

Пиде, лахмаджун и буреки: турецкая выпечка

Романова Виктория

1. Классическая пицца с сыром и зеленью

Ингредиенты для теста:

- Мука пшеничная – 500 г
- Тёплая вода – 250 мл
- Сухие дрожжи – 7 г (1 пакетик)
- Сахар – 1 ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Оливковое масло – 2 ст.л.

Начинка:

- Сыр (фета, моцарелла или смесь) – 200 г
- Яйца – 1 шт.
- Петрушка – 1 пучок
- Укроп – 1 пучок
- Чёрный молотый перец – по вкусу

Приготовление:

1. Замес теста:

В небольшой миске растворите дрожжи с сахаром в тёплой воде, оставьте на 10–15 минут до появления пенистой шапочки. В большой миске смешайте муку и соль, влейте дрожжевую смесь и оливковое масло. Замесите эластичное тесто. При необходимости добавьте немного муки, чтобы тесто не липло.

2. Брожение:

Накройте тесто полотенцем или плёнкой и оставьте в теплом месте на 1–1,5 часа, чтобы оно увеличилось в объёме в два раза.

3. Подготовка начинки:

Измельчите зелень, натрите сыр (если используете моцареллу) или раскрошите фету. В миске взбейте яйцо, добавьте зелень, сыр и перец, перемешайте.

4. Формирование пиццы:

Обомните тесто и разделите его на 2–3 части. Раскатайте каждую часть в овальную или слегка лодочную форму, оставляя края чуть толще.

5. Формирование бортиков:

По периметру теста сформируйте бортики, делая легкое углубление по центру, куда выложите начинку.

6. Выкладывание начинки:

Равномерно распределите начинку по центру каждого изделия, не доходя до бортиков.

7. Выпечка:

Разогрейте духовку до 220 °С. Выпекайте пиццу 12–15 минут до золотистой корочки.

8. Подача:

Подавайте горячей, можно украсить свежей зеленью и сбрызнуть небольшим количеством оливкового масла.

2. Пицца с мясной начинкой

Ингредиенты для теста:

(см. рецепт №1)

Начинка:

- Фарш (говяжий или смешанный с бараниной) – 300 г
- Лук – 1 средняя головка
- Помидоры – 2 шт. (без кожицы или мелко нарезанные)
- Чеснок – 2 зубчика
- Болгарский перец – 1 шт.
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Соль, перец, паприка, зира – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Подготовка теста:

Приготовьте тесто по рецепту №1.

2. Начинка:

Мелко нарежьте лук, чеснок, болгарский перец и помидоры. В сковороде разогрейте оливковое масло,

добавьте лук и чеснок – обжарьте до прозрачности. Добавьте фарш и готовьте, пока мясо не изменит цвет, затем добавьте помидоры, болгарский перец, томатную пасту и специи. Тушите 8–10 минут на среднем огне до загустения. Попробуйте на соль и перец.

3. Формирование пиде:

Разделите тесто на 2–3 части, сформируйте овальные лепешки с утолщёнными бортиками, в центре которых сделайте небольшое углубление.

4. Заполнение:

Выложите мясную начинку в центр каждого теста, распределив её равномерно.

5. Выпекка:

Выпекайте в предварительно разогретой до 220 °C духовке 15–18 минут до золотистой корочки.

6. Подача:

Подавайте горячей, с лимонными дольками и свежей зеленью.

3. Классический лахмаджун

Ингредиенты для теста (тонкое тесто):

- Мука – 400 г
- Тёплая вода – 200 мл
- Сухие дрожжи – 5 г
- Соль – 1/2 ч.л.
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Начинка:

- Фарш (говядина или баранина) – 300 г
- Лук – 1 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Зира, паприка, красный перец – по 1/2 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Свежая петрушка – небольшой пучок

Приготовление:

1. Тесто:

Растворите дрожжи в тёплой воде с щепоткой сахара (если нужно) на 5–10 минут. В миске смешайте муку с солью, влейте дрожжевую смесь и оливковое масло, замесите тесто. Оставьте его под накрытием на 1 час до увеличения в объеме.

2. Начинка:

Мелко нарежьте лук, чеснок, помидоры и болгарский перец. В глубокой сковороде обжарьте лук и чеснок до мягкости, добавьте фарш и готовьте до полуготовности, затем добавьте помидоры, перец, томатную пасту и специи. Тушите 8–10 минут. В конце добавьте измельченную петрушку.

3. Формирование лахмаджуна:

Разделите тесто на маленькие шарики (примерно 10–12 штук). Каждый шарик раскатайте в тонкий круглый диск (около 20 см).

4. Выкладывание начинки:

Равномерно распределите мясную смесь по поверхности теста, оставляя небольшой край.

5. Выпекка:

Выпекайте лахмаджун на хорошо разогретом камне для пиццы или противне в духовке, разогретой до 250 °C, 6–8 минут до появления золотистых краев.

6. Подача:

Подавайте горячим с лимонным соком, свежей зеленью и свежими овощами.

4. Лахмаджун с баклажанами

Ингредиенты для теста:

(по рецепту №3)

Начинка:

- Фарш (смешанный или говяжий) – 250 г
- Баклажан – 1 небольшой

- Лук – 1 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Специи (зира, паприка, красный перец) – по 1/2 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Петрушка – 1 пучок

Приготовление:

1. Баклажан:

Нарежьте баклажан мелкими кубиками, посолите и оставьте на 20 минут, затем промойте и обсушите.

2. Начинка:

Обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок до мягкости, добавьте фарш и обжарьте до полуготовности. Вмешайте баклажан, нарезанный болгарский перец и помидоры, добавьте томатную пасту и специи. Тушите 10–12 минут до мягкости овощей. В конце добавьте измельченную петрушку.

3. Тесто и формирование:

Приготовьте тесто по рецепту №3, раскатайте шарики в тонкие диски и выложите начинку поверх, равномерно распределяя её.

4. Выпечка:

Выпекайте в разогретой до 250 °C духовке 7–9 минут до хрустящих краёв.

5. Подача:

Подавайте горячим, с дольками лимона и свежей зеленью.

5. Бурека с сыром и шпинатом

Ингредиенты:

Для теста (слоёное или готовые тонкие лепёшки/фило):

- Листы теста фило – 8–10 штук
- Растопленное сливочное масло или оливковое масло – для смазывания

Начинка:

- Шпинат – 400 г (свежий или размороженный)
- Фета – 200 г
- Лук – 1 шт. (по желанию)
- Яйцо – 1 шт.
- Соль, перец – по вкусу
- Немного мускатного ореха (по желанию)

Приготовление:

1. Подготовка начинки:

Если используете свежий шпинат, слегка обварите его, затем отожмите лишнюю жидкость и мелко нарежьте. Если лук добавляете, мелко нарежьте его и слегка обжарьте до мягкости. В миске смешайте шпинат, раскрошенную фету, яйцо, лук, посолите, поперчите и добавьте щепотку мускатного ореха.

2. Формирование бурека:

Возьмите лист теста фило, смажьте его маслом, сложите пополам или сверните в рулет, выложив начинку вдоль одного края. Заверните рулет так, чтобы начинка оказалась внутри.

3. Выпечка:

Выложите буреки на противень, смазанный маслом, смажьте сверху оставшимся маслом. Выпекайте в разогретой до 200 °C духовке 20–25 минут до золотистого цвета.

4. Подача:

Подавайте горячими или тёплыми с йогуртовым соусом или лимонным соком.

6. Бурека с мясом

Ингредиенты:

Для теста:

- Листы теста фило или тонкое лавашное тесто – 8–10 штук
- Масло (растопленное сливочное или оливковое) – для смазывания

Начинка:

- Фарш (говядина или баранина) – 300 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Соль, перец, паприка, зира – по вкусу
- Немного свежей петрушки – 1 пучок

Приготовление:

1. Начинка:

Мелко нарежьте лук и чеснок. Обжарьте их на сковороде до мягкости, добавьте фарш и обжаривайте до полуготовности. Приправьте специями, посолите и поперчите, в конце добавьте измельченную петрушку.

2. Формирование бурека:

На каждый лист теста выложите тонким слоем мясную начинку. Если используете фило, можно сложить лист пополам, затем свернуть рулетом или сложить в треугольник, зашипнув края.

3. Выпечка:

Выложите буреки на противень, смазанный маслом, смажьте верхушки. Выпекайте при 200 °C 20–25 минут до золотистой корочки.

4. Подача:

Подавайте горячими, можно с томатным соусом или свежей зеленью.

7. Пиде с яйцом и сыром

Ингредиенты для теста:

(по рецепту №1)

Начинка:

- Яйца – 2–3 шт.
- Сыр (например, смесь моцареллы и феты) – 200 г
- Зелень (петрушка, укроп) – 1 пучок
- Помидоры – 1–2 шт. (по желанию)
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Подготовка теста:

Приготовьте тесто по рецепту №1.

2. Начинка:

Измельчите зелень, нарежьте помидоры мелкими кубиками (если используете). В миске смешайте яйца, сыр, зелень, добавьте соль и перец.

3. Формирование пиде:

Раскатайте тесто в овальную форму, сформируйте бортики, в центре выложите яично-сырную смесь.

4. Выпечка:

Выпекайте в разогретой до 220 °C духовке 12–15 минут до затвердевания яичной массы и золотистой корочки бортиков.

5. Подача:

Подавайте горячей, можно украсить свежей зеленью или добавить немного оливкового масла.

8. Пиде с картофелем и пряными травами

Ингредиенты для теста:

(по рецепту №1)

Начинка:

- Картофель – 3–4 шт. средних размеров
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Смесь пряных трав (розмарин, тимьян, орегано) – 1 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Немного тертого сыра – 50–70 г (по желанию)

Приготовление:

1. Подготовка начинки:

Очистите картофель и нарежьте его мелкими кубиками. Отварите до полуготовности или слегка обжарьте. Мелко нарежьте лук и чеснок, обжарьте их на оливковом масле до мягкости, добавьте картофель, травы, соль и перец. При желании вмешайте тертый сыр.

2. Формирование пиде:

Раскатайте тесто в овальную форму с утолщёнными краями, сделайте углубление в центре.

3. Выкладывание начинки:

Равномерно распределите картофельную начинку по центру теста.

4. Выпека:

Выпекайте в духовке, разогретой до 220 °C, 15–18 минут до золотистой корочки.

5. Подача:

Подавайте горячей, посыпав свежей зеленью.

9. Лахмаджун с грибами

Ингредиенты для теста:

(по рецепту №3)

Начинка:

- Шампиньоны или лесные грибы – 300 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Помидоры – 2 шт.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Соль, перец, паприка – по вкусу
- Свежая петрушка – 1 пучок
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Подготовка грибов:

Очистите и нарежьте грибы мелкими кусочками. Обжарьте их на оливковом масле до лёгкого поддумянивания.

2. Начинка:

Мелко нарежьте лук, чеснок, помидоры и болгарский перец. В другой сковороде обжарьте лук и чеснок, добавьте грибы, затем помидоры, перец и томатную пасту. Тушите 8–10 минут, приправьте солью, перцем и паприкой. В конце вмешайте измельченную петрушку.

3. Формирование лахмаджуна:

Раскатайте шарики теста в тонкие диски, как в классическом рецепте, и распределите начинку по поверхности.

4. Выпека:

Выпекайте в разогретой до 250 °C духовке 6–8 минут до хрустящих краёв.

5. Подача:

Подавайте горячим, со свежими лимонными дольками и зеленью.

10. Слоеный бурек с фаршем и зеленью

Ингредиенты:

Для теста:

- Готовое слоёное тесто или тесто фило – 500 г (примерно 8 листов)
- Растопленное сливочное масло или оливковое масло – для смазывания

Начинка:

- Фарш (смешанный или говяжий) – 300 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Помидоры – 1–2 шт. (без излишней жидкости)
- Свежая петрушка и/или кинза – 1 пучок
- Соль, перец, зира – по вкусу
- Яйцо – 1 шт. (для смазывания сверху)

Приготовление:

1. Начинка:

Мелко нарежьте лук и чеснок, обжарьте их до мягкости. Добавьте фарш и готовьте до полуготовности. Нарежьте помидоры мелко, вмешайте их в фарш вместе с измельчённой зеленью и специями. Тушите ещё 5–7 минут, чтобы ингредиенты хорошо соединились.

2. Формирование бурека:

Если используете тесто фило, каждый лист смажьте растопленным маслом, сложите несколько листов вместе (2–3 слоя) для прочности. Выложите начинку вдоль одного края, сверните рулетом или сложите в виде треугольника, зашипнув края.

3. Сборка:

Если вы предпочитаете более объемную конструкцию, можно сделать несколько слоев: между слоями выкладывайте начинку, затем накрывайте следующим слоем теста, смазанным маслом.

4. Выпека:

Выложите буреки на противень, смажьте сверху взбитым яйцом. Выпекайте в разогретой до 200 °C духовке 25–30 минут до золотистой, хрустящей корочки.

5. Подача:

Подавайте горячими, можно дополнить свежим йогуртом или салатом.

11. Пиде с тунцом и оливками

Ингредиенты для теста:

(используйте рецепт №1 из предыдущего списка)

Начинка:

- Консервированный тунец (в собственном соку) – 1 банка (около 150–200 г)
- Оливки без косточек – 100 г, нарезанные кольцами
- Красный лук – 1 небольшая головка, тонкими полукольцами
- Помидоры – 2 шт., мелко нарезанные
- Каперсы – 1 ч.л.
- Свежая петрушка – 1 пучок, измельчённая
- Сок половины лимона
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:**1. Подготовка теста:**

Приготовьте тесто по базовому рецепту, как в рецепте №1.

2. Формирование начинки:

В миске соедините тунец (слегка размятый вилкой), нарезанные оливки, красный лук, помидоры и каперсы. Добавьте петрушку, лимонный сок, соль, перец и оливковое масло. Хорошо перемешайте.

3. Формирование пиде:

Раскатайте тесто в овальную форму с утолщёнными краями, сделайте углубление в центре.

4. Заполнение и выпека:

Равномерно распределите начинку по центру теста, оставляя бортики. Выпекайте в разогретой до 220 °C духовке 12–15 минут до появления золотистой корочки.

5. Подача:

Подавайте горячей, при желании сбрызнув небольшим количеством оливкового масла и свежим лимонным соком.

12. Пиде с курицей и овощами

Ингредиенты для теста:

(по базовому рецепту №1)

Начинка:

- Отварная или запечённая куриная грудка – 300 г, нарезанная или измельчённая
- Болгарский перец – 1 шт., тонкими полосками
- Красный лук – 1 шт., полукольцами
- Помидоры – 2 шт., мелко нарезанные
- Чеснок – 2 зубчика, измельчённые
- Зелень (петрушка, базилик) – 1 пучок, мелко нарезанная
- Соль, перец, паприка – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Подготовка курицы:

Если курица не готова, отварите или запеките её до готовности, затем нарежьте или измельчите.

2. Начинка:

В сковороде на небольшом количестве оливкового масла слегка обжарьте лук и чеснок до мягкости. Добавьте курицу, болгарский перец и помидоры, приправьте солью, перцем и паприкой. Протушите 5–7 минут, затем вмешайте зелень.

3. Формирование пиде:

Раскатайте тесто, сформируйте овальную лепёшку с утолщёнными краями и углублением в центре.

4. Заполнение и выпечка:

Выложите курино-овощную начинку в центр, выпекайте в разогретой до 220 °C духовке 12–15 минут.

5. Подача:

Подавайте горячей, можно добавить свежие листья базилика для аромата.

13. Лахмаджун с курицей и прямыми травами

Ингредиенты для теста:

(используйте рецепт тонкого теста, как в рецепте №3)

Начинка:

- Фарш из курицы – 300 г
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Помидоры – 2 шт., очищенные от кожицы и измельчённые
- Чеснок – 2 зубчика, измельчённых
- Зелень (петрушка, мята) – 1 пучок, мелко нарезанная
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Специи: зира, паприка, чили – по 1/2 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:**1. Тесто:**

Замесите тонкое тесто, следуя рецепту №3.

2. Начинка:

В сковороде обжарьте лук и чеснок до прозрачности, добавьте куриный фарш и обжаривайте до полуготовности. Добавьте помидоры, томатную пасту и специи, тушите 8–10 минут, затем вмешайте измельченную зелень.

3. Формирование лахмаджуна:

Расделите тесто на 10–12 маленьких шариков, раскатайте их в тонкие круги. Равномерно распределите начинку по поверхности, оставляя небольшой край.

4. Выпечка:

Выпекайте в разогретой до 250 °C духовке 6–8 минут до хрустящих краёв.

5. Подача:

Подавайте горячим с дольками лимона и свежей мятой.

14. Лахмаджун с баклажаном и курицей

Ингредиенты для теста:

(по рецепту №3)

Начинка:

- Фарш из курицы – 250 г
- Баклажан – 1 небольшой, нарезанный кубиками
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Помидоры – 2 шт., измельчённые
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Болгарский перец – 1 шт., мелко нарезанный
- Специи: зира, паприка, чили – по 1/2 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Свежая петрушка – 1 пучок

Приготовление:

1. Подготовка баклажана:

Нарезанный баклажан посолите и оставьте на 20 минут, затем промойте и обсушите.

2. Начинка:

Обжарьте лук и чеснок на оливковом масле до мягкости, добавьте куриный фарш и обжаривайте до полуготовности. Затем добавьте баклажан, болгарский перец, помидоры и томатную пасту, тушите 10 минут до мягкости овощей. В конце вмешайте измельченную петрушку, посолите и поперчите.

3. Формирование лахмаджуна:

Раскатайте шарики теста в тонкие диски, равномерно распределите начинку по поверхности, оставляя края свободными.

4. Выпекка:

Выпекайте в разогретой до 250 °C духовке 7–9 минут.

5. Подача:

Подавайте горячим с свежим лимоном и зеленью.

15. Бурека с картофелем и сыром**Ингредиенты:****Для теста:**

- Листы теста фило – 8–10 штук
- Растопленное сливочное масло – для смазывания

Начинка:

- Картофель – 3–4 шт. средних размеров
- Лук – 1 шт.
- Тёртый сыр (например, чеддер или моцарелла) – 150 г
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Немного свежей зелени (укроп или петрушка)

Приготовление:**1. Подготовка картофеля:**

Отварите картофель до полуготовности, затем разомните в пюре, добавив немного оливкового масла. Приправьте солью и перцем.

2. Начинка:

Мелко нарежьте лук и слегка обжарьте до мягкости. Смешайте картофельное пюре с луком, добавьте тёртый сыр и зелень.

3. Формирование бурека:

На каждый лист теста фило равномерно распределите начинку, сверните рулетом или складите в виде треугольника, защипнув края.

4. Выпекка:

Выпекайте в разогретой до 200 °C духовке 20–25 минут до золотистой корочки.

5. Подача:

Подавайте горячим, можно дополнительно полить растопленным сливочным маслом.

16. Бурека со шпинатом и грибами**Ингредиенты:****Для теста:**

- Листы теста фило – 8–10 штук
- Растопленное сливочное или оливковое масло – для смазывания

Начинка:

- Шпинат – 300 г (свежий или размороженный)
- Грибы (шампиньоны или лесные) – 200 г, нарезанные
- Фета – 150 г, раскрошенная
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Чеснок – 1–2 зубчика
- Соль, перец, щепотка мускатного ореха
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Подготовка шпината:

Если шпинат свежий – слегка бланшируйте, затем отожмите и нарежьте. Если замороженный – предварительно разморозьте и отожмите.

2. Начинка:

На сковороде с оливковым маслом обжарьте лук и чеснок до мягкости, добавьте грибы и тушите до лёгкого поддумяния. Затем вмешайте шпинат и фету, приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

3. Формирование бурека:

На смазанный маслом лист теста фило выложите начинку, сверните рулетом или сложите в требуемую форму, зашипнув края.

4. Выпечка:

Выпекайте при 200 °C 20–25 минут до появления золотистой корочки.

5. Подача:

Подавайте горячим с лёгким салатом из свежих овощей.

17. Бурека с курицей и зеленью

Ингредиенты:

Для теста:

- Листы теста фило или тонкий лаваш – 8–10 штук
- Растопленное сливочное масло или оливковое масло – для смазывания

Начинка:

- Отварная куриная грудка – 300 г, измельчённая
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Чеснок – 1–2 зубчика, измельчённые
- Свежая петрушка и кинза – 1 пучок, мелко нарезанные
- Немного томатной пасты – 1 ч.л. (по желанию)
- Соль, перец, паприка – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Начинка:

Обжарьте лук и чеснок на небольшом количестве масла до мягкости. Добавьте измельчённую курицу, томатную пасту и специи, прогрейте несколько минут. В конце вмешайте свежую зелень.

2. Формирование бурека:

На каждый лист теста распределите начинку тонким слоем, сверните рулетом или сложите в форме треугольника, зашипнув края.

3. Выпечка:

Смазанные маслом буреки выложите на противень и выпекайте при 200 °C 20–25 минут до золотистой корочки.

4. Подача:

Подавайте горячими, можно дополнить свежим томатным соусом или легким йогуртовым соусом.

18. Пиде с сыром и помидорами черри

Ингредиенты для теста:

(по базовому рецепту №1)

Начинка:

- Мягкий сыр (моцарелла, фета или смесь) – 200 г
- Помидоры черри – 200 г, разрезанные пополам
- Базилик – несколько листиков, порванных
- Чеснок – 1 зубчик, тонко нарезанный
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Подготовка начинки:

Сыр слегка натрите или раскрошите. В миске смешайте сыр, помидоры черри, базилик и чеснок,

приправьте солью, перцем и оливковым маслом.

2. Формирование пиде:

Раскатайте тесто в овальную лепёшку с утолщёнными краями, сделайте углубление в центре.

3. Заполнение и выпечка:

Выложите сырно-помидорную смесь в центр теста, выпекайте при 220 °C 12–15 минут до золотистой корочки.

4. Подача:

Подавайте горячей, украсив дополнительными листьями базилика и сбрызнув оливковым маслом.

19. Лахмаджун с соусом йогурта

Ингредиенты для теста:

(по рецепту №3 для тонкого теста)

Начинка:

- Фарш (говяжий или смешанный) – 300 г
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Помидоры – 2 шт., измельчённые
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Специи: зира, паприка, чили – по 1/2 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Свежая петрушка – 1 пучок

Соус:

- Натуральный йогурт – 200 мл
- Чеснок – 1 зубчик, выдавленный
- Лимонный сок – 1 ч.л.
- Соль, свежемолотый чёрный перец – по вкусу

Приготовление:

1. Начинка:

Обжарьте лук с чесноком до прозрачности, добавьте фарш и обжаривайте до полуготовности. Вмешайте помидоры, томатную пасту и специи, тушите 8–10 минут, затем добавьте измельченную петрушку.

2. Тесто и формирование лахмаджуна:

Разделите тесто на 10–12 шариков, раскатайте в тонкие диски, распределите начинку равномерно по поверхности.

3. Выпечка:

Выпекайте в духовке, разогретой до 250 °C, 6–8 минут до хрустящих краёв.

4. Приготовление соуса:

Смешайте йогурт с выдавленным чесноком, лимонным соком, солью и перцем.

5. Подача:

Подавайте лахмаджун горячим, сбрызнув соусом или подавая его отдельно.

20. Сладкий бурек с орехами и медом

Ингредиенты:

Для теста:

- Листы теста фило – 8–10 штук
- Растопленное сливочное масло – для смазывания

Начинка:

- Смесь орехов (грецкие, миндаль, фундук) – 200 г, грубо порубленные
- Изюм – 50 г
- Корица – 1 ч.л.
- Сахар – 2 ст.л.
- Мед – 3–4 ст.л.
- Немного цедры лимона (по желанию)

Приготовление:

1. Подготовка начинки:

Смешайте орехи, изюм, корицу, сахар и лимонную цедру. Влейте мед и перемешайте до однородности.

2. Формирование бурека:

Каждый лист теста фило смажьте растопленным маслом, сложите в несколько слоёв (2–3 листа).

Выложите начинку вдоль одного края и сверните рулетом или сложите треугольником, зашипнув края.

3. Выпечка:

Выложите сформированные буреки на противень, смажьте оставшимся маслом и выпекайте в разогретой до 190–200 °C духовке 20–25 минут до золотистого цвета.

4. Подача:

Подавайте тёплым, можно дополнительно полить медом или посыпать сахарной пудрой для десертного эффекта.

21. Пиде с копчёной колбасой и сыром

Ингредиенты для теста:

(используйте базовый рецепт теста из рецепта №1)

Начинка:

- Копчёная колбаса (салами или къёрек) – 200 г, тонкими ломтиками
- Сыр моцарелла – 150 г, натёртый
- Красный лук – 1 шт., тонкими кольцами
- Зелень (петрушка, базилик) – 1 пучок, мелко нарезанная
- Чёрный перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте тесто по базовому рецепту, дайте ему подойти.
2. Раскатайте тесто в овальную форму с утолщёнными краями.
3. В центр выложите ломтики копчёной колбасы, посыпьте сыром, распределите кольца красного лука и зелень.
4. Посыпьте свежемолотым перцем и сбрызните оливковым маслом.
5. Выпекайте в разогретой до 220 °C духовке 12–15 минут до золотистой корочки.
6. Подавайте горячей, можно добавить лёгкий соус на основе натурального йогурта.

22. Пиде с овощами гриль и тахини

Ингредиенты для теста:

(по базовому рецепту №1)

Начинка:

- Баклажан – 1 шт., нарезанный кружками
- Цукини – 1 шт., кружками
- Красный сладкий перец – 1 шт., полосками
- Помидоры – 2 шт., нарезанные кубиками
- Тахини (кунжутная паста) – 2 ст.л.
- Лимонный сок – 1 ст.л.
- Чеснок – 1 зубчик, измельчённый
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – для обжарки

Приготовление:

1. Обжарьте кружки баклажана, цукини и перца до появления лёгкой золотистой корочки.
2. Смешайте обжаренные овощи с кубиками помидоров.
3. Приготовьте соус: смешайте тахини, лимонный сок, измельчённый чеснок, соль и немного воды до кремообразной консистенции.
4. Раскатайте тесто, сформируйте пиде с утолщёнными краями, выложите овощи.
5. После выпекания (220 °C, 12–15 минут) полейте пиде тахини-соусом.
6. Подавайте, украсив свежей зеленью.

23. Лахмаджун с фаршем индейки и клюковой

Ингредиенты для тонкого теста:

(используйте рецепт тонкого теста, аналогичный рецепту №3)

Начинка:

- Фарш из индейки – 300 г

- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Помидоры – 2 шт., очищенные от кожицы, измельчённые
- Чеснок – 2 зубчика, измельчённых
- Клюква (сухая, предварительно немного замоченная в тёплой воде) – 50 г
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Специи: зира, паприка – по 1/2 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Свежая петрушка – 1 пучок, мелко нарезанная

Приготовление:

1. Обжарьте лук и чеснок до мягкости, добавьте фарш индейки и обжаривайте до полуготовности.
2. Добавьте помидоры, томатную пасту, клюкву и специи, тушите 8–10 минут.
3. Вмешайте свежую петрушку, скорректируйте вкус солью и перцем.
4. Раскатайте тесто в тонкие диски (примерно 10–12 штук), равномерно распределите начинку, оставляя небольшой край.
5. Выпекайте в духовке, разогретой до 250 °C, 6–8 минут до хрустящих краёв.
6. Подавайте горячим, можно дополнить свежими листиками базилика.

24. Лахмаджун с креветками и лимонно-чесночным соусом

Ингредиенты для тонкого теста:

(по рецепту тонкого теста, аналогичному рецепту №3)

Начинка:

- Креветки (очищенные) – 300 г, нарезанные крупными кусочками
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Чеснок – 2 зубчика, измельчённых
- Помидоры – 2 шт., нарезанные кубиками
- Томатная паста – 1 ч.л.
- Специи: паприка, свежемолотый чёрный перец – по вкусу
- Сок половины лимона
- Свежая кинза – 1 пучок, измельчённая
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Для соуса:

- Натуральный йогурт – 150 мл
- Чеснок – 1 зубчик, выдавленный
- Лимонный сок – 1 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Обжарьте лук и чеснок до прозрачности, добавьте креветки и обжаривайте 3–4 минуты до розового цвета.
2. Добавьте помидоры, томатную пасту, специи и лимонный сок, слегка прогрейте 2 минуты, затем вмешайте кинзу.
3. Раскатайте тесто в тонкие диски, распределите начинку по поверхности.
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 250 °C духовке 6–8 минут.
5. Смешайте ингредиенты для соуса, подавайте лахмаджун с охлаждённым лимонно-чесночным йогуртовым соусом.

25. Бурек со шпинатом и рикоттой

Ингредиенты для теста:

- Листы теста фило – 8–10 штук
- Растопленное сливочное масло или оливковое масло – для смазывания

Начинка:

- Шпинат – 300 г, предварительно бланшированный и отжатый
- Рикотта – 200 г
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Чеснок – 1 зубчик, измельчённый
- Соль, перец, щепотка мускатного ореха
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Обжарьте лук и чеснок до мягкости, добавьте шпинат и немного прогрейте.
2. Снимите с огня, смешайте с рикоттой, приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

-
3. На смазанный маслом лист теста фило выложите начинку, сверните рулетом или сложите в треугольную форму, защипнув края.
 4. Выпекайте в разогретой до 200 °C духовке 20–25 минут до золотистого цвета.
 5. Подавайте горячим, при желании украсив свежей зеленью.

26. Бурек с картофелем и мятой

Ингредиенты для теста:

- Листы теста фило или тонкий лаваш – 8–10 штук
- Растопленное сливочное или оливковое масло – для смазывания

Начинка:

- Картофель – 3–4 шт. (среднего размера), отварной и размятый в пюре
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный и слегка обжаренный
- Свежая мятта – несколько листиков, мелко порванных
- Сыр (например, мягкий халуми или моцарелла) – 100 г, мелко нарезанный
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Смешайте картофельное пюре с обжаренным луком, добавьте мяту и сыр, приправьте солью и перцем.
2. На смазанный маслом лист теста равномерно распределите начинку, сверните в рулет или сформируйте треугольник.
3. Выпекайте при 200 °C 20–25 минут до появления золотистой корочки.
4. Подавайте горячим с лёгким соусом на основе йогурта.

27. Лахмаджун с баклажаном и нутом

Ингредиенты для тонкого теста:

(по рецепту тонкого теста, аналогичному рецепту №3)

Начинка:

- Фарш (говяжий или бараний) – 250 г
- Баклажан – 1 небольшой, нарезанный кубиками и предварительно обжаренный
- Нут (консервированный или варёный) – 100 г, немного размятый
- Лук – 1 шт., мелко нарезанный
- Помидоры – 2 шт., измельчённые
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 1 ч.л.
- Специи: зира, паприка, чили – по 1/2 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Свежая петрушка – 1 пучок, мелко нарезанная

Приготовление:

1. Обжарьте лук с чесноком до мягкости, добавьте фарш и тушите до полуготовности.
2. Добавьте баклажан, нут, помидоры, томатную пасту и специи. Тушите 8–10 минут до объединения вкусов.
3. Вмешайте измельченную петрушку, скорректируйте приправы.
4. Раскатайте тесто в тонкие диски, распределите начинку равномерно, оставляя небольшой край.
5. Выпекайте в разогретой до 250 °C духовке 6–8 минут до хрустящей корочки.
6. Подавайте горячим с дольками лимона.

28. Пиде с карамелизованными грибами и луком

Ингредиенты для теста:

(по базовому рецепту №1)

Начинка:

- Шампиньоны – 300 г, нарезанные пластинками
- Лук – 2 шт., нарезанные полукольцами
- Чеснок – 2 зубчика, измельчённых
- Тимьян – 1 ч.л. свежих или сушёных листиков
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Немного сливочного масла – 1 ст.л. (для карамелизации)

Приготовление:

1. На сковороде с оливковым маслом обжарьте лук до мягкости, добавьте чеснок и тимьян.
 2. Добавьте грибы, готовьте на среднем огне, пока не испарится лишняя влага, затем добавьте сливочное масло для карамелизации, тушите до золотистого цвета.
 3. Посолите и поперчите по вкусу.
 4. Раскатайте тесто в овальную лепёшку с утолщёнными краями, выложите сверху грибную смесь.
 5. Выпекайте в духовке при 220 °C 12–15 минут.
 6. Подавайте горячей, украсив свежей зеленью.
-

29. Бурек с сыром и красным перцем

Ингредиенты для теста:

- Листы теста фило – 8–10 штук
- Растопленное сливочное или оливковое масло – для смазывания

Начинка:

- Мягкий сыр (например, белый сыр или сулугуни) – 200 г, раскрошенный
- Красный сладкий перец – 1 шт., мелко нарезанный
- Зелень (укроп, петрушка) – 1 пучок, измельчённая
- Чеснок – 1 зубчик, измельчённый
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Смешайте раскрошенный сыр с красным перцем, зеленью и чесноком, приправьте солью и перцем, добавьте немного оливкового масла.
 2. На смазанный маслом лист теста фило равномерно распределите начинку.
 3. Сверните бурек в рулет или сложите в треугольную форму, защипните края.
 4. Выпекайте при 200 °C 20–25 минут до золотистого цвета.
 5. Подавайте горячим, можно украсить свежей зеленью.
-

30. Сладкий бурек с финиками и орехами

Ингредиенты для теста:

- Листы теста фило – 8–10 штук
- Растопленное сливочное масло – для смазывания

Начинка:

- Финики – 200 г, без косточек, нарезанные мелкими кусочками
- Смесь орехов (греческие, миндаль, фундук) – 150 г, крупно порубленные
- Изюм – 50 г
- Корица – 1 ч.л.
- Сахар – 2 ст.л.
- Мед – 3–4 ст.л.
- Немного лимонной цедры (по желанию)

Приготовление:

1. Смешайте финики, орехи, изюм, корицу, сахар и лимонную цедру, затем добавьте мед до образования однородной сладкой массы.
2. На смазанный маслом лист теста фило выложите начинку вдоль одного края, сверните в рулет или сложите в треугольную форму, защипнув края.
3. Выложите буреки на противень, смажьте сверху оставшимся маслом.
4. Выпекайте в разогретой до 190–200 °C духовке 20–25 минут до появления золотистой корочки.
5. Подавайте тёплым, можно дополнительно сбрзнуть мёдом или посыпать сахарной пудрой.