

Дахие
Саглам

Лежелл Татл



Рецепты
из турецких
сериалов

Дахие Саглам
Лезетли тат. Рецепты
из турецких сериалов
Серия «ХЗ: Хлеба и зрелищ»

Текст предоставлен правообладателем

<https://litres.ru/70674352>

Саглам, Дахие. Лезетли тат. Рецепты из турецких сериалов: АСТ :

Кладезь; Москва; 2024

ISBN 978-5-17-159246-2

Аннотация

<p>За что вы любите турецкие сериалы? За их перчинку и способность заставить забыть обо всем на свете в ожидании новой серии! А знаете, что еще доставляет яркие эмоции? Вкусная еда! И ее в турецких сериалах много. Интересно, каковы на вкус любимые блюда Хюррем, Серкана или Аслы? На страницах «Лезетли тат. Рецепты из турецких сериалов» вы найдете:</p><p>• Перепела в гранатовом соусе из «Великолепного века»</p><p>• Тархана чорбасы из «Зимородка»</p><p>• Любовные сэндвичи из «Постучись в мою дверь»</p><p>
</p><p><i>В формате PDF сохранён издательский дизайн.</i></p>

Содержание

Закуски и салаты	5
Салат кашик из сериала «Постучись в мою дверь»	5
Мясной тартар из сериала «Ранняя пташка»	10
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Дахие Саглам

Лезетли тат. Рецепты

из турецких сериалов

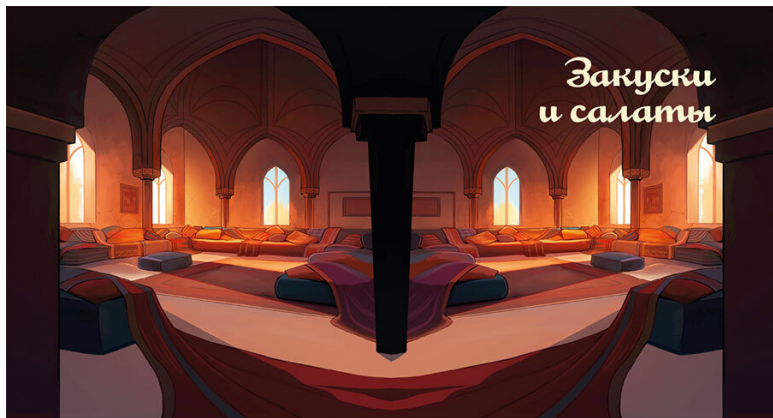
© Саглам Дахие, текст, 2024

© Пинхасова Г. А., иллюстрации, 2024

© ООО «Издательство АСТ», 2024

* * *

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 – 1/3 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. Нарезьте 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. Нарезьте 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 раска-

тайте 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 решилась 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 тар-тара.
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.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.