

СОДЕРЖАНИЕ

От издательства	2
О татарской кухне	4
Холодные блюда и закуски	10
Холодные блюда из натуральных овощей	11
Помидоры свежие	11
Помидоры соленые или маринованные	11
Огурцы свежие	11
Огурцы соленые или маринованные	11
Капуста квашеная	12
Редька	12
Редька протертая	13
Моченые яблоки	14
Редис натуральный с отварным картофелем	14
Лук зеленый	14
Сырые овощи	14
Овощные салаты	15
Салат из свежих помидоров с луком	15
Салат из свежих огурцов	15
Салат овощной	15
Салат картофельный	16
Салат из помидоров и огурцов	16
Салат из свеклы	16
Салат из грибов	17
Салат по-домашнему	17
Холодные блюда из рыбы	18
Рыбная закуска	18
Сельдь по-домашнему	18

Холодные блюда из мяса и птицы	18
Казылык	19
Казылык из конины	20
Конина вяленая	21
Засушенная говядина или конина	21
Кыздырма	22
Солонина запеченная	22
Карта (рубцы)	22
Ат картасы	23
Говядина или конина отварные	23
Мясо в тесте	24
Бифштекс по-татарски	24
Бутерброд с бифштексом по-татарски	26
Гусь вяленый по-татарски	26
Гусь копченый	26
Гусь или утка отварные	27
Гусь соленый	27
Студень	28
Студень из курицы	29
Горячие закуски	29
Калжа	29
Калжа горячая с костью	31
Казылык вареный	31
Казылык бараний жареный	31
Мясные закуски	32
Камчы	32
Полезные советы	33
Специи, приправы и соусы	34
Приготовление мелкой соли	35
Сэркэ (уксус)	35
Сэркэ с перцем стручковым	35
Сэркэ с мятой	36
Сэркэ с томатом	36
Сэркэ домашний	36
Кызыл сэркэ	36
Приготовление красного и черного перца	37
Приготовление горчицы	37
Быстрый способ приготовления горчицы	37
Приготовление хрена	38
Приготовление муки из корня хрена	38
Приготовление хрена из муки	39
Репчатый лук	39
Юа (дикий лук)	39

Лук зеленый	39
Заправочная смесь	39
Чеснок	40
Укроп	40
Приготовление мяты	40
Соусы	40
Соус хрен со сметаной (холодный)	41
Сметана со свеклой	41
Соус овощной по-татарски	41
Соус овощной с томатом	42
Соус хрен со сметаной (для горячих блюд)	42
Соус томатный	42
Соус чесночный	42
Полезные советы	43
Бульоны и супы	44
Шулпа (бульон)	44
Шулпа мясная	45
Шулпа костная	46
Мясо-костная шулпа	46
Шулпа из солонины	47
Прозрачная шулпа	47
Шулпа куриная	48
Шулпа из вяленого гуся	49
Шулпа рыбная	50
Шулпа грибная	51
Ашлар (супы)	51
Супы на мясном бульоне	52
Суп-лапша домашняя с говядиной или бараниной	52
Суп с грудинкой говяжьей	52
Суп картофельный с мозговыми костями	53
Суп-шулпа из баранины	53
Суп с фрикадельками	54
Суп с рубленным мясом	54
Суп-лапша с капустой	55
Суп-шулпа в горшочке	55
Суп-шулпа аппетитная	55
Суп саулык (здоровье)	56
Солянка по-казански	56
Суп гороховый с кониной	56
Суп гороховый с солониной	57
Суп картофельный с кониной	57

Суп-шулла картофельная с мясом	58
Салма	58
Салма в бульоне	59
Суп из баранины с салмой	60
Шакерт салмасы	60
Салма с говядиной без картофеля	61
Суп из конины с гороховой салмой	62
Суп чечевичный с салмой	62
Умач (затируха)	62
Чумар (клецки по-татарски)	63
Суп с чумаром из гороховой муки	64
Бульон с чумаром из пшеничной муки	64
Суп гороховый с чумаром из дрожжевого теста	65
Бульон с пельменями	66
Кияу пельмене	67
Ойрэ (крупяные супы)	67
Пшеничный суп с мясом	68
Суп овсяный	68
Суп гречневый	69
Полбенный суп с гусем	69
Суп рисовый с бараниной	70
Суп гречневый в чугуне	70
Супы на бульоне из домашней птицы	70
Суп-лапша с курицей	70
Суп рисовый с курицей	71
Суп макаронный с индейкой	71
Рыбный суп	72
Грибные супы	72
Суп-лапша с сушеными грибами	72
Суп крупяной с сушеными грибами	73
Суп из свежих грибов	73
Молочные супы	74
Суп-лапша молочная	74
Суп-лапша молочная с картофелем и луком	74
Суп молочный с салмой	74
Суп молочный с картофелем	75
Суп молочный с картофелем и пшеном	75
Суп молочный со свежей капустой	75
Суп молочный с пшеном и тыквой	76
Кысыр ашлар (вегетарианские супы)	76
Суп-лапша	76
Суп-лапша с яйцом	77
Суп гороховый	77
Картофельный суп со шкварками	77
Суп рисовый с омлетом	78

Летние супы	78
Суп из щавеля	79
Суп из крапивы	79
Суп молочный со щавелем	80
Суп из борщевика	80
Окрошка по-татарски	80
Полезные советы	81
Мучные изделия	82
Тесто на опаре	83
Безопарное (дрожжевое) тесто	84
Пресное тесто	84
Бисквитное тесто	85
Тесто для домашней лапши (токмача) и пельменей	85
Тесто скороспелое	87
Губадия	87
Губадия с мясом	89
Губадия с яйцом, рисом и изюмом	90
Губадия тонкая	90
Губадия в горшочке	90
Бэлиши (пироги)	91
Зур бэлиш (мясной бэлиш с бульоном)	92
Бэлиш с гусем и бульоном	93
Бэлиш с уткой	93
Бэлиш с гречневой крупой	94
Бэлиш в чугуне	95
Бэлиш с рисом и сушеными фруктами	96
Бэлиш с гусиными потрохами	96
Бэлиш с зеленым луком	97
Бэлиш со свежей капустой	98
Бэлиш с тыквой	98
Бэлиш с рыбой	99
Бэлиш с цыпленком	100
Мелкие сочные бэлиши	100
Чульмэк бэлиш (пирог в горшке)	101
Вак бэлиш (мелкие пироги)	101
Вак бэлиш с рисом и мясом	102
Вак бэлиш с гусем	102
Вак бэлиш с ливером	103
Вак бэлиш на скорую руку	104

Эчпочмак (треугольник)	104
Перемячи	106
Перемячи с мясом	106
Перемячи для жениха	108
Перемячи с картофелем	108
Перемячи с творогом	109
Шулпалы перемяч	109
Воздушные перемячи с бульоном	110
Перемяч открытый с ливером	110
Шаньги	111
Сумса (пирожки)	112
Сумса с мясом	112
Сумса с яичной начинкой	112
Сумса с ливером	113
Сумса с рыбой	114
Сумса с капустой	114
Сумса с эремчеком и изюмом	114
Сумса с морковью	115
Сумса с пастилой или ягодами	115
Дучмак (ватрушка)	115
Дучмак с яичной начинкой	116
Дучмак с картофелем	116
Дуртмеш	116
Бэkkэны (разновидность пирожков)	117
Бэkkэн с ливером	117
Бэkkэн с морковью	118
Бэkkэн с тыквой	118
Бэkkэн с капустой и яйцами	119
Кыстыбый	119
Кыстыбый с картофелем	119
Кыстыбый с пшенной кашей	120
Кыстыбый из конопляной муки	121
Кыстыбый с маком	121
Салма отварная	121
Гороховая салма с катыком	121
Пельмени	122
Пельмени с творогом	122
Пельмени с конопляным зерном	122

Пельмени с картофелем	123
Жылгыр	123
Пельмени с вишнями	124
Катлама с мясом (рулет по-татарски)	125
Полезные советы	126
Мясные блюда	128
Азу по-татарски	129
Мясо по-домашнему	129
Баранина или телятина по-казански	130
Тушеная конина	130
Жаркое из конины особое	131
Жаркое из говядины	131
Жаркое «Казань»	131
Ат мае (конское масло)	132
Телятина жареная	133
Мясо по-татарски	134
Котлета «Казань»	134
Жаркое на скорую руку	136
Жаркое по-семейному	136
Тутырган тэкэ	137
Мясо на скорую руку	137
Тулма (голубцы)	138
Куллама	139
Кролик	139
Кролик жареный	140
Кролик по-татарски	141
Кролик тушеный	141
Тутырма	142
Тутырма с говядиной и рисом	142
Тутырма с ливером	143
Плов	143
Казанский плов	143
Плов из баранины	144
Плов из курицы	144
Плов с изюмом	145
Плов откидной	145
Блюда из субпродуктов	146
Язык отварной	146
Печенка жареная	146

Почки отварные	147
Желудок тушеный	147
Вымя отварное	147
Рубец тушеный	148
Кыздырма из субпродуктов	148
Мозги запеченные	148
Баранья голова	149
Жареная баранья голова	150
Полезные советы	150
Блюда из птицы	152
Тутырган тавык (курица, фаршированная по-татарски)	153
Фаршированная курица (другие способы)	154
Курица по-татарски	158
Курица жареная	158
Цыпленок, жаренный во фритюре	159
Курица тушеная	160
Гусь жареный	160
Гусь жареный, фаршированный яблоками	161
Индейка жареная фаршированная	161
Гусь, фаршированный картофелем	162
Вяленый гусь тушеный	162
Гусь по-домашнему	162
Гусь, фаршированный крупой	163
Гусь или утка по-деревенски	163
Гусиная шея фаршированная	163
Полезные советы	164
Рыбные блюда	166
Обработка рыбы	167
Рыба фаршированная	168
Рыба отварная	170
Рыба жареная	170
Судак, запеченный в сметане	171
Тэбе из рыбы	171
Рыбное тэбе по-деревенски	172
Рыба в тесте	172
Рыба по-домашнему	172
Лещ, жаренный целиком	173
Рыба засушенная	173
Рыба тушеная	173
Рыба, панированная в сухарях	173
Карась по-домашнему	174

Стерлядь по-волжски	174
Полезные советы	175
Овощные, крупяные и бобовые блюда	176
Картофель	177
Картофельное пюре	177
Картофель зарумяненный	177
Картофель в кожице	178
Картофель отварной	178
Картофель печеный	178
Картофель тушеный	179
Картофель жареный	179
Картофель, жаренный во фритюре	179
Картофель отварной обжаренный	179
Картофель отварной со специями	180
Молодой картофель отварной	180
Молодой картофель, тушеный в сливках	180
Свекла и репа отварные	181
Грибы в сметане	181
Каша	182
Манная каша (жидкая)	182
Гречневая каша (рассыпчатая)	182
Рисовая каша	183
Запеканка пшенная с тыквой	183
Каша пшенная с тыквой	184
Каша в чугуне	184
Каша с мясом	184
Будана (пудинг)	185
Толокно	186
Толокно из овсяной муки	186
Альба	186
Гороховое пюре	187
Жареный горох	187
Полезные советы	188
Блюда из яиц и молока	190
Яйца всмятку	191
Яйца в мешочек	191

Яйца вкрутую	191
Тэбэ из яиц	191
Тунтэрма	192
Яичница-глазунья	192
Молоко	192
Топленое молоко	193
Катык	193
Корт (сушеный творог)	194
Корт из кефира	194
Корт из катыка	195
Корт с маслом	195
Каймак (сметана)	196
Каймак вареный	196
Атлан-май (сливочное масло)	196
Сузьма (процеженный катык)	198
Айран (напиток из катыка)	198
Густое молоко	198
Квашеное молоко	199
Полезные советы	199
Сладкие блюда и напитки	200
Компоты	200
Компот из яблок и вишен	201
Компот из яблок или груш	201
Компот из яблок и слив	202
Компот из сушеных фруктов	202
Компот из чернослива	202
Компот из чернослива, изюма и кураги	203
Шербеты	203
Густой шербет из малины	203
Густой шербет из вишни	204
Шербет из урюка	204
Жидкий шербет из малины или земляники	204
Кисели	205
Кисель клюквенный или черносмородиновый	205
Кисель из клубники, земляники, малины	206
Вишневый кисель	206
Яблочный кисель	206

Густые кисели	207
Молочный кисель	207
Овсяный кисель	207
Гороховый кисель	208
Бланманже	208
Чай	209
Ароматный чай	210
Чай с мятой	210
Татар-чай	210
Чай с душицей	211
Чай с молоком (со сливками)	211
Татлы (домашняя помада)	211
Кисло-сладкая татлы	212
Татлы из конопли	212
Татлы из ягод и взбитых яиц	213
Как (пастила)	213
Холодные напитки	214
Жидкое сусло	214
Густое сусло	215
Квас	215
Буза	216
Кумыс	217
Бал (медок)	218
Напиток из изюма	218
Напиток из шиповника	218
Напиток из чернослива	219
Напиток из калины	219
Напиток из лимона	219
Напиток из рябины	219
Напиток из черемухи	220
Напиток из меда	220
Напиток из ягод	220
Полезные советы	221
Мучные изделия к чаю	222
Оладьи (коймак)	223
Пшеничные оладьи	223
Гречневые оладьи	224
Овсяные оладьи	224
Гороховые оладьи	225

Пшеничные оладьи	226
Оладьи из пресного теста	226
Блины	227
Блинчики для жениха	227
Кабартма (чибрики)	228
Кабартма, обжаренная в масле	228
Кабартма, выпеченная в печи	228
Кабартма, выпеченная в печи, с повидлом или вареньем	229
Мич кумэчлэре (булочки)	229
Пресные булочки из гороховой или чечевичной муки	229
Пшеничные булочки	229
Катлы кумэч	230
Куптерма	230
Куптерма из гороховой муки	230
Катлама	231
Катлама с конопляной мукой	231
Катлама с маком	231
Шишара	232
Баурсак	232
Баурсак с катыком	232
Баурсак (тесто с печенью)	232
Юача	234
Паштеты	234
Каклы-паштет	234
Катлы-паштет	235
Катлы-паштет (трехслойный)	236
Масляный паштет (закрытый)	236
Кабарган паштет	238
Бэлиши с фруктово-ягодной начинкой	239
Бэлиш с яблоками	239
Бэлиш с яблоками особый	240
Вишневый бэлиш	240
Бэлиш с черникой	240
Бэлиш с брусникой	242
Начинки для бэлишей и паштетов из сухофруктов	242
Домашний бэлиш на скорую руку	243
Бэлиш с творогом (ватрушка)	244
Бэлиш с кортом	244

Бэлиш с калиной	245
Открытый бэлиш с изюмом	246
Чэк-чэк	247
Чэк-чэк (старинные способы)	247
Бухарское калеве	248
Пехлеве	249
Туй ашы	250
Тянучка	250
Талкыш-калеве	251
Чельдек	256
Кош теле	256
Кош теле воздушное	258
Ленточки	258
Бантики	258
Розы	259
Гульбанак	260
Урама	260
Юка	261
Юка особая	
Ляваш мелкий	262
Горабия	262
Сарай бэлиш	263
Домашние сухари	264
Бисквитный пирог	265
Торт домашний	266
Торт бисквитный	267
Торт «Тюбетейка»	267
Торты «Новогодний» и «8-е марта»	269
Коврижка медовая «Каляпуш»	269
Кубек (бизе)	269
Пряники мятные (Кызыл билле)	270

Печенье	272
Домашнее печенье	272
Бармак	273
Бал-май	273
Немного о хлебе	274
Хлебный квас	274
Сухарный соус	274
Хлеб на пару	275
Хлеб жареный	275
Гренки для супа	275
Гренки к пиву	275
Для котлетной массы	275
Для панировки	276
Хлеб	276
Пшеничный хлеб	276
Ржаной хлеб	277
Домашняя булка	277
Кольче	278
Полезные советы	278
Заготовка продуктов	280
Варенье	280
Варенье из малины	281
Варенье из черной смородины	282
Засолка мяса	282
Мочение яблок	283
Некоторые сведения о свойствах продуктов	284
Определение качества продуктов и подготовка их к варке и жаренью	284
Немного о жирах	285
Сервировка праздничного стола	287