

26-3532

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

*Рецепты*  
для афганского  
казана



ЛУЧШИЕ БЛЮДА ТРАДИЦИОННОЙ  
ВОСТОЧНОЙ КУХНИ

26-03532

Серия  
«Простые рецепты. Сборник»

**Рецепты  
для афганского  
казана**

Москва  
Издательство АСТ

ББК 36.997

Б38

**Бедретдинов, Тимур.**

Б38      Рецепты для афганского казана / Тимур Бедретдинов. — Москва: Издательство АСТ, 2026. — 64 с. — (Простые рецепты. Сборник).

ISBN 978-5-17-178901-5

Откройте для себя более 80 рецептов для афганского казана. Каждый из них доказывает, что в казане можно приготовить всё: от наваристого супа и вкуснейшего лагмана до румяной самсы.

Забудьте про сложности. Только доступные продукты и проверенные инструкции с наглядными фотографиями-подсказками.

Откройте книгу на любой странице, вдохновитесь и радуйте любимых своими кулинарными изысками!

**УДК 641.5!**

**ББК 36.99!**

ISBN 978-5-17-178901-5

© Оформление

ООО «Издательство АСТ», 2026

# Содержание

## Основные блюда

Плов с говядиной . . . . .	6
Плов с фрикадельками . . . . .	6
Плов с дичью . . . . .	7
Плов с морковью и изюмом . . . . .	8
Мясной суп с овощами . . . . .	8
Харчо . . . . .	9
Тушеная баранина с луком и томатами . . . . .	10
Курица в пряном соусе . . . . .	10
Тушеная баранина со стручковой фасолью . . . . .	11
Тушеное мясо с бамией . . . . .	11
Мясное рагу с баклажанами . . . . .	12
Тушеная курица с тыквой . . . . .	13
Картофельно-мясное рагу . . . . .	13
Обжаренная говядина в йогуртовом маринаде . . . . .	14
Овощное рагу со свиной . . . . .	14
Дымляма с капустой . . . . .	15
Острое мясное рагу с перцем чили . . . . .	16
Рагу с грибами и мясом . . . . .	16
Рагу из говяжьих хвостов . . . . .	17
Отбивные из баранины на кости . . . . .	17
Классический кебаб . . . . .	18
Рубленое мясо с овощами . . . . .	18
Классические шашлыки из баранины . . . . .	19
Маринованные куриные шашлычки . . . . .	19
Жаркое из курицы в томатно-луковом соусе . . . . .	20
Стейк рибай . . . . .	21
Пряная печень с луком . . . . .	21
Манты . . . . .	22
Самбуса с мясом . . . . .	22
Булани . . . . .	23
Лагман . . . . .	23
Фаршированные перцы . . . . .	24
Фаршированные баклажаны . . . . .	24
Пирог с курицей, картофелем и горохом . . . . .	25
Долма в виноградных листьях . . . . .	26
Фаршированная тыква . . . . .	26
Фаршированные помидоры с мясом . . . . .	27
Фаршированные кабачки . . . . .	27
Жаркое из печени и говядины . . . . .	28
Печень, тушенная в йогурте . . . . .	28
Вяленое мясо с луком . . . . .	29
Мясо, нут и овощи в горшочках . . . . .	29
Холодец из бараньих ножек и головы . . . . .	30
Персидское рагу . . . . .	31
Рагу из говядины и тыквы . . . . .	31
Фрикадельки в томатно-ореховом соусе . . . . .	32
Мясные фрикадельки в йогуртовом соусе . . . . .	32

## **Вегетарианская кухня**

Густой суп из нута с луком, томатами и куркумой . . . . .	34
Рагу из маша с луком, чесноком и зирой . . . . .	34
Рагу из желтого гороха . . . . .	35
Шпинат, тушеный с кинзой, зеленым луком и специями . . . . .	35
Фасоль в томатно-луковом соусе . . . . .	36
Кабачок, тушеный с томатами и куркумой . . . . .	36
Морковь в томатном соусе . . . . .	37
Нут с соусом из лука и томатов . . . . .	37
Рагу из баклажанов, картофеля, перца и томатов . . . . .	38
Баклажаны, тушеные с луком и томатами . . . . .	38
Стручковая фасоль с картофелем и томатами . . . . .	39
Рис со шпинатом . . . . .	39
Шпинатный рис с чечевицей . . . . .	40
Рис с жареными овощами и нутом . . . . .	40
Рис с апельсиновой цедрой, изюмом и морковью . . . . .	41
Лепешки со шпинатом, зеленым луком и кинзой . . . . .	41
Лепешки с начинкой из картофеля с зеленью . . . . .	42
Слоеный пирог с зеленью и брынзой . . . . .	42
Картофельный омлет . . . . .	43
Манты с тыквенной начинкой . . . . .	43
Афганский суп-пюре . . . . .	44
Лепешки с маринованным луком и травами . . . . .	45
Жареные пирожки с картофелем и горохом . . . . .	45
Омлет с луком, томатами и зеленым перцем . . . . .	46
Самбуса с грибами, шпинатом и гранатом . . . . .	46
Травяной омлет со шпинатом, кинзой, укропом и луком . . . . .	47
Баклажаны, фаршированные рисом и зеленью . . . . .	48
Долма с рисом и орехами . . . . .	48

## **Десерты**

Тыквенный пирог с пряностями . . . . .	50
Хрустящие «вертушки» во фритюре . . . . .	50
Пряное песочное печенье . . . . .	51
Морковное печенье . . . . .	51
Бисквитный пирог с лимонной глазурью . . . . .	52
Яблочный пирог по-афгански . . . . .	52
Песочное печенье с нутовой мукой . . . . .	53
Пирог с маком и медом . . . . .	53
Десерт из манной крупы с шафраном и орехами . . . . .	54
Молочный пудинг с кардамоном, розовой водой и фисташками . . . . .	55
Молочный рисовый пудинг с яблоками . . . . .	55
Сладкая желтая рисовая каша . . . . .	56
Медовые «спирали» . . . . .	56
Имбирное печенье . . . . .	57
Желтая халва с шафраном . . . . .	57
Пахлава с кардамоном и розовой водой . . . . .	58
Пончики с сахарным сиропом . . . . .	58
Пахлава с фисташками и миндалем . . . . .	59
Варенье из алычи или сливы . . . . .	60
Печеные яблоки с орехами и корицей . . . . .	60
Булочки с маком и орехами . . . . .	61

Издание для досуга  
Бос уақытқа арналған басылым  
Серия «Простые рецепты. Сборник»  
Сериясы «Қарапайым рецепттер. Жинақ»



Тимур Бедретдинов  
**РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АФГАНСКОГО КАЗАНА**  
Ауған қазанына арналған рецепттер

Руководитель редакционной группы «АиД» А. Швырева  
Руководитель направления А. Аксенова  
Ответственный редактор В. Сазанова  
Оформление обложки А. Забора  
Технический редактор Н. Чернышева  
Верстка А. Филатов  
Корректор Д. Боющенко

В оформлении блока использованы материалы  
с сайта [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com)

Подписано в печать 09.02.2026. Формат 84x108/32  
Печать офсетная. Гарнитура Minion Pro.  
Бумага офсетная. Усл. печ. л. 3,36. Тираж 2000 экз. Заказ № Е-0301.

Общероссийский классификатор продукции  
ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги, брошюры печатные.

Произведено в Российской Федерации Изготовлено в 2026 г.

ООО «Издательство АСТ»  
129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1,  
комн. 705, пом. I, 7 этаж

Наш сайт: [www.ast.ru](http://www.ast.ru) E-mail: [ask@ast.ru](mailto:ask@ast.ru)

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Произведено в Российской Федерации.

Изготовлено в 2026 г.

Өндіруші: «Издательство АСТ» ЖШҚ  
129085, Ресей Федерациясы, Звездный бульвары,  
21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I үй-жай, 7-қабат.  
Өнім өндіру қызметін жүзеге асыру мекенжайы: 123112, Ресей Федерациясы,  
Мәскеу, Пресненская жағ, 6-үй, 2-құр., «Империя» іскерлік кешені, 14, 15-қабат  
Біздің электрондық мекенжайымыз: [www.ast.ru](http://www.ast.ru) E-mail: [ask@ast.ru](mailto:ask@ast.ru)  
Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz) Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Импортгер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий  
в Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.  
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында  
наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл — «РДЦ-Алматы» ЖШС,  
Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», Б литері офис 1.  
Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91, факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107;  
E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz), [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2026  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген  
Ресей Федерациясында өндірілген

Отпечатано в типографии филиала

АО «ТАТМЕДИА» «ПИК «Идел-Пресс».  
420066, Россия, г. Казань, ул. Декабристов, 2.