

Содержание

От составителя	4
----------------------	---

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Салаты	6	Блюда из мясных продуктов	11
Салат из свежих помидоров с луком	6	Курица отварная	11
Салат из свежих огурцов	6	Гусь вяленый по-татарски	12
Салат овощной	6	Гусь копчёный	12
Редька протёртая	6	Гусь солёный	12
Салат картофельный	7	Казылык (домашняя вяленая колбаса)	13
Салат из помидоров и огурцов	7	Казылык из конины	13
Салат из свёклы	7	Конина вяленая	14
Салат из свёклы с орехами	7	Кыздырма	14
Салат из моркови	8	Варёные конские кишки без начинки (ат картасы)	14
Салат по-домашнему	8	Рубец (карта)	15
Салат из моркови с орехами	8	Говядина или конина отварные	15
Салат из свежей капусты	8	Мясо в тесте	15
Салат из грибов	9	Студень	16
Рубленые яйца с чесноком и сыром ...	9	Студень из курицы	16
Салат из щавеля	9		
Салат из яиц и солёных огурцов	10	Горячие закуски из птицы и мяса	17
Салат из яиц с помидорами	10	Курица в сметане	17
Блюда из рыбы	10	Калжа горячая с костью	17
Рыбная закуска	10	Калжа (рулет)	17
Закуска рыбная с майонезом	10	Казылык горячий	18
Судак жареный под майонезом	11	Мясо со сметаной	18
Рыба в сметане	11		

БУЛЬОНЫ И СУПЫ

Бульон (шулпа)	20	Суп-шулпа аппетитная	25
Мясной бульон	20	Суп-шулпа в горшочке	25
Костный бульон	20	Суп гороховый с кониной	26
Мясо-костный бульон	21	Суп картофельный с кониной	26
Прозрачный бульон	21	Суп-шулпа картофельная с мясом	26
Бульон куриный	22	Затируха (умач)	27
Бульон рыбный	22	Клёчки по-татарски (чумар)	27
Бульон грибной	23	Бульон с пельменями	28
		Пельмени для жениха (кияу пильмэ- не)	28
Супы (ашлар)	23	Крупяные супы (ойрэ)	29
<i>Супы на мясном бульоне</i>	23	Пшённый суп с мясом	29
Суп-лапша домашняя с говядиной или бараниной (токмач)	23	Суп гречневый	29
Суп с фрикадельками	24	<i>Супы на бульоне из домашней птицы</i>	30
Суп-лапша с капустой	24	Суп-лапша с курицей	30
Солянка по-татарски	24	Суп рисовый с курицей	30
Суп с рубленым мясом	25		

<i>Рыбные супы</i>	31	Суп молочный с пшеном и тыквой ...	34
Уха	31	<i>Вегетарианские супы (кысыр ашлар)</i>	34
Рыбный суп на скорую руку	31	Суп гороховый	35
<i>Грибные супы</i>	31	Суп зелёный по-деревенски	35
Суп-лапша грибная	31	Суп из щавеля	36
Суп крупяной с сушёными грибами ..	32	Суп из крапивы	36
Суп из свежих грибов	32	Окрошка по-татарски	37
<i>Молочные супы</i>	33	Холодный молочный суп	37
Суп-лапша молочная	33	Суп-лапша	37
Суп-лапша молочная с картофелем и луком	33	Суп-лапша с яйцом	38
Суп молочный картофельный	34	Суп рисовый с омлетом	38

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Азу по-татарски	40	Тутырма (варёная домашняя колбаса)	48
Мясо по-домашнему	40	Тутырма с говядиной и рисом	48
Тушёная конина	40	Тутырма с субпродуктами	49
Жаркое из говядины	41	Тутырма с мясом и картофелем	50
Жаркое из конины особое	41	Плов	50
Жаркое «Казань»	41	Плов из баранины	51
Телятина жареная	42	Казанский плов	51
Котлета «Казань»	42	Плов из курицы	52
Мясо по-татарски (мясо паровое) ...	43	Плов с изюмом	52
Фаршированная баранина (тутырган тэкэ)	43	Блюда из субпродуктов	53
Куллама	44	Язык отварной	53
Жаркое на скорую руку	45	Печёнка жареная	53
Тулма (голубцы)	45	Печёнка по-деревенски	54
Кролик жареный	46	Рубец тушёный	54
Кролик по-татарски	47		

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица, фаршированная по-татарски (тутырган тавык)	56	Гусь жареный	59
Фаршированная курица (другие способы)	57	Гусь, фаршированный картофелем ...	60
Курица жареная	57	Гусь жареный, фаршированный яблоками	61
Шыплёнок, жаренный во фритюре ...	58	Гусь, фаршированный крупой	61
Курица по-татарски	58	Вяленый гусь тушённый	61
Курица тушёная	58	Гусь по-домашнему	61
Индейка жареная фаршированная ...	59	Гусиная шея фаршированная	62
		Гусь или утка по-деревенски	62

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыба отварная	64	Рыбное тэбэ по-деревенски	65
Рыба фаршированная	64	Рыба, панированная в сухарях	66
Лещ, жаренный целиком	65	Рыба тушёная	66
Рыба жареная	65	Рыба в тесте	66

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП И БОБОВЫХ

Картофельное пюре	68	Тыква тушёная	71
Картофель зарумяненный	68	Тыква, тушённая в молоке	71
Картофель отварной	68	Запеканка из крапивы	72
Картофель в кожуре	68		
Картофель печёный	69	Каши	72
Картофель жаренный (основным способом)	69	Манная каша (жидкая)	72
Картофель отварной со специями	69	Гречневая каша (рассыпчатая)	72
Картофель отварной обжаренный	70	Каша пшённая с тыквой	73
Молодой картофель отварной	70	Рисовая каша	73
Свёкла и репа отварные	70	Каша с мясом	73
Грибы в сметане	71	Гороховое пюре	74

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Омлет с сыром	76	Сузьма (процеженный катык)	79
Тонкий омлет	76	Сметана (каймак)	79
Яичный омлет (тэбэ)	76	Корт	79
Тунтэрма (вид омлета)	77	Корт из кефира	80
Яичница-глазунья	77	Творог (эремчек)	80
Яичница-глазунья с луком	77	Корт с маслом	80
Яичница-глазунья с хлебом	78	Сливочное масло (атланмай)	81
Яичница-глазунья с помидорами	78	Айран (напиток из катыка)	81
Катык (простокваша из топлёного молока)	78	Кумыс	81
Топлёное молоко	79	Густое молоко	82
		Топлёное масло	82

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Изделия из теста с несладкой начинкой 84	Бэлиш с тыквой	92
Тесто на опаре	Бэлиш со свежей капустой	93
Безопарное тесто	Бэлиш с рыбой	93
Пресное тесто	<i>Вак бэлиш (мелкие пироги)</i>	94
Тесто для домашней лапши (токмач) и пельменей	Вак бэлиш с рисом и мясом	94
Тесто для любого пирога	Вак бэлиш с гусем	94
Тесто скороспелое	Вак бэлиш на скорую руку	94
Губадия	Вак бэлиш с субпродуктами	95
Губадия с яйцом, рисом и изюмом (губадия с фруктами)	Треугольник (эчпочмак)	95
Бэлиши (пироги)	Перемячи	96
<i>Высокие бэлиши</i>	Перемячи с мясом	96
Мясной бэлиш с бульоном (зур бэлиш)	Перемячи для жениха	97
Бэлиш с гусем и бульоном	Перемячи с картофелем	97
Бэлиш с гусиными потрохами	Перемячи открытые с бульоном	97
Бэлиш с гречневой крупой	Перемячи открытые с субпродуктами	98
<i>Тонкие бэлиши</i>	Пирожки (сумса)	98
Бэлиш с мясом и рисом	Пирожки с мясом	99
Бэлиш с зелёным луком	Пирожки с яичной начинкой	99
	Пирожки с субпродуктами	99
	Пирожки с рыбой	99
	Пирожки с капустой	100

<i>Дучмак (ватрушка)</i>	100	Бэлиш с черникой	115
Дучмак с картофелем	100	Бэлиш с брусникой	115
Дучмак с яичной начинкой	100	Пирог быстрого приготовления с клуб-	
<i>Бэккэны (разновидность пирожков)</i>	101	ничным вареньем	115
Бэккэн с морковью	101	Открытый бэлиш с изюмом	116
Бэккэн с субпродуктами	101	Пирожки с пастилой или ягодами	
Бэккэн с тыквой	101	(сумса)	116
Бэккэн с капустой и яйцами	102	Пирожки с чёрной смородиной	116
<i>Кыстыбый</i>	102	<i>Мучные изделия с творогом</i>	117
Кыстыбый с картофелем	102	Бэлиш с творогом (ватрушка)	117
Кыстыбый с пшёнкой кашей	103	Бэлиш с кортом	117
<i>Пельмени</i>	103	Пирожки с творогом и изюмом	118
Пельмени с мясом	103	Перемячи с творогом (мелкие ватруш-	
Пельмени с творогом	103	ки)	118
Пельмени с картофелем	104	Пирожки с кортом	118
Рулёт по-татарски (катлама с мясом)	104	Шаньги с картофелем или творогом ..	118
<i>Изделия из сдобного теста</i>	105	Пирожки с морковью и яйцом (рисом	
<i>Оладьи (коймак)</i>	105	или творогом)	119
Пшеничные оладьи	105	<i>Сладкие блюда к чаю</i>	119
Оладьи из пресного теста (точе кой-		Чак-чак	119
мак)	106	Чак-чак с орехами	120
Блины (белен)	106	Чак-чак (старинные способы)	120
Блинчики для жениха	107	Бухарское калеве	120
<i>Чибрики (кабартма)</i>	108	Пехлеве	121
Чибрики, выпеченные в печи	108	Туй ашы (свадебное блюдо)	122
Чибрики, выпеченные в печи, с повид-		Талкыш-калеве	122
лом или вареньем	108	Чельпек	123
Чибрики, обжаренные в масле	108	Кош теле (птичьи язычки)	124
<i>Булочки (мич кумэчлэре)</i>	108	Кош теле воздушное	124
Пшеничные булочки	108	Ленточки	124
Слоёные булочки (катлы кумэч)	109	Бантики	124
Шишара	109	Розы	124
Катлама с маком	109	Гульбанак (цветок)	125
<i>Баурсак</i>	109	Урама (спираль)	125
Баурсак с печенью	110	Юка (тонкая лепёшка)	125
Юача	110	Юка особая	126
<i>Паштеты (сдобные открытые и за-</i>		Ляваш мелкий	126
<i>крытые пироги)</i>	110	Горабия	126
Каклы паштет (открытый пирог с по-		Пирог с орехами (сарай-бэлиш)	126
видлом)	110	Домашние сухари	127
Катлы паштет (слоёный паштет)	111	Бисквитное тесто	127
Кабарган паштет (высокий сдобный		Бисквитный пирог	128
паштет)	112	Торт домашний	128
Масляный паштет (закрытый)	112	Торт «Тюбетейка»	129
<i>Мучные изделия с фруктово-ягодной</i>		Торт бисквитный	129
<i>начинкой</i>	113	Ореховый торт	130
Бэлиш с яблоками	113	Торт с шоколадным кремом	130
Яблочный пирог на скорую руку	113	Торт ореховый со сметанным кремом	131
Бэлиш с калиной	114	Пирог лимонный	131
Вишнёвый бэлиш	114	Кубек (безе)	131
Бэлиш с рисом и сушёными фруктами	114	Пряники мятные (кызыл билле)	132
		<i>Печенье</i>	132

Домашнее печенье	132	Хлеб	134
Пальчики (бармак)	133	Пшеничный хлеб	134
Печенье «Орех»	133	Ржаной хлеб	135
Печенье лимонное	134	Домашняя булка	135
Творожное печенье	134	Жаркое из хлеба с сыром	136
Печенье «Ореховые трубочки»	134	Кольче	136

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

Компоты	138	Масло с мёдом (бал-май)	142
Компот из яблок или груш	138	Альба	142
Компот из яблок и вишен	138	Домашняя помадка (татлы)	142
Компот из яблок и слив	138	Помадка из ягод и взбитых яиц	143
Компот из сушёных фруктов	138	Кисло-сладкая помадка	143
Компот из чернослива	139	Клюква в сахаре	143
Компот из чернослива, изюма и кураги	139	Чай	143
Шербеты (сладкие напитки)	139	Татар-чай	144
Густой шербет из малины	139	Чай с молоком (со сливками)	144
Густой шербет из вишни	140	Чай с мятой	144
Шербет из урюка	140	Ароматный чай	145
Жидкий шербет из малины или земляники	140	Чай с душицей	145
Кисели	140	Холодные напитки	145
Яблочный кисель	141	Напиток из изюма	145
Кисель клюквенный или черносмординовый	141	Напиток из чернослива	145
Кисель из клубники, земляники, малины	141	Напиток из лимона	146
Вишнёвый кисель	141	Напиток из мёда	146
		Напиток из ягод	146
		Напиток из калины	146
		Напиток из шиповника	146