetable stock.
6. Place in the oven for 20 minutes at 200°C until brown, then reduce heat to 150°C and bake for another 30 minutes.

Pepper sauce:

7. Sautee dice onion, carrot in oil on a hot pan until caramelized. Add spices and vinegar and continue frying until the liquid evaporates.
8. Add red wine and allow to simmer until half has evaporated.
9. Strain the liquid and add in crushed peppercorns. Allow to simmer on a low heat for a few minutes. Strain the sauce again before serving.

KƏLƏM RULONLARI VƏ ŞAM TUMURCUQLARI İLƏ QUZU CAN ƏTİ

Tərkibi:

Quzu üçün:

- 1 kq quzu can əti
- 100 ml kanola yağı
- 3 diş sarımsaq
- 5 q təzə kəklikotu
- Dada uyğun duz, istiot
- 100 q kərə yağı

Kələm rulonları üçün:

- 1 kiçik kələm
- 200 q doğranmış təzə kələm yarpağı

- 100 ml qaymaq (30% yağlı)
- 400 q az qaynadılmış və əzilmiş yulaf
- 1 ədəd soğan
- 1 xörək qaşığı kərə yağı
- 1 çay qaşığı şam tumurcuğu tozu
- 500 ml tərəvəz bulyonu
- 50 q kərə yağı
- Zövqə görə duz

İstiotlu sous üçün:

- 2 yemək qaşığı kolza yağı
- 1 ədəd kök
- 1 ədəd qırmızı soğan
- 2 dəfnə yarpağı
- 100 ml sirkə
- 100 ml qırmızı şərab
- 1 yemək qaşığı üyüdülməmiş istiot
- Duz, zövqə uyğun kəklikotu

Quzunun can əti:

1. Əti əlavə yağlardan təmizləyin. Yağ, sarımsaq, duz, istiot və kəklikotu yarpaqlarını qarışdırın və qarışığı filelərin üzərinə bərabər şəkildə yayın. Üzərini streç sarğı ilə örtün və ən azı, 12 saatlıq soyuducuya qoyun.
2. Artıq marinadı təmizləyin, tavanı əvvəlcədən qızdırın, kərə yağını əridin və file qəhvəyi rəngdə olana qədər yüksək odda qızardın. Bişmiş fileləri soba qabına qoyun və ət termometrini yerləşdirin. 100°C-də əvvəlcədən isidilmiş sobada bişirin.
3. Ətin temperaturu 54°C-yə çatdıqda sobadan çıxarın. Folqa ilə sarıyın və 10 dəqiqə soyumasını gözləyin. Fileni doğrayın və boşqablara yığın.

Kələm rulonları:

4. Kələmi duzlu qaynar suya qoymazdan əvvəl gövdəsini və üst yarpaqlarını çıxarın. Sobanı 200°C-də qızdırın. Kələm yarpaqları ayrılmağa başlayana qədər aşağı temperaturda qaynadın. Kələmi qaynar sudan çıxarın və soyumasını gözləyin.
5. Kələm yarpaqlarını soyuq suya qoyub çıxarın və yaxşıca qurudun. Kələmin ortasını və təzə kələm yarpaqlarını kiçik dilimlər şəklində doğrayın. Doğranmış soğanı və doğranmış kələm yarpaqlarını tavada 1 neçə dəqiqə azacıq yağ əlavə etməklə qızardın. Qaymaq, şam tumurcuğu tozu və duz əlavə edin. Mütəmadi olaraq qarışdıraraq 5 dəqiqə qaynadın. Əzilmiş yulaf əlavə edin, yaxşı qarışdırın və ədviyyatı yoxlayın. Kələm yarpaqlarını kəsmə taxtasının üstündə açın və yarpaqların kənarına qədr qaşığıla içliyi doldurun. Yanları içəri qatlayın və sıx bir şəkildə yuvarlayın. Rulonları soba qabına qoyun, üzərinə kərə yağı və tərəvəz bulyonu əlavə edin.
6. Təxminən 20 dəqiqə 200°C-də sobada qəhvəyi rəng alana qədər saxlayın, sonra istiliyi 150°C-yə endirin və daha 30 dəqiqə bişirin.

İstiotlu sous:

7. Soğanı, yerkökünü yağda qızdırılmış tavada karamelizə olana qədər bişirin. Ədviyyat və sirkə əlavə edin, qabın içində yaranan maye buxarlanana qədər qovurmağa davam edin.
8. Qırmızı şərab əlavə edin və yanısı buxarlanana qədər qaynadın.
9. Mayeni süzün və üyüdülməmiş istiot toxumlarını əlavə edin. 1 neçə dəqiqə aşağı temperaturda qaynadın. Süfrəyə verməzdən əvvəl sousu yenidən süzün.

LAMB TENDERLOIN WITH CABBAGE ROLLS AND PINE SPROUTS



QUICHE LORRAINE

Ingredients:

for 6 to 8 people:

1 large round mold (or 4 small)

Pastry

- 250 g sifted flour
- 150 g butter
- 5 g salt
- An egg yolk diluted in 5 cl of water

Salty filling

- 250 ml milk

- 300 ml liquid cream
- 2 whole eggs + 2 yolks
- salt and pepper

Garnish

- 250 g diced smoked bacon or salted fresh vegetables
- 150 g grated cheese (gruyere, gouda, cheddar, etc.)

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Mix the flour, butter, salt and egg yolk well to make a ball of dough, then flatten it into a circle. Roll out the dough in a mold. Prick it with a fork.
3. Brown the bacon in a pan.
4. Beat the eggs, liquid cream and milk.
5. Add the bacon and cheese.
6. Season with salt, pepper and nutmeg.
7. Pour over the dough.
8. Bake 45 to 50 min in the oven.
9. Serve lukewarm with green salad.

NB: you can replace the bacon with vegetables for a vegetarian quiche.

KİŞ LOREN

Tərkibi:

6-8 nəfər üçün:

1 böyük dairəvi bişirmə forması
(və ya 4 kiçik)

Xəmir üçün:

- 250 q ələnmiş un
- 150 q kərə yağı
- 5 q duz
- 5 ml su ilə qarışdırılmış bir yumurta sarısı

Duzlu içlik

- 250 ml süd
- 300 ml maye qaymaq
- 2 bütöv yumurta + 2 sarısı
- Duz və istiot

Qarnir

- 250 q doğranmış bekon və ya duzlu təzə tərəvəzlər
- 150 q rəndələnmiş pendir (gruyer, quda, çedar və s.)

1. Sobanı 180°C-yə qədər qızdırın.
2. Un, kərə yağı, duz və yumurta sarısını yaxşıca qarışdıraraq bir xəmir kündəsi hazırlayın, dairə şəklində düzəldin və bişirmə formasının üzərində yayın. Çəngəl ilə deşiklər açın.
3. Bekonu tavada qızardın.
4. Yumurta, maye qaymaq və südü çalın.
5. Bekon və pendir əlavə edin.
6. Duz, istiot və muskat qozu ilə ədviyyat hazırlayın.
7. Xəmirin üzərinə tökün.
8. Sobada 45-50 dəqiqə bişirin.
9. Süfrəyə yaşıl salatla isti şəkildə təqdim edilir.

Qeyd: vegetarianlar üçün bekonu tərəvəzlə əvəz edə bilərsiniz.

QUICHE LORRAINE



STOLLEN – CHRISTMAS FRUIT-BREAD

Ingredients:

For dough:

- 100 ml milk
- 375 g wheat flour
- 1 pack of dry baking yeast
- 100 g sugar
- 2 eggs
- 125 g soft butter
- 100 g ground almonds
- 100 g candied orange peel
- 100 g candied lemon peel
- 375 g raisins

- 1 pack of vanilla sugar
- 1 pinch of salt

Powdered spices for Stollen

- (nutmeg, 5 g cardamom, 1 vanilla pod, 1 lemon, 4 g cinnamon, 2 g allspice, 1 g clove)

For sprinkles:

- 75 g butter
- 20 g powdered sugar

1. Heat the milk in a small saucepan. Thoroughly mix the flour with the yeast in a bowl. Add warm milk, sugar, vanilla, salt, spices, eggs, butter and mix on a low speed (with dough kneading mixer). Then mix for about 5 minutes on the highest speed. Cover the dough and keep it in a warm place until the dough increases in size.
2. Grease the baking form. Cover the baking tray with triple laid baking paper. Preheat the oven to 250°C. Sprinkle some flour over the dough and knead in almonds, candied orange and lemon peel, raisins. Shape the dough into a roll fitting your baking form, place it in the form and press it lightly. Place the form on the baking tray with face down and let it rest for 20 minutes in a warm place. Then put the form to the oven. Reduce the oven temperature to 180°C.
3. Put the tray on the lower level of the oven. During the last 15 min of baking, pull the Stollen out of the form and put to the tray directly. Total baking time: about 60 minutes.
4. When Stollen is ready, pull it out from the tray together with baking paper and put on cooling rack. Melt the butter in a small saucepan and spread the Stollen with the butter immediately after baking. Sprinkle the cake with powdered sugar.

STOLLEN – MEYVƏLİ MİLAD ÇÖRƏYİ

Tərkibi:

Xəmir üçün:

- 100 ml süd
- 375 q buğda unu
- 1 paket quru çörək mayası
- 100 q şəkər
- 2 ədəd yumurta
- 125 q yumşaq kərə yağı
- 100 q üyüdülmüş badam
- 100 q şəkərli portağal qabığı
- 100 q şəkərli limon qabığı
- 375 q kişmiş

- 1 paket vanil şəkər
- 1 çimdik duz

Ştollen üçün tox ədviyyatlar

- (muskat qozu, 5 q hil, 1 vanil qabığı, 1 limon, 4 q darçın, 2 q ətirli istiot, 1 q mixək)

Damcılatmaq üçün:

- 75 q kərə yağı
- 20 q şəkər tozu

1. Kiçik bir qazanda südü qızdırın. Bir qabda unu maya ilə yaxşıca qarışdırın. İllü süd, şəkər, vanil, duz, ədviyyat, yumurta, kərə yağı əlavə edib xəmir yoğurucu ilə aşağı sürətlə qarışdırın. Sonra ən yüksək sürətlə təxminən 5 dəqiqə yoğurun. Xəmirin üzərini örtün və şişənə qədər isti yerdə saxlayın.
2. Bişirmə formasını yağlayın. Üçqat bişirmə kağızını içinə sərin. Sobanı 250°C-yə qədər qızdırın. Xəmirin üzərinə bir az un səpin, badam, şəkərli portağal, limon qabığı və kişmişlə yoğurun. Xəmiri bişirmə formanıza uyğun şəkildə rulon halına salın, formaya qoyun və yüngülcə sıxın. Formanı üzü aşağı olmaqla, soba məcməyisinə yerləşdirin və isti yerdə 20 dəqiqə saxlayın. Sonra formanı sobaya qoyun. Sobanın temperaturunu 180°C-yə endirin.
3. Məcməyini sobanın aşağı səviyyəsinə qoyun. Bişirmənin son 15 dəqiqəsində ştolleni formadan çıxarın və birbaşa məcməyiyə yerləşdirin. Ümumi bişirmə vaxtı: təxminən 60 dəqiqə.
4. Ştollen hazır olduqda onu bişirmə kağızı ilə birlikdə məcməyidən çıxarın və soyuma rəfinə qoyun. Kərə yağını kiçik bir qazanda əridin və bişdikdən dərhal sonra ştollenin üstünə yayın. Üzərinə şəkər tozu səpin.

STOLLEN



MOUSSAKA

Ingredients:

- 900 g lamb mince
- 400 g tinned chopped tomatoes
- 3 large aubergines
- 1 large onion, finely chopped
- 150 g any soft cheese
- 50 g Parmesan cheese, grated
- 600 ml milk
- 2 eggs
- 150-175 ml olive oil
- 50 ml white wine
- 75 g butter
- 75 g sifted flour
- 3 cloves of garlic
- 1 cinnamon stick
- 1 handful oregano leaves
- Salt, pepper to taste

1. Preheat the oven at 200°C.
2. For the lamb sauce, heat two teaspoons of the oil in a pan. Add the onions and garlic and fry until just beginning to brown. Add the minced lamb and fry over a high heat for 3-4 minutes. Add the wine, tomatoes, cinnamon and oregano and simmer on low heat for 30-40 minutes.
3. Slice the stalks off the aubergines and cut them lengthways into 5 mm in slices. Heat a frying pan, add 1 tbsp. of oil and a layer of aubergine slices and fry quickly until the tender and lightly coloured on each side. Put each eggplant slice to paper napkin to absorb excess oil.
4. For the topping prepare a classic "Bechamel" sauce: melt the butter in non-stick pan, add the flour and cook over a medium heat for 1 minute, constantly stirring. Gradually beat in the milk, bring to boil, and leave to simmer on low heat for 10 minutes, stirring the mixture. Stir in the grated Parmesan, salt and pepper to taste. Bear in mind that Parmesan is quite a salty cheese. Cool slightly then beat in the eggs.
5. Remove the cinnamon stick from the lamb sauce, season to taste with some salt and pepper. Take a shallow, 2.5-2.75-liter baking dish and start layering the aubergines, putting the pieces tightly to each other and sprinkle with grated soft cheese. The next layer will be the lamb sauce. Spread the lamb sauce evenly over the eggplants, cover again with eggplants and sprinkle with grated cheese. If the shape and quantity of the products allows, you can add several similar layers. Eggplants should be the last layer - sprinkled with cheese and poured with "Bechamel" sauce.
6. Cover the baking dish with foil and bake in the oven for 15 minutes under the temperature of 180°C, then take off the foil and bake for another 10 minutes until the top is golden-brown.
7. Moussaka before serving should cool slightly: slightly warm or cold, it is perfectly cut into portions.

MUSSAKA

Tərkibi:

- 900 q quzu qiyməsi
- 400 q konservləşdirilmiş və doğranmış pomidor
- 3 ədəd böyük badımcan
- 1 ədəd xırda doğranmış böyük soğan
- 150 q istənilən yumşaq pendir
- 50 q rəndələnmiş parmesan pendiri
- 600 ml süd
- 2 ədəd yumurta
- 150-175 ml zeytun yağı
- 50 ml ağ şərab
- 75 q kərə yağı
- 75 q ələnmiş un
- 3 diş sarımsaq
- 1 darçın çubuğu
- 1 ovuc oreqano yarpağı
- Zövqə uyğun duz, istiot

1. Sobanı əvvəlcədən 200°C qızdırın.
2. Quzu sousu üçün tavada iki çay qaşığı yağı əriddin. Soğanla sarımsağı əlavə edin və qəhvəyi rəng alana qədər qızardın. Quzu qiyməsini əlavə edin və 3-4 dəqiqə yüksək odda qovurun. Şərab, pomidor, darçın və kəklükotu əlavə edib 30-40 dəqiqə aşağı temperaturda bişirin.
3. Badımcanları uzununa 5 mm-lik dilimlər şəklində doğrayın. Tavanı qızdırın, 1 yemək qaşığı yağ əlavə edin və badımcan dilimlərinin hər iki tərəfini yumşalib rəngi azacıq dəyişənə qədər qızardın. Artıq yağın çəkilməsi üçün badımcan dilimlərini kağız salfetin üstünə düzün.
4. Üstü üçün klassik "Beşamel" sousu hazırlayın: kərə yağını yapışmayan tavada əriddin, unu əlavə edin və dayanmadan qarışdıraraq orta odda 1 dəqiqə bişirin. Üzərinə tədricən süd əlavə edin, qaynayana qədər qarışdırın və 10 dəqiqə aşağı temperaturda qaynadın. Rəndələnmiş parmesan, zövqə görə duz və istiot əlavə edin. Parmesanın kifayət qədər duzlu pendir olduğunu unutmayın. Bir az soyuduqdan sonra yumurtaya batırın.
5. Quzu sousundan darçın çubuğunu çıxarın, zövqə uyğun bir az duz və istiot əlavə edin. Dayaz, 2,5-2,75 litrlik bir bişirmə qabı götürün və badımcanları düzməyə başlayın. Parçaları bir-birinə yaxın qoyun və üzərinə rəndələnmiş yumşaq pendir səpin. Növbəti qat quzu sousu olacaq. Badımcanların üzərinə quzu sousunu bərabər şəkildə yayın, yenidən badımcanla örtün və rəndələnmiş pendir səpin. Məhsulların forması və miqdarı imkan verirsə, bir neçə təkrar təbəqə əlavə edə bilərsiniz. Badımcan son qat olmalıdır – üzərinə pendir səpilir və "Beşamel" sousu tökülür.
6. Bişirmə qabını folqa ilə örtün və sobada 180°C temperaturda 15 dəqiqə bişirin, sonra folqanı çıxarın və üstü qızılı qəhvəyi olana qədər daha 10 dəqiqə bişirin.
7. Moussaka süfrəyə verilməzdən əvvəl bir az soyumalıdır: ilıq və ya soyuq təqdim edilir, bərabər hissələrə doğranır.

MOUSSAKA



GULYÁS

Ingredients:

- 300 g beef cut into 1x1 cm piece
- 3 tbsp. pork lard or butter pork fat
- 200 g chopped onions
- 2 red bell peppers and 1 yellow bell pepper, cut into 1x1 cm chunk
- 2 diced tomatoes
- 2 diced carrots
- 2 medium potatoes, cut into 5x5 mm cubes
- 3 tbsp. sweet Hungarian paprika
- 5 cloves of garlic
- 1 l beef broth
- 1 bay leaf
- Salt, pepper to taste

1. Melt the lard or butter in a non-stick pan on medium heat and cook the onions until beginning to brown about 7-10 minutes. Remove from heat and stir in the paprika. Add beef, flour and garlic, return to the heat, and cook for about 10 minutes until the beef is no longer pink.
2. Add the carrots and cook for another 7-8 minutes. Add the bell peppers, tomatoes, potatoes, beef broth, bay leaf, salt and pepper. Bring to the boil, cover, and simmer for 30 minutes on medium heat. Add salt to taste.
3. Serve the Goulash with a dollop of sour cream, crusty bread and a cool cucumber salad.

QULYAŞ

Tərkiibi:

- 300 q mal əti 1x1 sm ölçüdə doğranır
- 3 xörək qaşığı donuz piyi və ya donuz yağı
- 200 q doğranmış soğan
- 1x1 sm ölçüdə doğranmış 2 ədəd qırmızı, 1 ədəd sarı bolqar bibəri
- 2 ədəd doğranmış pomidor
- 2 ədəd doğranmış yerkökü
- 5x5 mm kublar formasında kəsilmiş 2 ədəd orta ölçülü kartof
- 3 xörək qaşığı şirin macar bibəri (paprika)
- 5 diş sarımsaq
- 1 l mal əti bulyonu
- 1 ədəd dəfnə yarpağı
- Zövqə görə duz, istiot

1. Donuz piyini və ya kərə yağını yapışmayan tavada orta odda əridin və soğanı qızarana qədər təxminən 7-10 dəqiqə bişirin. Ocaqdan götürün və paprika qatın. Mal əti, un və sarımsağı əlavə edin, yenidən ocağa qoyun və mal əti artıq çəhrayı rəngini itirənə qədər təxminən 10 dəqiqə bişirin.
2. Yerkökü əlavə edin və daha 7-8 dəqiqə bişirin. Bolqar bibəri, pomidor, kartof, mal əti bulyonu, dəfnə yarpağı, duz və istiot qatın. Qaynamağa qoyun, qazanın qapağını örtün və orta istilikdə 30 dəqiqə bişirin. Zövqə görə duz əlavə edin.
3. Qulyaşı süfrəyə ayrıca qablarda xama, xırtıldayan çörək və təzə xiyar salati ilə təqdim edin.

GULYÁS



STEW

Ingredients:

- 400 g lamb fillet
- 8 potatoes
- 4 carrots
- 2 onions
- 50 g vegetable oil
- 1 bunch of parsley
- 5 g cumin
- Salt, pepper to taste

1. Cut the onions into middle sized rings, carrots and potatoes into large chunks.
2. Slice the meat into smaller pieces 3x3 cm.
3. Heat the oil in heavy based pot. Lightly brown the lamb with the cumin, then add the carrots, onions and potatoes.
4. Add salt, pepper to taste and fill the pot with boiling water until it covers the ingredients.
5. Cover the pan and simmer on low heat for about 1 hour and stir every now and then. When cooked serve with chopped fresh parsley.

STYU – BUĞLAMA

Tarkibi:

- 400 q quzu filesi
- 8 ədəd kartof
- 4 ədəd yerkökü
- 2 ədəd soğan
- 50 q bitki yağı
- 1 dəstə cəfəri
- 5 q kimyon
- Zövqə görə duz, istiot

1. Soğanları orta ölçülü halqalara, yerkökü və kartofu böyük parçalara bölün.
2. Əti 3x3 sm ölçüdə doğrayın.
3. Yağı qalın altlıqlı qazanda qızdırın. Quzunu zirə ilə yüngülcə qızardın, sonra yerkökü, soğan və kartofu əlavə edin.
4. Zövqə görə duz, istiot vurun və inqrediyentlərin üzərinə çıxana qədər qazana qaynar su tökün.
5. Qazanın qapağını örtüb aşağı odda təxminən 1 saat bişirin və hərdən qarışdırın. Bişdikdən sonra süfrəyə doğranmış təzə cəfəri ilə təqdim edin.

STEW



PASTA ALLA NORMA

Ingredients:

- 300 g penne
- 200 g canned peeled tomatoes
- 2 aubergines
- 1 onion
- 100 g ricotta (salted sheep's ricotta cheese)
- 3 tbsp. extra virgin olive oil
- 1 clove of garlic
- 5 basil leaves
- Salt, pepper for taste

1. Cut the aubergines into cubes and salt lightly. Leave them to draw out excess water.
2. Add the oil in a frying pan and saute chopped onion and garlic. Add the aubergines, tomatoes, salt, pepper and saute for 10 minutes. If the sauce is too thick, add some cooking water from pasta.
3. Meanwhile cook the penne in salted boiling water and when ready, drain the water and start serving the pasta.
4. Put the half of the sauce to the serving plate and half of ricotta. Add the penne and cover with the remaining sauce, ricotta, chopped basil and mix.
5. Serve the pasta with basil leaves and add some olive oil.

PASTA ALLA NORMA

Tərkibi:

- 300 q penne (makaron)
- 200 q konservləşdirilmiş və soyulmuş pomidor
- 2 ədəd badımcan
- 1 ədəd soğan
- 100 q rikotta (duzlu rikotta qoyun pendiri)
- 3 xörək qaşığı ekstra virgin zeytun yağı
- 1 diş sarımsaq
- 5 ədəd reyhan yarpağı
- Zövqə görə duz, istiot

1. Badımcanları kub şəklində doğrayın və yüngülcə duzlayın. Acı suyunun çıxması üçün bir kənara qoyun.
2. Tavaya yağ əlavə edib doğranmış soğan və sarımsağı qovurun. Badımcan, pomidor, duz, istiot əlavə edin və 10 dəqiqə qapağın altında qızardın. Əgər sous çox qatıdırsa, makaron suyundan bir az əlavə edin.
3. Bu vaxt makaronu duzlu qaynar suda bişirin və hazır olduqda suyunu süzüb makaronu süfrəyə təqdim edin.
4. Sousun və rikottanın yarısını boşqaba, yarısını isə rikottaya qoyun. Penne əlavə edin və qalan sousu, rikottanı, doğranmış reyhanı üstünə əlavə edib qarışdırın.
5. Makaronu reyhan yarpaqları ilə süfrəyə verin və bir az zeytun yağı əlavə edin.

PASTA ALLA NORMA



PIRÁGI – BACON ROLLS

Ingredients:

- 450-500 g flour
- 250 g milk or water
- 25 g yeast
- 75 g margarine
- 25 g sugar
- 5 g salt
- 1 egg
- 350 g smoked streaky bacon
- 50 g onion
- Ground pepper

1. Prepare the dough without a starter.
2. After it has risen, divide into 30-35 g pieces, roll into round balls and leave to rise for 10-15 mins. Press each piece flat, place bacon filling (see instructions below) in the centre, press together the edges of the dough above or at the side of the filling.
3. Roll with both hands to even out the filling; make the shape long with slender ends and bent into a half-moon. Place on a greased baking tray, leave to rise, brush with beaten egg and bake in a hot oven.
4. Brush with melted butter once removed from the oven.
5. To make the bacon filling, cut the rind off the bacon and cube. Dice the onion and saute with the bacon (only shortly, so that the fat does not run off), add pepper and mix well.

PIRÁGI – BEKON RULONLARI

Tarkibi:

- 450-500 q un
- 250 q süd və ya su
- 25 q maya
- 75 q marqarin
- 25 q şəkər
- 5 q duz
- 1 ədəd yumurta
- 350 q hissə verilmiş piyli bekon
- 50 q soğan
- Yer bibəri

1. Xəmiri əvvəldən hazırlayın.
2. Xəmir qalxdıqdan sonra 30-35 q-lıq hissələrə bölüb kündələyin və 10-15 dəqiqə şişməsinə gözləyin. Hər bir kündəni düz basın, ortasına bekon qoyun (aşağıdakı təlimatlara baxın), xəmirin kənarlarını içlikdən yuxarı və ya yan tərəfə sıxın.
3. İçliyi bərabərləşdirmək üçün iki əllə yuvarlayın; incə ucları olan uzun forma verib ayparaya bənzədin. Yağlanmış soba məcməyisinə qoyun, qalxmasını gözləyin, üzərinə çalınmış yumurta sürtün və isti sobada bişirin.
4. Sobadan çıxardıqdan sonra ərinmiş kərə yağı ilə yağlayın.
5. Bekon içliyini hazırlamaq üçün onu kublara bölün. Soğanı incə doğrayın və bekonla (piyi tam əriməmək şərti ilə) qızardın, istiot əlavə edin və yaxşıca qarışdırın.

PIRÁGI – BACON ROLLS



ŞALTIBARŞCIAI – COLD BEET SOUP

Ingredients:

- 2 boiled medium size beetroot
- 2 potatoes
- 2 cucumbers (fresh or pickled)
- 6 spring onions
- 2 hard-boiled eggs
- 1.5 l buttermilk (or 500 ml thick natural yoghurt)
- 50 g sour cream
- 1 bunch fresh dill
- 1/2 lemon juice
- Salt to taste

1. Peel the potatoes and chop into bite-sized pieces. Place in a saucepan with boiling water, add a pinch of salt and boil until cooked.
2. Meanwhile slice the beetroot and cucumbers into noodles, eggs into small dice. Chop the spring onions and cut the white onions into 0.5 cm pieces. Finely chop the dill.
3. Pour the buttermilk into a large bowl or saucepan and add the sour cream and lemon juice, mix well. Add to the buttermilk mix all chopped ingredients, except the potatoes.
4. Add the salt and the lemon juice to taste.
5. Serve the potatoes on a side plate and ladle the soup into bowls.

ŞALTIBARŞCEY – SOYUQ ÇUĞUNDUR ŞORBASI

Tarkibi:

- 2 ədəd qaynadılmış orta ölçülü çuğundur
- 2 ədəd kartof
- 2 ədəd xiyar (təzə və ya turşu)
- 6 saplaq yaşıl soğan
- 2 ədəd bərk qaynadılmış yumurta
- 1,5 l ayran (və ya 500 ml qatı tərkibli təbii qatıq)
- 50 q xama
- 1 dəstə təzə şüyüd
- 1/2 limon suyu
- Zövqə görə duz

1. Kartofları soyun və kiçik ölçüdə doğrayın. İçində qaynar su olan qazana qoyun, bir çimdik duz əlavə edin və bişirin.
2. Bu vaxt çuğundurları və xiyarları ərİştə formasında, yumurtaları kiçik kub şəklində doğrayın. Yaşıl soğanı və şüyüdü doğrayın, ağ soğanı 0,5 sm qalınlığında kəsin.
3. Ayranı böyük bir qaba və ya qazana tökün, xama və limon suyunu əlavə edin, yaxşıca qarışdırın. Ayran qarışımına kartofdan başqa bütün doğranmış inqrediyentləri əlavə edin və qarışdırın.
4. Zövqə görə duz və limon suyu vurun.
5. Başqa bir boşqabda kartofu süfrəyə verin və şorbanı qablara tökün.

LITHUANIA



LITVA

ŠALTIBARŠČIAI



GROMPEREKICHELCHER – POTATO PANCAKES

Ingredients:

10 pax:

- 1.5 kg potatoes
- 100 g shallots
- 30 g garlic
- 100 g butter
- 50 g flour
- 5 eggs
- 200 ml oil
- q.s. parsley, q.s. salt and ground pepper, q.s. nutmeg

1. Skin, wash and grate the potatoes.
2. Add the chopped shallots, crushed garlic and chopped parsley.
3. Fold the eggs into the mixture, blend and season, then add the flour.
4. Saute the patties in a saucepan in hot oil.

QROMPEREKİŞELŞER – KARTOFLU PANKEK

Tərkibi:

10 nəfərlik:

- 1,5 kq kartof
- 100 q göy soğan
- 30 q sarımsaq
- 100 q kərə yağ
- 50 q un
- 5 ədəd yumurta
- 200 ml bitki yağı
- Lazımı qədar cəfəri, duz, bibər, muskat qozu

1. Kartofun qabığını soyun, yuyun və sürtkəcdən keçirin.
2. Doğranmış soğan, əzilmiş sarımsaq və doğranmış cəfəri əlavə edin.
3. Yumurtaları qarışığa qatın, qarışdırın, əvvəlcə ədviyyat, sonra isə un əlavə edin.
4. Yastı kartof kürələrini bir qazanda qızdırılmış yağda qızardın.

GROMPEREKICHELCHER



KWAREZİMAL – ALMOND BISCUITS

Ingredients:

- 200 g ground almonds
- 200 g sifted flour
- 150 g sugar
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1 teaspoon orange blossom water (could be replaced by grated zest of 1 lemon, 1 orange and 1 mandarin)
- 4 tbsp. liquid honey
- 50 g crushed pistachios
- 50 g crushed almonds
- Grated orange zest for decoration

1. Combine all the ingredients and add just enough water to make a firm dough. Roll the dough in 3 cm diameter balls.
2. Cover the tray with baking paper. Place the balls on the tray, flattening each ball with the bottom of a glass to make round cookies 1 cm thick. Make sure that the edges of the cookies do not touch each other.
3. Bake the cookies for 10 minutes in the oven heated to 180°C.
4. While the cookies are still warm, coat with liquid honey and sprinkle crushed pistachios, almonds and grated zest.

KVAREZİMAL – BADAM BİSKVİTİ

Tərkibi:

- 200 q üyüdülmüş badam
- 200 q ələnmiş un
- 150 q şəkər
- 1 çay qaşığı üyüdülmüş darçın
- 1 çay qaşığı portağal çiçəyi suyu (1 rəndələnmiş limon, 1 portağal və 1 mandarin – qabığı ilə əvəz edilə bilər)
- 4 xörək qaşığı maye bal
- 50 q xırdalanmış püstə
- 50 q xırdalanmış badam
- Bəzəmək üçün rəndələnmiş portağal qabığı

1. Bütün inqrediyentləri qarışdırın və bərk xəmir yoğurmaq üçün kifayət qədər su əlavə edin. Xəmiri 3 sm diametrlili toplar şəklində yuvarlayın.
2. Soba listini bişirmə kağızı ilə örtün. Topları boşqaba qoyun, 1 sm qalınlığında yuvarlaq peçenyələr etmək üçün hər topu stəkanın altı ilə düzəldin. Peçenyələrin kənarlarının bir-birinə toxunmadığından əmin olun.
3. Peçenyələri 180°C-ə qədər qızdırılmış sobada 10 dəqiqə bişirin.
4. Peçenyələr hələ isti ikən üzərinə maye bal damcıladın və əzilmiş püstə, badam, rəndələnmiş portağal qabığı səpin.

KWAREŻIMAL



ERWTENSOEP – PEA SOUP

Ingredients:

- 400 g dried green peas
- 2 l water
- 2 tbsp. salt
- 250 g smoked bacon (one piece)
- 500 g pork trotter or ribs
- 2 potatoes (cubed)
- Half a celeriac (cubed)
- 2 leeks (sliced into rings)
- 4 tbsp. celery or celeriac greens (chopped)
- Pepper
- 1 Dutch smoked sausage
- Rye bread
- Mustard

1. Peel the potatoes and chop into bite-sized pieces. Place in a saucepan with boiling water, add a pinch of salt and boil until cooked.
2. Meanwhile slice the beetroot and cucumbers into noodles, eggs into small dice. Chop the spring onions and cut the white onions into 0.5 cm pieces. Finely chop the dill.
3. Pour the buttermilk into a large bowl or saucepan and add the sour cream and lemon juice, mix well. Add to the buttermilk mix all chopped ingredients, except the potatoes.
4. Add the salt and the lemon juice to taste.
5. Serve the potatoes on a side plate and ladle the soup into bowls.

ERTENSUP – NOXUD ŞORBASI

Tərkibi:

- 400 q qurudulmuş yaşıl noxud
- 2 l su
- 2 xörək qaşığı duz
- 250 q bekon (bir parça)
- 500 q donuz ayağı və ya qabırğası
- 2 ədəd kartof (kub şəklində doğranmış)
- Yarım kərəviz (kub şəklində doğranmış)
- 2 kəvər (xırda doğranmış)
- 4 yemək qaşığı qurudulmuş və ya göy kərəviz (doğranmış)
- İstiot
- 1 ədəd hissə verilmiş holland kolbasası
- Çovdar çörəyi
- Xardal

1. Kartofları soyun və kiçik ölçüdə doğrayın. İçində qaynar su olan qazana qoyun, bir çimdik duz əlavə edin və bişirin.
2. Bu vaxt çuğundurları və xiyarları əriştə formasında, yumurtaları kiçik kub şəklində doğrayın. Yaşıl soğanı və şüyüdü doğrayın, ağ soğanı 0,5 sm qalınlığında kəsin.
3. Ayrıntı böyük bir qaba və ya qazana tökün, xama və limon suyunu əlavə edin, yaxşıca qarışdırın. Ayran qarışımına kartofdan başqa bütün doğranmış inqrediyentləri əlavə edin və qarışdırın.
4. Zövqə görə duz və limon suyu vurun.
5. Başqa bir boşqabda kartofu süfrəyə verin və şorbanı qablara tökün.

ERWTENSOEP



PIEROGI – DUMPLINGS

Ingredients:

36 pierogi for 6 pax

For the sauerkraut filling:

- 1 tbsp. oil
- 1 large onion (finely chopped)
- 450 g sauerkraut (drained, rinsed, and chopped)
- 2 large carrots (peeled and grated)
- 1 teaspoon salt

- 0.5 teaspoon black pepper
- 2 tbsp. sour cream

For the pierogi dough:

- 2 large eggs
- 5 tbsp. sour cream
- 3 tbsp. vegetable oil
- 1 teaspoon salt
- 4 cups flour

1. To make the sauerkraut filling, heat the oil over medium heat. Add the onion and cook until tender. Add the sauerkraut and carrots. Cook, stirring often, for 10 to 15 mins or until the sauerkraut is tender. Remove from heat and stir in the salt, pepper, and sour cream. If the mixture doesn't hold its shape when squeezed together, add more sour cream. Let the filling cool completely.
2. To make the dough, combine the eggs, sour cream, oil and salt. Add the flour and knead by hand or in a stand mixer until the dough is smooth. Wrap with plastic and let rest at least 10 mins before rolling. Then, on a lightly floured surface, roll out to 2.5 cm thickness. Using an 8cm round cutter, cut into circles. Gather the scraps, cover with plastic wrap and set aside. Portion the sauerkraut filling onto all the dough circles before folding into half-moon shapes. Press the edges together with your fingers (or a fork). Roll, cut, and fill the reserved scraps of dough.
3. Bring a pot of salted water to a boil. Reduce to a simmer and drop 12 pierogi at a time into the water. Stir once so they don't stick to the bottom. When they rise to the surface, cook 3 mins or until the dough is done. Place them on a platter smeared with butter.

PIROGI – KÖKƏLƏR

Tərkibi:

6 nəfər üçün 36 pirogi

Turşu kələm içliyi üçün:

- 1 xörək qaşığı yağ
- 1 ədəd böyük soğan (incə doğranmış)
- 450 q duzlu kələm (süzülmüş, yuyulmuş və doğranmış)
- 2 ədəd böyük yerkökü (soyulmuş və rəndələnmiş)
- 1 çay qaşığı duz

- 0,5 çay qaşığı istiot
- 2 xörək qaşığı xama

Pirogi xəmiri üçün:

- 2 ədəd böyük yumurta
- 5 yemək qaşığı xama
- 3 yemək qaşığı bitki yağı
- 1 çay qaşığı duz
- 4 stəkan un

1. Turşu kələm içliyi hazırlamaq üçün yaği orta odda qızdırın. Soğanı əlavə edin və yumşalana qədər bişirin. Turşu kələm və yerkökü əlavə edin. Tez-tez qarışdıraraq 10-15 dəqiqə və ya turşu kələm yumşalana qədər bişirin. Odun üstündən götürün, duz, istiot və xama əlavə edin. Sıxanda qarışıq lazımı formaya gəlmirsə, bir az daha xama əlavə edin. İçliyi tam olaraq soyudun.
2. Xəmiri hazırlamaq üçün yumurta, xama, yağ və duzu qarışdırın. Un əlavə edib əllə və ya mikserlə xəmir hamar olana qədər yoğurun. Streçə sarın və yaymazdan əvvəl, ən azı, 10 dəqiqə gözlədin. Sonra az unlanmış səthdə 2,5 sm qalınlığında yayın. 8 sm yuvarlaq bir kəsicini istifadə edərək dairə formasında kəsin. Qırıntıları yığın, streç sarğı ilə örtün və kənara qoyun. Turşu kələm içliyini aypara formasına qatlamazdan əvvəl bütün xəmir dairələrinə qoyun. Barmaqlarınızla (və ya çəngəllə) kənarları bir-birinə birləşdirin. Xəmindən ayrılmış qırıntıları yuvarlayın, kəsin və içini doldurun.
3. Bir qazanda duzlu su qaynadın. Qaynama dərəcəsini azaldın və bir-dəfəyə 12 pirogini suya atın. Bir dəfə qarışdırın ki, dibinə yapışmasınlar. 3 dəqiqə ərzində səthə çıxana və ya xəmir hazır olana qədər bişirin. Onları kərə yağı ilə yağlanmış bir boşqaba qoyun.

PIEROGI



PASTÉIS DE BACALHAU – SALT COD CROQUETTES

Ingredients:

- 1 kg kod
- 1 kg potatoes
- 1 small onion
- Eggs to taste
- Parsley to taste
- Garlic to taste
- Salt and pepper to taste
- Olive oil to taste
- 1 bay leaf

1. Boil the potatoes, drain thoroughly and mash.
2. Cook the cod, flake it and remove all skin and bones, using a cloth to help shred it.
3. Put the olive oil, onion, garlic and bay leaf in a pan and fry.
4. Put the potato, shredded cod, above mixture and chopped parsley in a bowl.
5. Add the eggs one at a time and check the consistency of the mix.
6. Stir well and check the salt and pepper seasoning.
7. With the help of two spoons shape small portions into oval cakes and fry in hot oil, a few at a time.
8. Drain on kitchen roll and serve hot.

PAŞTEYS DE BAKALAU – DUZLU TRESKA BALIĞI KROKETİ

Tərkibi:

- 1 kq treska balığı
- 1 kq kartof
- 1 ədəd kiçik soğan
- Zövqə uyğun:
- Yumurta
- Cəfəri
- Sarımsaq
- Duz və istiot
- Zeytun yağı
- 1 ədəd dəfnə yarpağı

1. Kartofu qaynadın, suyunu yaxşıca süzün və əzin.
2. Treska balığını bişirin, onu kəsmək üçün örtükdən istifadə edin, dəri və sümüklərini çıxarın.
3. Zeytun yağı, soğan, sarımsaq və dəfnə yarpağını tavada qızardın.
4. Bir qaba kartof, xırdalanmış treska balığı, yuxarıdakı qarışığı və doğranmış cəfərini qoyun.
5. Yumurtaları bir-bir əlavə edin və qarışığın tamlığını yoxlayın.
6. Yaxşı qarışdırın, ədviyyatını, duz və istiotunu əlavə edin.
7. İki qaşığın köməyi ilə kiçik porsiyalardan oval formalar hazırlayın və isti yağda bir neçə dənəsini birdəfəyə qızardın.
8. Yağımı çəkməsi üçün mətbəx kağızının üzərinə qoyun və süfrəyə isti olaraq təqdim edin.

PASTÉIS DE BACALHAU



PAPANAŞI - DOUGHNUT PASTRY

Ingredients:

for 6 papanaş:

- 300 g cow's sweet cheese (or ricotta/cottage cheese)
- 1 large egg
- 70 g sugar
- 200 g flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- Vanilla extract
- Lemon zest
- 500 ml oil for frying the papanaş
- 200 g fruit preserve
- 200 g sour cream

1. With a fork, mix the cheese, sugar, vanilla extract and lemon zest.
2. Separately, mix the flour with the baking powder.
3. Gradually add the flour mixture to the cheese mixture. Depending on the cheese you're using, you might need to add more or less flour. The dough should be soft and just a bit sticky, but firm enough to form doughnut balls with your hands.
4. Spread some flour on your working surface and knead the dough for a bit to fully combine the ingredients.
5. Form 6 large balls and 6 small balls, like in the photo.
6. Using your finger, form a hole in each large ball.
7. Heat enough oil in a pot to cover the papanaş. Make sure the oil is hot – to do this, drop a bit of dough in the oil and see if it sizzles.
8. Fry two large doughnuts and two small doughnuts at a time, until they're golden brown on each side.
9. Transfer the doughnuts to a platter covered with absorbent paper to remove the excess oil.
10. To make the papanaş, use a large doughnut as the base, top with a spoonful of sour cream, then decorate with fruit preserve and put the small doughnut on top. You can also sprinkle some powdered sugar on top.
There you have it, a traditional Romanian dessert that's easy to prepare and bursts with flavor.

PAPANAŞI – DONUT XƏMİRİ

Tərkibi:

6 papanaş üçün:

- 300 q şirin inək pendiri (və ya rikotta/kəsmik)
- 1 ədəd böyük yumurta
- 70 q şəkər
- 200 q un
- 1/2 çay qaşığı qabartma tozu
- Vanil ekstraktı
- Limon qabığı
- Papanaş qızartmaq üçün 500 ml yağ
- 200 q konservləşdirilmiş meyvə
- 200 q xama

1. Pendir, şəkər, vanil ekstraktı və limon qabığını çəngəllə qarışdırın.
2. Unu qabartma tozu ilə ayrılıqda qarışdırın.
3. Unlu qarışığı pendir qarışığına yavaş-yavaş əlavə edin. İstifadə etdiyiniz pendirdən asılı olaraq daha çox və ya daha az un əlavə etməli ola bilərsiniz. Xəmir yumşaq və bir az yapışqan, lakin əllərinizlə donut topları düzəltməyiniz üçün kifayət qədər bərk olmalıdır.
4. Masanın üzərinə bir az un səpin və inqrediyentləri tam qarışdırmaq üçün xəmiri bir az yoğurun.
5. Şəkildəki kimi 6 böyük və 6 kiçik top düzəldin.
6. Barmağınızdan istifadə edərək hər bir böyük topda bir deşik açın.
7. Papanaşını örtəcək qədər bir qazanda yağı qızdırın. Yağın isti olduğundan əmin olun – bunu etmək üçün yağın içinə bir az xəmir atın və cızıldadığını yoxlayın.
8. Eyni zamanda iki böyük və iki kiçik donutu hər tərəfdən qızılı rəng alana qədər qızardın.
9. Artıq yağı çəkməsi üçün donutları salfet sərilmiş bir boşqaba qoyun.
10. Papanaş hazırlamaq üçün əsas olaraq böyük donutu götürüb üzərinə bir qaşığı xama tökün, sonra konservləşdirilmiş meyvə ilə bəzəyin və kiçik donutu üzərinə qoyun. Üstünə bir az şəkər tozu da səpə bilərsiniz.
Budur, hazırlanması asan olan və ləzzəti ilə cəlb edən ənənəvi Rumın deserti.

PAPANAȘI



BRYNDZOVÉ HALUŠKY – POTATO NOODLES WITH CHEESE

Ingredients:

- 5 medium russet potatoes (peeled and grated finely)
- 2 cups all-purpose flour
- 1 egg (beaten)
- 1 teaspoon salt
- 200 g bacon (chopped)
- 255 g bryndza / feta cheese / cream cheese / sour cream
- Chives (chopped)
- Dill (chopped)
- Butter
- Water (for boiling the noodles)

1. Make the Halusky dough by combining the grated potato with the flour, egg and salt.
2. Bring to boil a large pot of salted water.
3. Run the dumpling dough through a spaetzle maker so that the dough drops into the boiling water.
4. Cook the dumplings in batches and use a slotted spoon to remove them from the pot when they float to the surface.
5. Set aside the cooked Halusky onto a serving platter.
6. Fry the chopped bacon in a skillet, then set aside.
7. Combine the bryndza or cheese with a little butter or if using feta and other alternatives, blend together until smooth and creamy.
8. Spoon the bryndza or blended alternatives onto the platter of warm Halusky.
9. Sprinkle the fried bacon and drippings over the top.
10. Garnish the dish with chopped chives and dill, then serve.

BRYNDZOVE HALUŠKI – PENDİRLİ KARTOF ƏRİŞTƏSİ

Tərkibi:

- 5 ədəd orta ölçülü qızardılmış kartof (soyulmuş və incə rəndələnmiş)
- 2 stəkan müxtəlif məqsədlər üçün istifadə olunan un
- 1 ədəd yumurta (çalınmış)
- 1 çay qaşığı duz
- 200 q bekon (doğranmış)
- 255 q brınza / feta pendiri / qaymaqlı pendir / xama
- Şnitt soğan (doğranmış)
- Şüyüd (doğranmış)
- Kərə yağı
- Su (ərişteni qaynatmaq üçün)

1. Rəndələnmiş kartofu un, yumurta və duz ilə qarışdıraraq haluški xəmiri hazırlayın.
2. Böyük bir qazanda duzlu su qaynadın.
3. Xəmiri şpetsle maşınından (sürtkəc) elə keçirin ki, doğranmış xəmir qaynayan suya düşsün.
4. Xəmir parçalarını hissə-hissə bişirin və səthə qalxanda onları yivli qaşıqla qazandan çıxarın.
5. Bişmiş haluškini boşqaba qoyun.
6. Doğranmış bekonu tavada qızardın, sonra kənara qoyun.
7. Brınza və ya pendiri bir az kərə yağı ilə qarışdırın. Əgər feta və digər alternativlərdən istifadə edirsinizsə, krem şəklinə olana qədər qarışdırın.
8. Brınza və ya qarışdırılmış alternativləri ilıq haluški üzərinə tökün.
9. Üzərinə qızardılmış bekon səpin.
10. Yeməyi doğranmış şnitt soğan və şüyüd ilə bəzədikdən sonra süfrəyə təqdim edin.

SLOVAKIA



SLOVAKIYA

BRYNDZOVÉ HALUŠKY



KOBARID DUMPLINGS

Ingredients:

- 500 g wheat flour
- 1 tbsp. vegetable oil
- 500 ml hot water
- 3 g salt
- 300 g ground walnuts
- 150 g breadcrumbs
- 50 g butter
- 50 g raisins
- 100 ml milk
- 50 ml rum
- 200 g sugar
- 10 g cocoa powder

1. Fry the breadcrumbs in butter, add the walnuts, milk, sugar and cocoa powder. Bring the mixture to the boil and set aside.
2. Drain the chopped raisins that have been soaking in rum for 15 minutes and add to breadcrumbs mixture with other ingredients.
3. In a large bowl pour over the flour with scalding water, add the vegetable oil and knead the dough.
4. Form the dough into a thin roll, cut each roll into pieces and make small balls. Manually form circles from each ball, put the filling on them and put the edges together. Lightly press the centre of each dumpling, to get a typical shape.
5. Cook the dumplings in hot salted water for 10 minutes.
6. Take out ready dumplings from the water with a skimmer and pour with melted butter, serve sprinkled with cocoa powder and ground walnuts.

KOBARİD PELMENİLƏRİ

Tərkibi:

- 500 q buğda unu
- 1 xörək qaşığı bitki yağı
- 500 ml qaynar su
- 3 q duz
- 300 q üyüdülmüş qoz
- 150 q çörək qırıntısı (suxari)
- 50 q kərə yağı
- 50 q kişmiş
- 100 ml süd
- 50 ml rom
- 200 q şəkər
- 10 q kakao tozu

1. Çörək qırıntılarını yağda qızardın, qoz, süd, şəkər və kakao tozu əlavə edin. Qarışığı qaynadıb kənara qoyun.
2. 15 dəqiqə romda isladılmış və doğranmış kişmişi süzün və digər inqrediyentlərlə çörək qırıntıları qarışığına əlavə edin.
3. Böyük bir qabda unun üzərinə qaynar su tökün, bitki yağı əlavə edin və xəmir yoğurun.
4. Xəmiri nazik rulon halına salın, rulonu hissələrə bölün və kiçik toplar düzəldin. Hər bir topdan əl ilə yumru kürələr düzəldin, onların üzərinə içlik qoyun və kənarlarını birləşdirin. Tipik bir forma almaq üçün hər topun ortasına yüngülcə basın.
5. Pəlməniləri qaynar duzlu suda 10 dəqiqə bişirin.
6. Hazır pəlməniləri kəfərlə sudan çıxarın, üzərinə əridilmiş kərə yağı tökün və kakao tozu, üyüdülmüş qoz səpərək süfrəyə təqdim edin.

SLOVENIA



SLOVENIYA

KOBARID DUMPLINGS



TORTILLA

Ingredients:

- 6 eggs
- 3 potatoes
- 1 onion
- 4 tbsp. sunflower or olive oil
- Salt, pepper to taste

1. Peel and cut the onion into small cubes. Peel the potatoes, cut them in half and then each slice to thin crescents of 0.5 cm.
2. Put everything in a frying pan with a small amount of oil, add spices if you wish and fry over low heat for 15 minutes. Afterwards put the mixture on a plate. Clean the frying pan with absorbent kitchen towel.
3. Whisk the eggs in a large bowl. Salt and pepper to taste, add the potatoes, onions, mix well.
4. Put the frying pan back on the heat, add a little bit of oil and spread the mixture. Cook for 5-10 minutes until it seizes.
5. Separate the edges, slide it onto a plate and put another plate on top, turn the whole thing over and slide it back into the pan to finish cooking. Cook the tortilla for another 5 minutes and serve.

TORTILLA

Tərkibi:

- 6 ədəd yumurta
- 3 ədəd kartof
- 1 ədəd soğan
- 4 xörək qaşığı günəbaxan və ya zeytun yağı
- Zövqə uyğun duz və istiot

1. Soğanı soyun və kub formasında kiçik-kiçik doğrayın. Kartofu soyun, yarıya bölün, sonra hər bir dilim 0,5 sm olmaqla incə aypa-lar şəklində kəsin.
2. Hər şeyi az miqdarda yağ ilə tavaya qoyun, istəsəniz, ədviyyatlar əlavə edin və 15 dəqiqə zəif odda qovurun. Sonra qarışığı bir boşqaba yığın. Qızartma qabını mətbəx dəsmalı ilə təmizləyin.
3. Böyük bir qabda yumurtaları çalın. Zövqə uyğun duz və istiot səpib kartof, soğan əlavə edərək yaxşıca qarışdırın.
4. Tavanı yenidən odun üstünə qoyun, bir az yağ əlavə edin və qarışığı yayın. Suyu çəkilənə qədər 5-10 dəqiqə bişirin.
5. Kənarlarını ayırın, boşqabın üzərinə sürüşdürün, üstünə başqa bir boşqab qoyub fırladın və bişirməyi başa çatdırmaq üçün yenidən tavaya yerləşdirin. Tortillanı daha 5 dəqiqə bişirin və süfrəyə təqdim edin.

TORTILLA



KANELBULLAR – CINNAMON BUNS

Ingredients:

For 25 buns:

- 35 g yeast
- 100 g sugar
- 300 ml milk
- 1 egg
- 120 g butter
- 1 teaspoon salt
- 1 tbsp. ground cardamom
- 750 g flour

For the filling:

- 100 g butter
- 50 g sugar
- 2 tbsp. cinnamon

Glaze:

- 1 egg
- 2 tbsp. water
- Pearl sugar

1. Crumble the yeast in a bowl and stir in a few tablespoons of milk. Melt the butter and pour the milk in it. Add the rest of the ingredients and knead the dough in a mixer for 10-15 mins. Let the dough rise while covered at room temperature for 30 mins.
2. Roll out the dough so it is about 3 mm thick and 30 cm wide. Spread the room-temperature butter on top. Make a mixture of sugar and cinnamon and sprinkle it over the dough. Roll the dough the long way and cut the roll into about 25 slices. Place them with the cut edge upward in paper moulds. Place on a baking sheet and let rise under a towel for about 60 mins or until the buns have doubled in size.
3. Beat together the egg and water, brush the mixture carefully on the buns and sprinkle pearl sugar on top. Bake in the oven (220°C) for 5-6 mins. Allow to cool on a rack.

KANELBULLAR – DARÇINLI KÖKƏLƏR

Tərkibi:

25 kökə üçün:

- 35 q maya
- 100 q şəkər
- 300 ml süd
- 1 ədəd yumurta
- 120 q kərə yağı
- 1 çay qaşığı duz
- 1 xörək qaşığı üyüdülmüş hil
- 750 q un

İçlik üçün:

- 100 q kərə yağı
- 50 q şəkər
- 2 xörək qaşığı darçın

Qlazur:

- 1 ədəd yumurta
- 2 xörək qaşığı su
- Şəkər örtüyü

1. Mayanı bir qaba tökün və bir neçə xörək qaşığı süd əlavə edin. Kərə yağını əridin və südü içinə tökün. Qalan inqrediyentləri əlavə edib xəmiri mikserlə 10-15 dəqiqə yoğurun. Xəmiri otaq temperaturunda 30 dəqiqə üstü örtülü şəkildə şişməyə qoyun.
2. Xəmiri təxminən 3 mm qalınlığında və 30 sm enində yayın. Üstünə otaq temperaturunda əridilmiş kərə yağı sürtün. Şəkər və darçın qarışığı hazırlayın və xəmirin üzərinə səpin. Xəmiri uzun şəkildə yuvarlayın və rulonu təxminən 25 dilimə kəsin. Onları kəsilmiş kənarı yuxarıya doğru kağız qəliblərə yerləşdirin. Bişirmə məcməyisinə qoyun və dəsmalın altında təxminən 60 dəqiqə və ya kökələr iki dəfə böyüyənə qədər saxlayın.
3. Yumurta və suyu birlikdə çalın, qarışığı kökələrin üzərinə yaxşıca sürtün və üzərinə şəkər qırıntıları səpin. Sobada (220°C) 5-6 dəqiqə bişirin. Dəmir rəfdə soyumağa qoyun.

KANELBULLAR





www.eastwest.az
www.fb.com/eastwest.az
info@eastwest.az

Responsible for release: Rafiq Kazimov
Designer: Nurlan Nahmatov
Technical editor: Sevinj Yusifova
Editor-in-chief: Nargiz Jabbarli
Technical director: Allahverdi Karimov
Publishing director: Sevil Ismayilova

Buraxılışa məsul: Rafiq Kazimov
Dizayner: Nurlan Nəhmətov
Texniki redaktor: Sevinc Yusifova
Baş redaktor: Nərgiz Cabbarlı
Texniki direktor: Allahverdi Kərimov
Nəşriyyat direktoru: Sevil İsmayılova

Format: 54x84 ¹/₈. Offset paper.
Physical printed sheets 7,5. Order 22210. Circulation 500

Format: 54x84 ¹/₈. Ofset çapı.
Fiziki çap vərəqi 7,5. Sifariş 22210. Tiraj 500



ŞƏRQ-QƏRB

Printed by OJSC "Sharg-Garb".
AZ1123, Baku, st. Ashig Alaskar 17
Tel.: (+99412) 374 83 43
(+99412) 374 73 84

"Şərq-Qərb" ASC-nin mətbəəsində çap olunmuşdur.
AZ1123, Bakı, Aşıq Ələsgər küçəsi, 17.
Tel.: (+99412) 374 83 43
(+99412) 374 73 84