

Сафарли Э. Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара / Эльчин Сафарли. – Москва : АСТ, 2019. – 318, [1] с. – (Бестселлеры Эльчина Сафарли).

16+



«Моя бабушка говорила, что приготовление еды – это возможность поделиться своей любовью, счастьем. Когда она заливала пахлаву медовым сиропом, то шепотом наговаривала: «Пусть у всех тех, у кого горечь сердца превышает сладость, переменится судьба к лучшему». Когда она посыпала чабрецом горячий плов из булгура (крупы из обработанной кипятком, высушенной и раздробленной пшеницы), то закрывала глаза и продолжала: «Пусть этот чабрец приносит спокойствие там, кто потерял его». Еда приносит счастье только тогда, когда она приготовлена с душой. Этот ежедневный и, на первый взгляд, обычный процесс – дополнительный шанс для каждого из нас ощутить настоящий вкус жизни». Эльчин Сафарли.

Джаджик

Ингредиенты:

500 г густого натурального йогурта (без фруктовых добавок), 350-400 г огурцов, 2-3 зубчика чеснока, 1 ч. л. сушеной мяты (по желанию), 1 ст. л. мелко нарезанного укропа, 2 ст. л. оливкового масла, 1 стакан холодной кипяченой воды, соль по вкусу, свежая мята для украшения

Приготовление:

Огурцы моем, очищаем от шкурки и мелко-мелко режем. Для ускорения процесса можно потереть их на крупной терке. Берем подходящую чашку, в которой будем готовить джаджик. Выкладываем в нее йогурт. Добавляем стакан холодной кипяченой воды и хорошо перемешиваем венчиком. После этого добавляем соль, натертый на мелкой терке чеснок, 2 ст. л. оливкового масла и, по желанию, 1 ч. л. сушеной мяты. Перемешиваем, затем добавляем огурцы и мелко нарезанный укроп. Еще раз тщательно размешиваем, теперь уже ложкой. Холодный турецкий суп джаджик готов. По желанию можно добавить молотый перчик чили или тимьян, а перед подачей посыпать горсточкой очищенных и слегка измельченных грецких орехов.

Приятного аппетита!