Кримськотатарська кухня
є невід'ємною частиною
української кулінарної
спадщини.

Безперечно, візитною карткою
Кримського півострова,
є **чебуреки** *(смажені пиріжки*
у формі півмісяця із соковитою
начинкою з м'яса та цибулі)
і **янтики** — ті ж самі півмісяці,
які смажать на сухій сковорідці.
Проте лише чебуреками
кримськотатарська кухня
не обмежується.

Ось 5 традиційних страв
кримських татар,
про які варто знати.
А ще їх можна легко
відтворити вдома.

БУРМА

Бурма — страва з розкачаного
тіста з м'ясним фаршем.
Може як запікатися у печі,
так й готуватися на пару.
Південнобережні кримці готують
також солодкий варіант
з гарбузом із додаванням
волоських горіхів.

ЯЗМА

Язма — холодний суп на основі
кхатикха, огірка, зелені.

САРМА

Сарма — маленькі голубці,
які загортають у молоде
виноградне листя.
Аби готувати сарма взимку,
листя заготовляють навесні.
Назва страви «сармá», «sarmá»
походить від сармакъ, sarmaq,
що означає «обгортати».

ІМАМ БАЯЛДИ

Імам-баялди — баклажани фаршировані овочевим асорті з перцю, помідорів, цибулі, часнику, петрушки та з додаванням родзинок. Назва цієї страви з тюркської перекладається як ***«імам знепритомнів»***. За легендою, мусульманський імам (священник), відчувши аромат імам-баялди, знепритомнів від захоплення

ЛАГМАН

Лагман складається з ваджи *(овочево-м'ясної частини)* і локшини, які з'єднують перед подачею на стіл.

Контактна інформація:

ЦРБ ім. П. А. Загребельного –
м. Київ, 02217
вул. Рональда Рейгана, 6.
тел.: (044)546-90-45.
імейл: library141@ukr.net.
вебсторінка:
http://**desnabib.**kiev.ua
http://www.**facebook.**com/desnabib
https://www.**youtube**.com/@Desnalib

За матеріалами інтернет-ресурсів.

Централізована бібліотечна система
Деснянського району міста Києва
Центральна районна бібліотека
ім. П. А. Загребельного

КУЛІНАРНА СПАДЩИНА: 5 СТРАВ КРИМСЬКОТАТАРСЬКОЇ КУХНІ

Київ, 2024