

*Международная ассоциация выдающихся кулинаров Сибири
и Дворца творчества детей и молодежи города Томска*



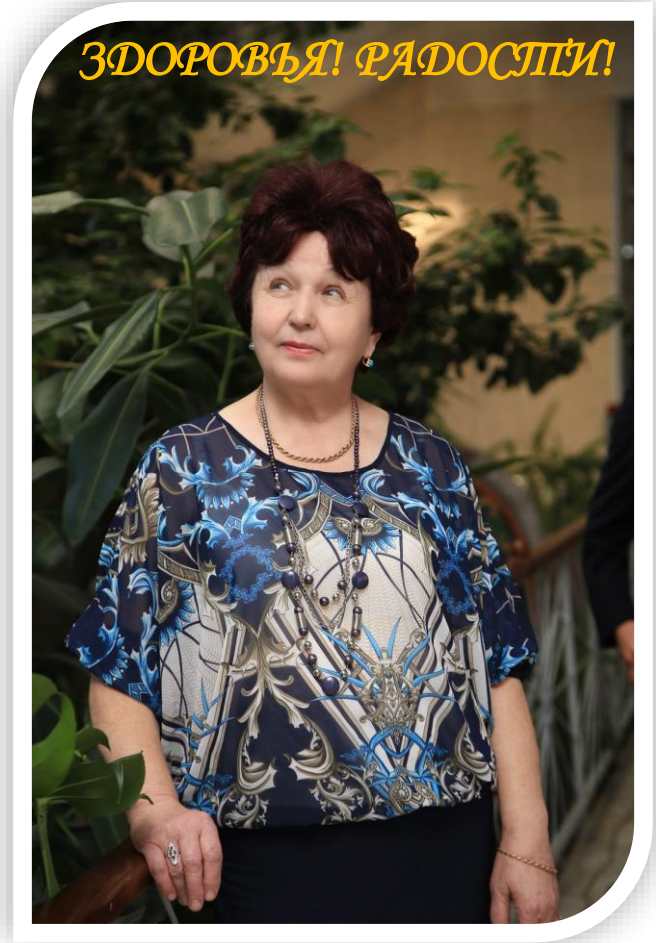
***Книга рецептов
Альфий Ильясовой**
(переизданная и дополненная)*

Томск, – 2023

С ЮБИЛЕЕМ!



*Дорогой
Альфие
от
поклонников
в юбилейный
день рождения!*



Рәхим итегез!

*Ильясовой вкусоности тайной пленили -
Манты, беляши, бешбармак!
Вкус сладостей, разных и неповторимых,
Торты, десерты, Чак-чак!
Пусть радостью вкуса в душе отзовется
Восточная сказка - мечта!
Спешите попробовать вкус совершенства.
О – это блаженство:
Книга рецептов и Альфия!*

*Над выпуском работали:
Ольга Константиновна Васькина, Наталья Юрьевна Балабанова,
Наталья Владимировна Еремина, Евгения Геннадьевна Еремина
[Дворец творчества детей и молодежи города Томска \(tomsk.ru\)](http://tomsk.ru)*

*Директор Татьяна Александровна Гришаева
Тираж – 3 экземпляра*

Электронная версия книги -



Для заметок





Тамле Булсын

Салаты и закуски

Салат «Нежность»



Грудка отварная,
яблоки,
сыр,
огурцы свежие,
чернослив.
Смешать с майонезом. Украсить
грецкими орехами.

Салат «Обжорка»



Говядина -300гр.,
лук репчатый -300гр.,
морковь -300 гр.
Отварить говядину, нарезать
мелкой соломкой.
Лук нарезать мелко кольцами,
морковь натереть на крупной
терке, обжарить на растительном масле. Смешать,
заправить майонезом.

«Венецианский салат»



1 стакан кедровых орехов
обжарить. 2 куриных окорочка
мелко нарезать. $\frac{3}{4}$ стакана изюма
замочить, проварить в соке одного
апельсина. Все смешать, заправить
майонезом.

«Гнездо глухаря»



Вареная курица – 500г., жареный картофель или редька зеленая, морковь, жареный лук.

Все перемешать, заправить майонезом. Салат выложить в виде гнезда на салатные листья.

В гнездо положить оливки или перепелиные яйца, или вареные желтки 3шт., смешанные с петрушкой, и 2ч.л. майонеза.

Салат слоеный (с грибами)



Слоями выложить, промазывая майонезом:

- натертый отварной картофель,
- мелко нарезанную говядину или куриный копченый окорок,
- мелко нарезанный репчатый лук,
- мелко нарезанные шампиньоны.

Украсить зеленью.

Салат «Полянка»



В миску, покрытую пищевой пленкой, слоями выкладываем:

- 1 грибы маринованные (красивые шампиньоны),
- 2 слой зелени,
- 3 слой картофеля,

4 слой моркови,

5 слой куриного копченого мяса.

Каждый слой промазать майонезом (слои можно повторить).

На ночь оставить в холодильнике. Перед подачей на стол салат перевернуть на тарелку.

МУДРЫЕ СОВЕТЫ АЛЬФИ



Девочки, надо делать все с любовью!

Рецепт соблюдай точно!

Рюмка должна быть полной!

Директор говорит – не перебивай!!!

Опять опоздали. Приходи вовремя!

Салатов должно быть не меньше трех!

Ухаживай за соседом мужчиной, тарелка не должна быть пустой!

Больше зелени! Красиво и аппетитно!

Кубики в салат режь не больше 5 мм.



Удиви гостей новеньким блюдом!

Покроши все, что осталось, не выбрасывай!

Пусть на столе будет больше, чем смогут съесть и выпить!

Приготовь заранее контейнеры и пакетики для гостей. Пусть дома доедят.

Всё делается руками, кроме детей!

Торт из черемухи



1 ст. сметаны, 1 ст сахара , 2 яйца, ½ ч.л. соды пищевой или 1 пачка разрыхрителя, 0,5 ст. черемухи, 2 ст. муки. Все тщательно смешать, выложить в форму. Поставить в нагретую духовку, выпекать 30-40 минут до готовности. Не открывать, пока не будет готов, иначе тесто сядет! Крем: 0,5 л 25% сметаны, 1

ст. сахара. Корж разрезать на две части и промазать. Украсить. Вместо черемухи можно добавлять по желанию 1 ст. мака либо 1 ст. изюма, 1 ст. орехов.

Торт «Ангела»



1 ст. кефира, 1 ст. любого варенья, 1 ст. сахара, 2 яйца, 3 ст. муки, 1/2 ч.л. соды пищевой или 1 пачка разрыхрителя. Все тщательно смешать, выложить в форму. Поставить в нагретую духовку, выпекать 30-40 мин. Не открывать,

пока не будет готов, иначе сядет! Крем: 1 п. сливочного масла, 1 ст. сахарной пудры, 1 п. ванилина, 2 яйца, немного сгущенного молока. Корж разрезать на две-три части и промазать.

Торт с медом



Тесто: 1 п. масла, 2 яйца, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки сметаны, мука, разрыхритель. Крем заварной: 0,5 л молока, масло, коньяк, ванилин.

Салат «Королевский»



1 слой – 3шт. соленых огурцов, мелко нарезанных,
2 слой – лук, нарезанный кольцами,
3 слой – 2шт. картофеля, тертого на крупной терке,
4 слой – отварная тертая свекла,
5 слой – отварная тертая морковь,

6 слой – 3шт. тертого яблока,
7 слой – немного толченого чеснока,
8 слой – мелко нарезанный чернослив,
9 слой – сыр, тертый на мелкой терке,
10 слой – грецкие орехи.

Каждый слой промазать майонезом, смешанным с горчицей.

Мимоза



Слоями мелко нарезанный лук, яблоко, сыр, белки, желтки. Слои промазывать майонезом.

Салат «Черепашка»



Слоями:
1 курица отварная,
2 рис отварной,
3 лук жареный,
4 сыр,
5 яблоко,
6 яйцо,

7 масло, потертое на терке,
8 грецкий орех. Слои промазывать майонезом.

Салат «Цезарь»

из курицы



0,5кг отварного филе курицы мелко порезать. Китайский салат листовой (небольшой кочан) разобрать на листики, промыть, жесткие концы «ножек» срезать.

Салат нарезать соломкой,

300гр. сыра на средней терке, Черные маслины без косточек (1 банка) порезать кольцами. Все перемешать, посолить, заправить майонезом Кальве «Сырный Цезарь» или обычным майонезом. Перед подачей на стол в салат всыпать 2 пачки пшеничных сухариков **с рыбой**

Выложить на рваные листья китайского салата (не очень крупно) порезанное филе мало соленой красной рыбы (форель, семга). Сверху посыпать слоем тертого сыра. Промазать майонезом. Сверху слой порезанных кружочками черных маслин. Можно сверху посыпать пшеничными сухариками.

Салат «Ананас»



1 банка консервированных резанных ананасов (без сока), 200 гр. сыра натереть. Немного чеснока (на любителя). Все смешать, украсить грецким орехом.

Ватрушки



Тесто: 1 чашка простокваши, 250 гр. маргарина, 1 яйцо 2 ст. ложки уксуса, 0,5 ч.л. соли, соды, 3 ст. муки. Все изрубить.

Начинка: творог, яйца, изюм, сахар, сметана – смешать сделать творожную массу.

Чак-чак (медовая горка)



Тесто: 7 яиц (свежих), 0,5 ч.л. соли, мука. Сделать тесто и раскатать сочни как на домашнюю лапшу, немного подсушить и нарезать в виде лапши.

Жарить лучше на топленом масле, если нет на говяжьем, бараньем жире. Прожарить все «лапшинки».

Приготовить мед: в кастрюлю налить 0.5 кг меда, 1 ст. сахара (если мед хороший, можно сахара меньше). Варить минут 6-10. Затем по частям в тазу перемешивать лапшу с медом, придавливая рукой, делая любую форму.

Десерт «Альфийа»



2 пачки желатина, 1 п. ванилина, 1 л. снежка, или 0,5 л. снежка и 0,5 л. сметаны. Любые фрукты: груши, яблоки, бананы, апельсины, мандарины. Можно использовать компот из персика.

Нарезаем фрукты, укладываем в фужеры. Разбавляем желатин в нагретом снежке или сметане, заливаем в фужеры. Украшаем грецким орехом или ягодой. В холодильник на 2 часа.

Перец фаршированный



1 кг фарша, 0,5 ст. риса, 1 кг перца болгарского, 200 г сметаны. В фарш добавить специи, лук, рис, дать постоять. Бланшировать перец 10 минут, затем зафаршировать. Тушить на медленном огне, заправить сметаной. Украсить

зеленью.

Фаршированные кабачки



Кабачки нарезать толщиной 5-7 см., бланшировать 5-7 мин. Фаршировать можно мясом с рисом, овощами. Смазать майонезом. Запекать в духовке 30 минут. Подавать с зеленью.

Куриная голень в тесте



1 кг голени, 0,5 кг слоеного теста, майонез, приправа для курицы. Замариновать голень в смеси майонеза и приправ, дать постоять. Запечь в духовке. Слоеное тесто раскатать, нарезать квадратиками. Когда остынет голень, завернуть ее в

конвертик из теста. Запекать в духовке 25 минут.

Греческий салат



Помидоры, огурцы нарезать, выложить на листья салата. Красный лук замариновать, выложить на тарелку. Украсить зеленью, сверху мягкий нарезанный кубиками сыр (фета), оливки. Сделать соус из

оливкового масла, растертого грецкого ореха, бальзамического уксуса, добавить немного соли, сахара.

Рафаэлло



1 банка маслин, 150 гр. сыра, 50 гр. грецких орехов, 1 пакетик кокосовой стружки. В каждую маслину вставить 1/4 грецкого ореха, обвалить в тертом сыре, затем в кокосовой стружке. Украсить зеленью.

Фаршированные персики



1 банка консервированных персиков, 100 гр. мягкого сыра, 100 гр. отварного куриного филе, 60 гр. майонеза, зеленый лук, листья салата, зелень. Мелко нарезать куриную

грудку, натереть сыр, смешать. Заправить майонезом. Персики разделить на половинки, нафаршировать и красиво выложить на листья салата, украсить зеленью.

Тещин язык»



3 кг кабачков порезать кубиками. Прокрутить через мясорубку 5-6 шт. болгарского перца, 2 стручка горького перца, 100 гр. чеснока, 1 ст. растительного масла, 500 гр. томатной пасты, 750 гр. воды, 2 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара. Воду с томатной пастой

довести до кипения, добавить кабачки, через 20 мин добавить 1 ст.л. уксуса, закатать в шубу.

Салат «Рассольник»



Помидоры – 1 кг. прокрутить.
Лук – 500 гр. прокрутить
Морковь – 500 гр. натереть на крупной терке
Огурцы – 1,5 кг. тонко порезать
1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара. 250 мл. воды, 60 мл. растительного масла, 250 гр. перловки предварительно замочить, затем

немного поварить. Соединить все и варить 20 – 30 минут. В конце добавить 1 ст. ложку 70% уксуса. Закатать в шубу и поставить. Вкусно в холодном и горячем виде. Можно варить суп – «Рассольник».

Пирожки с начинкой



200 гр. маргарина «Пышка», 2 яйца, 200 гр. 20% сметаны, 1 пакетик сухих дрожжей, 1 кг муки, соль, сахар. Замесить тесто, дать постоять 30 минут. Сформировать пирожки, смазать яйцом. Выпекать пирожки или большой пирог с любой начинкой.

Торт «Сметанный»

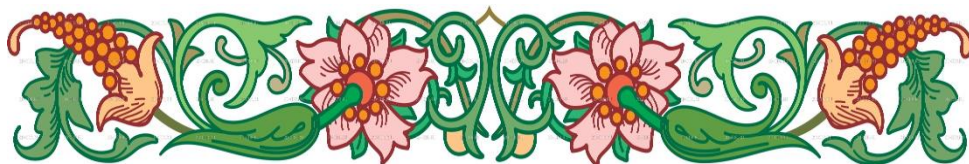


1 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 2 яйца, 100 гр. сливочного масла, ½ ч.л. соды, чуть соли. Густо замесить тесто, раскатать 4 слоя, выпекать в духовке. Промазать любым кремом (сметанным, заварным, сливочным).

Беляши в духовке



Рецепта нет. Это надо видеть!



Мамле Булсын

Выпечка

Манты



Мясные (мелко нарезанный лук, мясо, соль, перец,), картофельные (кубиками нарезанный картофель, лук, тыква, соль, перец), мясо+картофель, мясо + лук+тыква.
Тесто: 1 стакан кипяченой , 1 ч.л. соли, 1 яйцо, 3-5 ст.л. раст.масла.

Тесто замесить как на пельмени.

Печеночные котлеты



1 кг печени прокрутить с 0,3 кг. лука и 3 ст.л. манки, соль, перец. Дать настояться. Печь в жиру до румяной корочки по 1 ст. ложки.
Соус: майонез, 1 зубчик чеснока, 0,5 луковицы мелко нарезать и смешать. По капельке капнуть на котлетку.

Бешбармак



Рецепта нет.
Это надо видеть!

Закуска



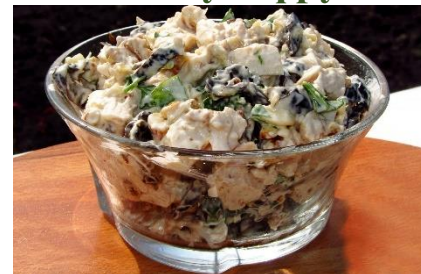
На кружочек лимона натереть сыр, посыпать сахаром, зацепить зубочисткой. На кончик – оливку.

Фаршированные кальмары



Кальмары чистим, промываем, отвариваем в воде 1-2 минуты. Начинка: крабовые палочки, яйцо, лук, свежие помидоры. Фаршируем, ставим на ночь в холодильник. Украшаем зеленью.

Салат из сухофруктов



По 100 гр. кураги, чернослива, изюма, грецких орехов. Все нарезать мелко, смешать с майонезом, украсить орехами.



Капуста по –мексикански



Капусту разрезать на 4 части, затем поперек. Сложить плотно в банку, добавить морковь, чеснок. На трехлитровую банку нужно 3 моркови, 1 головку чеснока. Приготовить рассол:

1,5 л. воды, 1ст.сахара, 2 ст.л. соли, 1 ст. растительного масла, 1 ст.л. эссенции. Вскипятить, остудить и залить капусту. Держать банки с капустой только в холодильнике.

Лечо



2 кг. болгарского перца, 1 кг. моркови, лука. Вскипятить 2 л. томатного сока или разведенной томатной пасты с 1 ст. сахара, солью по вкусу, 0,5 ст. растительного масла.

Добавить морковь, лук и

прокипятить 15 мин. Добавить резанный перец, прокипятить 10-15 мин. Добавить эссенции, разложить в банки и пастеризовать.

Баклажаны



5 кг баклажанов порезать, обжарить. Добавить перец сладкий, горький, 2 пучка укропа, петрушки, чеснок. 2,5 л. воды вскипятить, добавить 1 ст.л. соли, лавровый лист.

Баклажаны залить на сутки. Под гнет. Через сутки рассол слить,

вскипятить вторично, переложить баклажаны в банки, залить чуть теплым рассолом.

Рыба в фольге



Рыбу (семгу, форель, кету, горбушу) нарезать полосками, посолить, поперчить, смазать смесью приправ и майонезом, дать постоять. Выложить на фольгу на ломтики моркови. Закрыть фольгу конвертиком. Запекать в духовке 40 минут.

Отбивные в сырной корочке



1 кг куриного мяса или куриного филе отбить с двух сторон, подержать 1 час в специях, смешанных с майонезом. Выложить на лист, сверху положить консервированный ананас кольцами или персик. Залить смесью

натертого сыра (300 гр.) с сухарями и майонезом. Запекать в духовке 30-40 минут. Украсить зеленью.

Отбивная фаршированная



Тонкие ломтики мяса (говядина, свинина) отбить, зафаршировать любой начинкой (грибы, лук, зелень, овощи, рис и т.д.).

Закрутить плотно, запекать в

духовке. Подавать с картофелем и зеленью.