

СОДЕРЖАНИЕ

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ К ЧАЮ

ОЛАДЬИ (КОЙМАК)	2
Пшеничные оладьи	2
Гречневые оладьи	2
Овсяные оладьи	2
Гороховые оладьи	3
Пшеничные оладьи	3
Оладьи из пресного теста (точе коймак)	3
Оладьи из молозива	4
Блины (белен)	4
Блинчики для жениха	4
ЧИБРИКИ (КАБАРТМА)	5
Чибрики, выпеченные в печи, с повидлом или вареньем	5
Чибрики, выпеченные в печи	5
Чибрики, обжаренные в масле	5
БУЛОЧКИ (МИЧ КУМЭЧЛЭРЕ)	5
Пресные булочки из гороховой или чечевичной муки	6
Пшеничные булочки	6
Слоеные булочки (катлы кумэч)	6
Куптерма из гороховой муки	6
Катлама с конопляной мукой	7
Катлама с маком	7
Шишара	7
Баурсак	7
Баурсак с печенью	8
Юача	8
ПАШТЕТЫ (СДОБНЫЕ ОТКРЫТЫЕ И ЗАКРЫТЫЕ ПИРОГИ)	8
Каклы паштет (открытый пирог с повидлом)	9
Катлы паштет (слоеный паштет)	9
Катлы паштет (трехслойный)	10
Кабарган паштет (высокий сдобный паштет)	10
Масляный паштет (закрытый)	11
МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ	11
Бэлиш с яблоками	11
Бэлиш с яблоками особый	12
Яблочный пирог на скорую руку	12
Вишневый бэлиш	12
Бэлиш с калиной	13
Бэлиш с рисом и сушеными фруктами	13
НАЧИНКИ ДЛЯ БЭЛИШЕЙ И ПАШТЕТОВ ИЗ СУХОФРУКТОВ	14
Начинка из урюка или чернослива	14
Начинка из кураги или изюма	14

Бэлиш с черникой	14
Бэлиш с брусникой	15
Пирог быстрого приготовления с клубничным вареньем	15
Открытый бэлиш с изюмом	15
Пирожки с черной смородиной	16
Пирожки с пастилой или ягодами (сумса)	16
МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТВОРОГОМ	16
Бэлиш с творогом (ватрушка)	16
Бэлиш с кортом	17
Пирожки с творогом и изюмом	17
Перемячи с творогом (мелкие ватрушки)	17
Пирожки с кортом	18
Шаньги с картофелем или творогом	18
Пирожки с морковью и яйцом (рисом или творогом)	18
Чэк-чэк (орешки с медом)	18
Чэк-чэк с орехами	19
Чэк-чэк (старинные способы)	19
Бухарское калеве	20
Пехлеве	20
Туй ашы (свадебное блюдо)	21
Талкыш-калеве	21
Чельпек	23
Кош теле (птичьи язычки)	23
Кош теле воздушное	23
Ленточки	23
Бантики	24
Розы	24
Гульбанак (цветок)	24
Урама (спираль)	24
Юка (тонкая лепешка)	24
Юка особая	25
Лаваш мелкий	25
Горабия	25
Пирог с орехами (сарай-бэлиш)	25
Домашние сухари	26
Бисквитное тесто	26
Бисквитный пирог	27
Торт домашний	27
Торт бисквитный	28
Торт «Тюбетейка»	28
Коврижка медовая «Каляпуш»	29
Бизе (кубек)	29
Пряники мятные (кызыл билле)	29
ПЕЧЕНЬЕ	30
Домашнее печенье	30
Пальчики (бармак)	31
Масло с медом (бал-май)	31
Альба	32
Черемуха с маслом (шомыртлы май)	32

НЕМНОГО О ХЛЕБЕ	32
Хлебный квас	32
Сухарный соус.....	32
Хлеб на пару.....	33
Хлеб жареный	33
Гренки для супа	33
Гренки к пиву	33
Для котлетной массы	33
Для панировки	33

Запеканка из черствого хлеба.....	33
Суп из хлеба.....	34
ХЛЕБ	34
Пшеничный хлеб	34
Ржаной хлеб.....	35
Домашняя булка	35
Жаркое из хлеба с сыром.....	35
Кольчэ	35
СОВЕТЫ ХОЗЯЙКЕ	36

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица, фаршированная по-татарски (тутырган тавык).....	40
Фаршированная курица (другие способы).....	41
Курица жареная	41
Цыпленок, жаренный во фритюре	42
Курица по-татарски.....	42
Курица тушеная.....	42
Дикая утка жареная	42
Гусь жареный, фаршированный яблоками	42

Индейка жареная фаршированная.....	43
Гусь жареный	43
Гусь, фаршированный картофелем.....	43
Вяленый гусь тушеный	44
Гусь по-домашнему.....	44
Гусь, фаршированный крупой	44
Гусь или утка по-деревенски.....	44
Гусиная шея фаршированная	45
СОВЕТЫ ХОЗЯЙКЕ	45