

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

От издательства	3	Салат из подорожника	23
О ТАТАРСКОЙ КУХНЕ	5	Салат из яиц и соленых огурцов	24
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ	13	Салат из яиц с помидо- рами	24
Блюда из натуральных овощей	13	Деликатесная закуска из яиц	24
Помидоры свежие	13		
Помидоры соленые или ма- ринованные	14	Блюда из рыбы	24
Огурцы свежие	14	Рыбная закуска	24
Огурцы соленые или мари- нованные	14	Закуска рыбная с майоне- зом	25
Капуста квашеная	14	Судак, жаренный под май- онезом	25
Редька	15	Стерлядь запеченная хо- лодная	25
Редис натуральный с от- варным картофелем	15	Сельдь по-домашнему	26
Моченые яблоки	16	Рыба в сметане	26
Сырые овощи	16		
Лук зеленый	16	Блюда из мясных продуктов	27
Юа (дикий лук)	16	Курица отварная	27
Салаты	17	Гусь вяленый по-татарски	27
Салат из свежих помидоров с луком	17	Гусь копченый	28
Салат из свежих огурцов	17	Гусь соленый	28
Салат овощной	17	Казылык	29
Редька протертая	17	Казылык из конины	30
Салат картофельный	17	Конина вяленая	30
Салат из помидоров и огур- цов	18	Засушенная говядина или конина	30
Салат из свеклы	19	Кыздырма	31
Салат из свеклы с орехами	19	Вареные конские кишки без начинки (ат картасы)	31
Салат из моркови	20	Солонина запеченная (по- татарски)	32
Салат по-домашнему	20	Рубец (карта)	32
Салат из моркови с оре- хами	20	Говядина или конина от- варная	32
Салат из свежей капусты	20	Мясо в тесте	33
Салат из грибов	21	Студень	33
Рубленые яйца с чесноком и сыром	22	Студень из курицы	34
Салат из щавеля	22		
Салат из одуванчика	22		
Салат из крапивы	22		

**Горячие закуски из птицы и мяса**

Курица в сметане	35
Калжа горячая с костью	35
Калжа (рулет)	36
Казылык горячий	36

<b>Бульоны и супы</b>	37
<b>Бульон (шулпа)</b>	37

Мясной бульон	37
Костный бульон	38
Мясо-костный бульон	39
Прозрачный бульон	39
Бульон из солонины	40
Бульон куриный	40
Бульон из вяленого гуся	41
Бульон рыбный	41
Бульон грибной	42

**Супы (ашлар)**

Супы на мясном бульоне	42
Суп с грудинкой говяжьей или бараньей	42
Суп-лапша домашняя с говядиной или бараниной (токмач)	43
Суп с фрикадельками	43
Суп-лапша с капустой	44
Солянка по-казански	44
Суп с рубленным мясом	45
Суп-шулпа аппетитная	45
Суп-шулпа в горшочке	46
Суп «здоровье»	46
Суп гороховый с кониной	46
Суп картофельный с кониной	47
Молочный суп с мясом	47
Суп картофельный с мозговыми костями	47
Суп-шулпа картофельная с мясом	48
Суп гороховый с солониной	48
Салма	49
Суп из баранины с салмой	49
Бульон с салмой	50
Ученическая салма (шакерт салмасы)	50
Суп из конины с гороховой салмой	50
Суп гороховый с домашней лапшой	51
Суп чечевичный с салмой	52
Затируха (умач)	52

Клецки по-татарски (чумар)	52
Суп с клецками из гороховой муки	53
Суп из кишок	54
Суп гороховый с клецками из дрожжевого теста	54
Бульон с пельменями	55
Пельмени для жениха (кияу пельмане)	55

**Крупяные супы (ойрэ)**

Пшеничный суп с мясом	56
Суп овсяный	56
Суп гречневый	56
Суп гречневый в чугуне	57
Полбенный суп с гусем	58
Суп рисовый с бараниной	58

**Супы на бульоне из домашней птицы**

Суп-лапша с курицей	58
Суп макаронный с индейкой	59
Суп рисовый с курицей	60
Суп пшеничный из дикой утки	60

**Рыбные супы**

Уха	60
Рыбный суп на скорую руку	61

**Грибные супы**

Суп-лапша грибная	61
Суп крупяной с сушеными грибами	62
Суп из свежих грибов	62

**Молочные супы**

Суп-лапша молочная	63
Суп-лапша молочная с картофелем и луком	63
Суп молочный картофельный	63
Суп молочный с салмой	64
Суп молочный с картофелем и пшеном	64
Суп молочный со свежей капустой	64
Суп молочный со щавелем	65
Суп молочный с пшеном и тыквой	65
Суп из молозива	65

## Вегетарианские супы (кысыр ашлар)

Суп-лапша	66
Суп-лапша с яйцом	66
Суп гороховый	67
Картофельный суп со шкварками	67
Суп рисовый с омлетом	68
Суп зеленый по-деревенски	69
Суп из щавеля	69
Суп из крапивы	70
Суп из борщевика	71
Щи зеленые из подорожника	71
Окрошка по-татарски	71
Холодный молочный суп	72

## БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Азу по-татарски	73
Мясо по-домашнему	74
Баранина или телятина по казански	74
Тушеная конина	74
Жаркое из говядины	75
Жаркое из конины особое	75
Жаркое «Казань»	76
Конское масло (ат мае)	76
Телятина жареная	77
Котлета «Казань»	77
Мясо по-татарски (мясо паровое)	78
Фаршированная баранина (тутырган тэкэ)	79
Обед на скорую руку	79
Куллама	80
Жаркое на скорую руку	81
Жаркое из говядины с картофелем	81
Тулма (голубцы)	81
Кролик жареный	83
Кролик по-татарски	84
Кролик тушеный	85
Заяц жареный	86
Заяц, тушеный в сметане	86
Тушеная лосятина	88
Жареная лосятина	89
Фарш из лосятины	89

## Тутырма

Тутырма с говядиной и рисом	91
Тутырма с субпродуктами	92
Тутырма с мясом и картофелем	92

## Плов

Плов из баранины	93
Казанский плов	93
Плов из курицы	94

Плов с изюмом	94
Плов откидной	95

## Блюда из субпродуктов

Язык отварной	96
Печенка жареная	96
Печенка по-деревенски	97
Почки отварные	97
Кыздырма из субпродуктов	98
Вымя отварное	98
Желудок тушеный	98
Рубец тушеный	99
Мозги запеченные	99
Баранья голова	99
Жареная баранья голова	100

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица, фаршированная по-татарски (тутырган тавык)	101
Фаршированная курица (другие способы)	102
Курица жареная	104
Цыпленок, жаренный во фритюре	105
Курица по-татарски	105
Курица тушеная	106
Дикая утка жареная	106
Индейка жареная фаршированная	106
Гусь жареный	106
Гусь, фаршированный картофелем	107
Гусь жареный, фаршированный яблоками	108
Гусь, фаршированный крупой	108
Вяленый гусь тушеный	108
Гусь по-домашнему	109
Гусиная шея фаршированная	109
Гусь или утка по-деревенски	110

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыба отварная	111
Рыба фаршированная	112
Лещ, жаренный целиком	113
Рыба жареная	113
Рыбное тэбе по-деревенски	114
Рыба, панированная в сухарях	114
Рыба тушеная	115
Судак, запеченный в сметане	115
Рыба в тесте	115
Рыба по-домашнему	116
Стерлядь по-волжски	116
Карась по-домашнему	116

<b>БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП И БОБОВЫХ</b>	117	Тунтэрма (вид омлета)	135
Картофельное пюре	117	Яичница-глазунья	135
Картофель зарумяненный	118	Яичница-глазунья с луком	136
Картофель отварной	118	Яичница-глазунья с хлебом	136
Картофель в кожуре	118	Яичница-глазунья с картофелем	136
Картофель печеный	119	Яичница-глазунья с помидорами	136
Картофель тушеный	119	Катык (простокваша из топленого молока)	137
Картофель жареный (основным способом)	119	Топленое молоко	138
Картофель, жаренный во фритюре	120	Сузьма (процеженный катык)	138
Картофель отварной со специями	120	Сметана (каймак)	138
Картофель отварной обжаренный	120	Корт	138
Молодой картофель, тушеный в сливках	121	Корт из кефира	139
Молодой картофель отварной	121	Корт из катыка	139
Свекла и репа отварные	122	Творог (эремчек)	139
Грибы в сметане	122	Корт с маслом	140
Саго	122	Сливочное масло (атланмай)	140
Тыква жареная	123	Айран (напиток из катыка)	141
Тыква тушеная	123	Кумыс	141
Тыква, тушенная в чугуне	123	Каймак вареный	142
Тыква, тушенная в молоке	124	Густое молоко	142
Тыква печеная	124	Топленое масло	142
Запеканка из тыквы	124	<b>ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА</b>	143
Запеканка из щавеля (крапивы, одуванчика) с яйцом	125	<b>Изделия из теста с несладкой начинкой</b>	143
Запеканка из крапивы	125	Тесто на опаре	143
<b>Каши</b>	126	Безопарное тесто	144
Манная каша (жидкая)	126	Пресное тесто	145
Гречневая каша (рассыпчатая)	126	Тесто для домашней лапши (токмача) и пельменей	145
Каша пшенная с тыквой	127	Тесто для любого пирога	146
Рисовая каша	127	Тесто скороспелое	146
Запеканка пшенная с тыквой	128	<b>Губадия</b>	147
Каша в чугуне	128	Губадия с мясом	148
Каша с мясом	128	Губадия с яйцом, рисом и изюмом	149
Пудинг (будэнэ)	129	Губадия в горшочке	149
Гороховое пюре	130	Губадия тонкая	150
Жареный горох	130	<b>Бэлиши (пироги)</b>	150
<b>БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ</b>	131	<b>Высокие бэлиши</b>	150
Яйца всмятку	131	Мясной бэлиш с бульоном (зур бэлиш)	150
Яйца в мешочек	131	Бэлиш с гусем и бульоном	151
Яйца вкрутую	132	Бэлиш с уткой	152
Омлет с сыром	132	Бэлиш с гусяними потрохами	152
Омлет с сельдью	132		
Омлет, приготовленный в стакане	132		
Тонкий омлет	133		
Тонкий омлет с начинкой	133		
Яичный омлет (тэбе)	134		

Бэлиш с гречневой крупой	153	Кыстыбый	170
Бэлиш с цыпленком	154	Кыстыбый с картофелем	171
Бэлиш в чугуне	154	Кыстыбый из конопляной муки	171
<b>Тонкие бэлиши</b>	155	Кыстыбый с пшенной кашей	171
Бэлиш с мясом и рисом	155	Кыстыбый с маком	172
Бэлиш с зеленым луком	156	<b>Пельмени</b>	172
Бэлиш с тыквой	156	Пельмени с мясом	172
Бэлиш со свежей капустой	157	Пельмени с творогом	172
Бэлиш с рыбой	157	Пельмени с конопляным зерном	173
Мелкие сочные бэлиши	158	Пельмени с вишнями	174
Чульмэк бэлиш (пирог в горшке)	158	Пельмени с картофелем	174
<b>Вак бэлиш (мелкие пироги)</b>	159	Жылгыр	174
Вак бэлиш с рисом и мясом	159	Рулёт по-татарски	175
Вак бэлиш с гусем	160	<b>Изделия из сдобного теста</b>	176
Вак бэлиш на скорую руку	160	<b>Оладьи (коймак)</b>	176
Вак бэлиш с субпродуктами	160	Гречневые оладьи	176
Треугольник (эчпочмак)	161	Пшеничные оладьи	176
<b>Перемячи</b>	162	Овсяные оладьи	177
Перемячи с мясом	162	Гороховые оладьи	178
Перемячи для жениха	163	Пшеничные оладьи	178
Перемячи с картофелем	163	Оладьи из пресного теста	179
Перемячи открытые с бульоном	164	Оладьи из молозива	179
Воздушные перемячи с бульоном	164	Блины (белен)	179
Перемячи открытые с субпродуктами	165	Блинчики для жениха	180
<b>Пирожки (сумса)</b>	165	<b>Чибрики (кабартма)</b>	181
Пирожки с мясом	165	Чибрики, выпеченные в печи, с повидлом или вареньем	181
Пирожки с яичной начинкой	166	Чибрики, выпеченные в печи	181
Пирожки с субпродуктами	166	Чибрики, обжаренные в масле	182
Пирожки с рыбой	166	<b>Булочки (мич кумэчлэре)</b>	182
Пирожки с капустой	167	Пресные булочки из гороховой или чечевичной муки	182
<b>Дучмак (ватрушка)</b>	167	Пшеничные булочки	183
Дучмак с картофелем	167	Слоеные булочки (катлы кумэч)	183
Дучмак с яичной начинкой	168	Куптерма из гороховой муки	183
Дуртмеш	168	Катлама с конопляной мукой	184
<b>Бэккэны (разновидность пирожков)</b>		Шишара	184
Бэккэн с морковью	169	Катлама с маком	184
Бэккэн с субпродуктами	169	Баурсак	185
Бэккэн с тыквой	170	Баурсак с печенью	185
Бэккэн с капустой и яйцами	170	Юача	186

<b>Паштеты</b>	186	<b>Розы</b>	207
Каклы-паштет (открытый пирог с повидлом)	186	Гульбанак	208
Катлы-паштет (слоеный паштет)	188	Урама (спираль)	208
Катлы-паштет (трехслойный)	189	Юка (тонкая лепешка)	208
Кабарган паштет (высокий сдобный паштет)	189	Юка особая	208
Масляный паштет (закрытый)	190	Ляваш мелкий	209
<b>Мучные изделия с фруктово-ягодной начинкой</b>	190	Горабия	209
Бэлиш с яблоками	190	Пирог с орехами	210
Бэлиш с яблоками особый	192	Домашние сухари	210
Яблочный пирог на скорую руку	192	Бисквитное тесто	211
Бэлиш с калиной	193	Бисквитный пирог	212
Вишневый бэлиш	194	Торт домашний	212
Бэлиш с рисом и сушеными фруктами	194	Торт «Тюбетейка»	213
Бэлиш с черникой	195	Торт бисквитный	214
Бэлиш с брусникой	195	Ореховый торт	214
Пирог быстрого приготовления с клубничным вареньем	195	Торт с шоколадным кремом	215
Открытый бэлиш с изюмом	196	Торт ореховый со сметанным кремом	215
Пирожки с пастилой или ягодами (сумса)	196	Торт из сухарей	216
Пирожки с черной смородиной	196	Пирог лимонный	216
<b>Мучные изделия с творогом</b>	197	Коврижка медовая «Каляпуш»	216
Бэлиш с творогом (ватрушка)	197	Кубек (бизе)	217
Бэлиш с кортом	197	Пряники мятные (кызыл билле)	217
Пирожки с творогом и изюмом	198	<b>Печенье</b>	218
Перемячи с творогом (мелкие ватрушки)	198	Домашнее печенье	218
Пирожки с кортом	199	Пальчики (бармак)	218
Шаньги с картофелем или творогом	199	Печенье «Орех»	219
Пирожки с морковью и яйцом (рисом или творогом)	199	Печенье лимонное	219
<b>Чэк-чэк (орешки с медом)</b>	200	Печенье «Геркулес»	220
Чэк-чэк с орехами	201	Творожное печенье «Эчпочмак»	220
Чэк-чэк (старинные способы)	201	Печенье ореховые трубочки	220
Бухарское калеве	201	Масло с медом (бал-май)	220
Пехлеве	202	Альба	221
Туй ашы (свадебное блюдо)	203	Черемуха с маслом	221
Талкыш-калеве	203	<b>Немного о хлебе</b>	222
Чельпек	204	Хлебный квас	222
Кош теле (птичьи язычки)	206	Сухарный соус	222
Кош теле воздушное	206	Хлеб на пару	222
Ленточки	206	Хлеб жареный	222
Бантики	207	Гренки к пиву	222
		Гренки для супа	223
		Для котлетной массы	223
		Для панировки	223
		Запеканка из черствого хлеба	223
		Суп из хлеба	223
		Хлеб	224
		Пшеничный хлеб	224
		Ржаной хлеб	225
		Домашняя булка	225
		Жаркое из хлеба с сыром	225
		Кольче	226

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ	227	Напиток из лимона	241
Компоты	227	Напиток из меда	242
Компот из яблок или груш	227	Напиток из ягод	242
Компот из яблок и вишен	228	Напиток из калины	242
Компот из яблок и слив	228	Напиток из шиповника	242
Компот из сушеных фруктов	228	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	243
Компот из чернослива	228	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ	271
Компот или кисель из щавеля	229	Пряные овощи	271
Компот из чернослива, изюма и кураги	229	Томатная приправа	272
Шербеты (сладкие напитки)	229	Соление, квашение и мочение овощей и фруктов	272
Густой шербет из малины	230	Огурцы малосольные	273
Густой шербет из вишни	230	Огурцы соленые	273
Шербет из урюка	230	Помидоры соленые	274
Жидкий шербет из малины или земляники	230	Томат-пюре	275
Кисели	231	Соление грибов	275
Яблочный кисель	231	Квашеная капуста	276
Кисель клюквенный или черносмородиновый	231	Капуста малосольная	277
Кисель из клубники, земляники, малины	232	Мочение яблок	277
Вишневый кисель	232	Варенье	278
Густые кисели	232	Варенье из малины	279
Овсяный кисель	233	Варенье из черной смородины (холодный способ приготовления)	280
Бланманже	233	Варенье из черной смородины	281
Молочный кисель	234	Варенье из яблок с орехами и клюквой	281
Гороховый кисель	234	Варенье из яблок	282
Чай	234	Варенье из ревеня	282
Татар-чай	235	Варенье из черноплодной рябины	283
Чай с молоком (со сливками)	236	Варенье из моркови	283
Чай с мятой	236	Повидло	284
Ароматный чай	236	Пастила (как, алю-кагы)	284
Чай с душицей	236	Засолка мяса	284
Домашняя помада (татлы)	236	Мясо, жаренное впрок	285
Помада из ягод и взбитых яиц	237	Вяление рыбы	286
Кисло-сладкая помада	237	Немного о жирах	286
Помада из конопли	237	Консервы и концентраты	287
Клюква в сахаре	238	ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ	
Холодные напитки	238	Овощи	289
Жидкое сусло	238	Грибы	290
Густое сусло	239	Крупы, горох и мука	290
Квас	239	Рыба	291
Буза	240	Птица	292
Пиво домашнее	241	Кролик	293
Напиток из изюма	241	Мясо	294
Напиток из чернослива	241	Сервировка праздничного стола	295
		Объяснение некоторых кулинарных терминов	299
		Приложение	300
		Алфавитный указатель рецептов	305