

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

От издательства	3	Салат из крапивы	40
		Салат из подорожника	40
О ТАТАРСКОЙ КУХНЕ	5	<b>Блюда из рыбы</b>	41
О РАЦИОНАЛЬНОМ ПИТАНИИ	15	Рыбная закуска	41
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ	29	Закуска рыбная с майонезом	41
<b>Блюда из натуральных овощей</b>	29	Судак, жаренный под майонезом	41
Помидоры свежие	29	Стерлядь запеченная холодная	41
Помидоры соленые или маринованные	30	Сельдь по-домашнему	42
Огурцы свежие	30	Рыба в сметане	42
Огурцы соленые или маринованные	30	<b>Блюда из мясных продуктов</b>	43
Капуста квашеная	30	Курица отварная	43
Редька	31	Гусь вяленый по-татарски	43
Моченые яблоки	32	Гусь копченый	43
Редис натуральный с отварным картофелем	32	Гусь соленый	44
Сырые овощи	32	Казылык	45
Лук зеленый	33	Казылык из конины	45
Юа (дикий лук)	33	Конина вяленая	45
<b>Салаты</b>	33	Засушенная говядина или конина	46
Салат из свежих помидоров с луком	33	Кыздырма	46
Салат из свежих огурцов	33	Вареные конские кишки без начинки (ат картасы)	47
Салат овощной	33	Солонина запеченная (по-татарски)	48
Редька протертая	34	Рубец (карта)	48
Салат картофельный	34	Говядина или конина отварные	49
Салат из помидоров и огурцов	34	Мясо в тесте	49
Салат из свеклы	35	Студень	49
Салат из свеклы с орехами	35	Студень из курицы	50
Салат из моркови	36	<b>Горячие закуски из птицы и мяса</b>	50
Салат по-домашнему	36	Курица в сметане	50
Салат из моркови с орехами	37	Калжа горячая с костью	50
Салат из свежей капусты	37	Калжа (рулет)	51
Салат из грибов	38	Казылык горячий	51
Рубленые яйца с чесноком и сыром	38	Камчы	51
Салат из щавеля	39	Мясные закуски	52
Салат из одуванчика	39		

<b>БУЛЬОНЫ И СУПЫ</b>	<b>53</b>
<b>Бульон (шулпа)</b>	<b>54</b>
Мясной бульон	54
Костный бульон	54
Мясо-костный бульон	54
Прозрачный бульон	55
Бульон из солонины	56
Бульон куриный	56
Бульон из вяленого гуся	57
Бульон рыбный	58
Бульон грибной	58
<b>Супы (ашлар)</b>	<b>59</b>
<b>Супы на мясном бульоне</b>	<b>59</b>
Суп с грудинкой говяжьей или бараньей	59
Суп-лапша домашняя с говядиной или бараниной (ток-мач)	60
Суп с фрикадельками	60
Суп-лапша с капустой	61
Суп с рубленным мясом	62
Солянка по-казански	62
Суп-шулпа аппетитная	63
Суп-шулпа в горшочке	64
Суп «здоровье»	64
Суп гороховый с кониной	65
Суп картофельный с кониной	65
Молочный суп с мясом	66
Суп картофельный с мозговыми костями	66
Суп-шулпа картофельная с мясом	67
Суп гороховый с солониной	68
Суп из баранины с салмой	68
Бульон с салмой	69
Ученическая салма (шакерт салмасы)	70
Суп из конины с гороховой салмой	70
Суп гороховый с домашней лапшой	70
Суп чечевичный с салмой	70
Затируха (умач)	71
Клецки по-татарски (чумар)	71
Суп с клецками из гороховой муки	71
Суп из кишок	72
Суп гороховый с клецками из дрожжевого теста	72
Бульон с пельменями	73
Пельмени для жениха (кияу пельмәне)	73

<b>Крупяные супы (ойрэ)</b>	<b>73</b>
Пшеничный суп с мясом	73
Суп овсяный	73
Суп гречневый	74
Суп гречневый в чугуне	74
Полбенный суп с гусем	74
Суп рисовый с бараниной	75
<b>Супы на бульоне из домашней птицы</b>	<b>75</b>
Суп-лапша с курицей	75
Суп рисовый с курицей	75
Суп макаронный с индейкой	75
Суп пшеничный из дикой утки	76
<b>Рыбные супы</b>	<b>76</b>
Уха	76
Рыбный суп на скорую руку	76
<b>Грибные супы</b>	<b>77</b>
Суп-лапша грибная	77
Суп крупяной с сушеными грибами	77
Суп из свежих грибов	77
<b>Молочные супы</b>	<b>78</b>
Суп-лапша молочная	78
Суп-лапша молочная с картофелем и луком	78
Суп молочный с салмой	78
Суп молочный картофельный	78
Суп молочный с картофелем и пшеном	79
Суп молочный со щавелем	79
Суп молочный со свежей капустой	79
Суп молочный с пшеном и тыквой	79
Суп из, молозива	79
<b>Вегетарианские супы (кысыр ашлар)</b>	<b>80</b>
Суп-лапша	80
Суп-лапша с яйцом	80
Суп гороховый	80
Картофельный суп со шкварками	80
Суп рисовый с омлетом	81
Суп зеленый по-деревенски	81
Суп из щавеля	81
Суп из крапивы	82
Суп из борщевика	83
Щи зеленые из подорожника	83
Окрошка по-татарски	84
Холодный молочный суп	84

<b>мучные изделия и блюда</b>	85	<b>Пирожки (сумса)</b>	106
Тесто на опаре	85	Пирожки с мясом	106
Безопарное тесто	86	Пирожки с яичной начинкой	106
Пресное тесто	86	Пирожки с субпродуктами	106
Тесто для любого пирога	86	Пирожки с рыбой	107
Тесто для домашней лапши	87	Пирожки с капустой	107
(токмача) и пельменей	87		
Тесто скороспелое	87	<b>Дучмак (ватрушка)</b>	107
<b>Губадия</b>	88	Дучмак с яичной начинкой	107
Губадия с мясом	90	Дучмак с картофелем	107
Губадия с яйцом, рисом и	91	Дуртмеш	108
изюмом	91		
Губадия тонкая	92	<b>Бэксэны (разновидность пирожков)</b>	108
Губадия в горшочке	92	Бэксэн с субпродуктами	108
<b>Бэлиши (пироги)</b>	92	Бэксэн с морковью	109
<b>Высокие бэлиши</b>	92	Бэксэн с тыквой	109
Мясной бэлиш с бульоном	92	Бэксэн с капустой и яйцами	109
(зур бэлиш)	92		
Бэлиш с гусем и бульоном	94	<b>Кыстыбый</b>	109
Бэлиш с уткой	94	Кыстыбый с картофелем	109
Бэлиш с гусиными потрохами	95	Кыстыбый из конопляной му-	110
Бэлиш с гречневой крупой	96	ки	110
Бэлиш с цыпленком	96	Кыстыбый с пшенной кашей	110
Бэлиш в чугуне	97	Кыстыбый с маком	110
<b>Тонкие бэлиши</b>	97		
Бэлиш с мясом и рисом	97	<b>Пельмени</b>	110
Бэлиш с зеленым луком	98	Пельмени с мясом	111
Бэлиш со свежей капустой	98	Пельмени с творогом	111
Бэлиш с тыквой	98	Пельмени с вишнями	111
Бэлиш с рыбой	99	Пельмени с картофелем	112
Мелкие сочные бэлиши	99	Пельмени с конопляным зер-	112
Чульмэк бэлиш (пирог в горш-	100	ном	112
ке)	100	Жылгыр	112
<b>Вак бэлиш (мелкие пироги)</b>	100		
Вак бэлиш с рисом и мясом	100	Рулет по-татарски	113
Вак бэлиш с гусем	101	Салма отварная	114
Вак бэлиш на скорую руку	101	Гороховая салма с катыком	114
Вак бэлиш с субпродуктами	101		
Треугольник (эчпочмак)	102	<b>блюда из мяса</b>	115
<b>Перемячи</b>	103	<b>и мясных продуктов</b>	115
Перемячи с мясом	103	Азу по-татарски	115
Перемячи для жениха	103	Мясо по-домашнему	116
Перемячи с картофелем	104	Баранина или телятина по-ка-	116
Перемячи открытые с бульо-	104	зански	116
ном	104	Тушенная конина	116
Воздушные перемячи с бульо-	105	Жаркое из говядины	117
ном	105	Жаркое из конины особое	118
Перемячи открытые с суб-	105	Жаркое «Казань»	118
продуктами	105	Конское масло (ат мае)	119
		Телятина жареная	120
		Котлета «Казань»	121
		Мясо по-татарски (мясо паро-	122
		вое)	122
		Фаршированная баранина (ту-	123
		тырган тэкэ)	123

Куллама	124
Жаркое на скорую руку	125
Жаркое по-семейному	125
Тулма (голубцы)	126
Кролик жареный	128
Обед на скорую руку	128
Кролик по-татарски	129
Кролик тушеный	129
Заяц жареный	130
Заяц, тушеный в сметане	130
Тушеная лосятина	132
Жареная лосятина	133
Фарш из лосятины	133
<b>Тутырма</b>	134
Тутырма с говядиной и рисом	134
Тутырма с субпродуктами	135
Тутырма с мясом и картофелем	135
<b>Плов</b>	135
Плов из баранины	136
Казанский плов	136
Плов из курицы	136
Плов с изюмом	137
Плов откидной	137
<b>Блюда из субпродуктов</b>	137
Язык отварной	137
Печенка жареная	138
Почки отварные	138
Печенка по-деревенски	138
Кыздырма из субпродуктов	138
Желудок тушеный	139
Вымя отварное	139
Рубец тушеный	140
Мозги запеченные	140
Баранья голова	140
Жареная баранья голова	140
<b>Блюда из птицы</b>	141
Курица, фаршированная по-татарски (тутырган тавык)	141
Фаршированная курица (другие способы)	144
Курица жареная	144
Цыпленок, жаренный во фритюре	145
Курица по-татарски	146
Курица тушеная	146
Дикая утка жареная	147
Гусь жареный, фаршированный яблоками	147
Индейка жареная фаршированная	148

Гусь жареный	148
Гусь, фаршированный картофелем	149
Вяленый гусь тушеный	149
Гусь по-домашнему	149
Гусь, фаршированный крупой	149
Гусь или утка по-деревенски	150
Гусиная шея фаршированная	150

#### РЫБНЫЕ БЛЮДА

	151
Рыба отварная	151
Рыба фаршированная	152
Рыба жареная	152
Лещ, жаренный целиком	153
Тэбе из рыбы	154
Рыба, панированная в сухарях	154
Рыба тушеная	154
Судак, запеченный в сметане	154
Рыба в тесте	154
Рыбное тэбе по-деревенски	155
Рыба засушенная	155
Рыба по-домашнему	156
Стерлядь по-волжски	156
Карась по-домашнему	156

#### БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП И БОБОВЫХ

	157
Картофель зарумяненный	157
Картофельное пюре	158
Картофель отварной	158
Картофель в кожуре	158
Картофель печеный	158
Картофель тушеный	158
Картофель жареный (основным способом)	159
Картофель, жаренный во фритюре	159
Картофель отварной со специями	159
Картофель отварной обжаренный	160
Молодой картофель, тушеный в сливках	160
Молодой картофель отварной	161
Свекла и репа отварные	161
Грибы в сметане	162
Саго	163
Тыква тушеная	163
Тыква, тушенная в чугуне	163
Тыква, тушенная в молоке	163
Тыква жареная	163
Тыква печеная	164
Запеканка из тыквы	164
Запеканка из щавеля (крапивы, одуванчика) с яйцом	164
Запеканка из крапивы	164

<b>Кашки</b>	165	<b>Шербеты (сладкие напитки)</b>	181
Манная каша (жидкая)	165	Густой шербет из малины	182
Гречневая каша (рассыпчатая)	165	Густой шербет из вишни	182
Каша пшенная с тыквой	165	Шербет из урюка	183
Запеканка пшенная с тыквой	166	Жидкий шербет из малины или земляники	183
Рисовая каша	166	<b>Кисели</b>	184
Каша в чугуне	166	Кисель клюквенный или чер- носородиновый	184
Каша с мясом	166	Яблочный кисель	185
 		Кисель из клубники, земля- ники, малины	186
Боламык	167	Вишневый кисель	186
Пудинг (будэна)	167	<b>Густые кисели</b>	186
Гороховое пюре	167	Овсяный кисель	187
Жареный горох	168	Молочный кисель	188
 		Гороховый кисель	188
<b>БЛЮДА ИЗ ЯИЦ, МОЛОКА И ТВОРОГА</b>	169	Бланманже	189
Яйца всмятку	169	<b>Чай</b>	189
Яйца в мешочек	169	Татар-чай	190
Яйца вкрутую	169	Чай с молоком (со сливками)	190
Яичный омлет (тэбе)	170	Чай с мятой	190
Тунтэрма (вид омлета)	170	Ароматный чай	191
Яичница-глазунья	170	Чай с душицей	191
Катык (простокваша из топ- леного молока)	170	<b>Домашняя помада (татлы)</b>	191
Сузьма (процеженный катык)	171	Помада из ягод и взбитых яиц	191
Топленое молоко	171	Кисло-сладкая помада	192
Сметана (каймак)	172	Помада из конопли	192
Корт	172	 	
Корт из кефира	173	Клюква в сахаре	192
Корт из катыка	173	<b>Холодные напитки</b>	192
Творог (эремчек)	174	Жидкое сусло	192
Молозиво	174	Густое сусло	193
Корт с маслом	175	Квас	193
Каймак вареный	175	Буза	194
Сливочное масло (атлан-май)	176	Пиво домашнее	194
Кумыс	176	Медок (бал)	195
Густое молоко	177	Напиток из изюма	195
Квашеное молоко	177	Напиток из чернослива	195
Топленое масло	178	Напиток из лимона	195
Айран (напиток из катыка)	178	Напиток из меда	195
Омлет из молозива	178	Напиток из ягод	196
 		Напиток из калины	196
<b>СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ</b>	179	Напиток из шиповника	196
<b>Компоты</b>	179	<b>МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ К ЧАЮ</b>	197
Компот из яблок и вишен	179	<b>Оладьи (коймак)</b>	197
Компот из яблок или груш	179	Пшеничные оладьи	197
Компот из яблок и слив	180	Гречневые оладьи	198
Компот из сушеных фруктов	180		
Компот из чернослива	180		
Компот или кисель из щавеля	180		
Компот из чернослива, изюма и кураги	181		

Овсяные оладьи	198	<b>Мучные изделия с творогом</b>	216
Гороховые оладьи	198	Бэлиш с творогом (ватрушка)	216
Пшеничные оладьи	199	Бэлиш с кортом	217
Оладьи из пресного теста	199	Пирожки с творогом и изюмом	217
Оладьи из молозива	199	Перемячи с творогом (мелкие ватрушки)	217
Блины (белен)	200	Пирожки с кортом	218
Блинчики для жениха	201	Шаньги с картофелем или творогом	218
<b>Чибрики (кабартма)</b>	201	Пирожки с морковью и яйцом (рисом или творогом)	218
Чибрики, выпеченные в печи, с повидлом или вареньем	201	<b>Чэк-чэк (орешки с медом)</b>	219
Чибрики, выпеченные в печи	202	Чэк-чэк с орехами	219
Чибрики, обжаренные в масле	202	Чэк-чэк (старинные способы)	219
<b>Булочки (мич кумэчлэре)</b>	202	Бухарское калеве	220
Пресные булочки из гороховой или чечевичной муки	202	Пехлеве	220
Пшеничные булочки	203	Туй ашы (свадебное блюдо)	221
Слоеные булочки (катлы кумэч)	203	Талкыш-калеве	221
Куптерма из гороховой муки	204	Чельпек	222
Катлама с конопляной мукой	204	Кош теле (птичьи язычки)	224
Катлама с маком	205	Кош теле воздушное	225
Шишара	205	Ленточки	225
Баурсак	205	Вантики	225
Баурсак с печенью	206	Розы	225
Юача	206	Гульбанак	226
<b>Паштеты</b>	206	Урама (спираль)	227
Каклы-паштет (открытый пирог с повидлом)	206	Юка (тонкая лепешка)	227
Катлы-паштет (слоеный паштет)	207	Юка особая	227
Катлы-паштет (трехслойный)	209	Ляваш мелкий	227
Кабарган паштет (высокий сдобный паштет)	209	Горабия	227
Масляный паштет (закрытый)	209	Пирог с орехами	228
<b>Мучные изделия с фруктово-ягодной начинкой</b>	210	Домашние сухари	228
Бэлиш с яблоками	210	Бисквитное тесто	229
Бэлиш с яблоками особый	211	Бисквитный пирог	229
Яблочный пирог на скорую руку	211	Торт домашний	230
Вишневый бэлиш	211	Торт бисквитный	230
Бэлиш с калиной	211	Торт «Тюбетейка»	231
Бэлиш с рисом и сушеными фруктами	212	Коврижка медовая «Каляпуш»	232
Бэлиш с черникой	214	Кубек (бизе)	232
Бэлиш с брусникой	214	Пряники мятные (кызыл билле)	232
Пирог быстрого приготовления с клубничным вареньем	214	<b>Печенье</b>	233
Открытый бэлиш с изюмом	214	Домашнее печенье	233
Пирожки с черной смородиной	216	Пальчики (бармак)	234
Пирожки с пастилой или ягодами (сумса)	216	Масло с медом (бал-май)	234
		Альба	234
		Черемуха с маслом	235
		<b>Немного о хлебе</b>	236
		Хлебный квас	236
		Сухарный соус	236
		Хлеб на пару	237

Хлеб жареный	237	Варенье из черной смородины	250
Гренки для супа	237	Варенье из яблок с орехами и клюквой	250
Гренки к пиву	237	Варенье из яблок	251
Для котлетной массы	237	Варенье из черноплодной ря- бины	251
Для панировки	237	Варенье из ревеня	251
Запеканка из черствого хлеба	237	Варенье из моркови	251
Суп из хлеба	238	Повидло	252
Хлеб	238	Пастила (как, алю-кагы)	252
Пшеничный хлеб	238	Засолка мяса	252
Ржаной хлеб	239	Мясо, жаренное впрок	253
Домашняя булка	239	Вяление рыбы	253
Жаркое из хлеба с сыром	239	Немного о жирах	254
Кольче	239	Консервы и концентраты	254
<b>ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ</b>	241	Кухонный инвентарь и посуда	256
Пряные овощи	241	<b>ПЕРВИЧНАЯ</b>	
Томатная приправа	242	<b>ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ</b>	257
<b>Соление, квашение и мочение ово- щей и фруктов</b>	242	Овощи	257
Огурцы малосольные	243	Крупы, горох и мука	258
Огурцы соленые	243	Грибы	258
Помидоры соленые	243	Рыба	258
Томат-пюре	244	Птица	260
Соление грибов	244	Мясо	260
Квашеная капуста	245	Кролик	260
Капуста малосольная	246	<b>СЕРВИРОВКА</b>	
Мочение яблок	246	<b>ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА</b>	261
<b>Варенье</b>	248	<b>ОБЪЯСНЕНИЕ НЕКОТОРЫХ</b>	
Варенье из малины	249	<b>КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ</b>	264
Варенье из черной смородины (холодный способ пригото- вления)	250	Приложение	265
		А л ф а в и т н ы й      у к а з а т е л ь р е ц е п т о в	276

*Коллектив авторов*

## **ТАТАРСКАЯ КУЛИНАРИЯ**

Рецензенты *Е. П. Бусыгин, З. К. Лисовская, В. М. Смирнов*. Редакторы-составители *Н. П. Мазина, Р. А. Шахмуратова*. Художественный редактор *Л. С. Ибрагимова*. Технический редактор *Л. М. Тилк*. Корректоры *И. А. Бакаева, Ф. М. Шакирова*. ИБ № 1986. Сдано в набор 6.03.80. Подписано в печать 26.03.81. Формат 70×90<sup>1/16</sup>. Бумага офсетная 70 гр. Гарнитура школьная. Печать офсетная. Учетн.-изд. листов 17,9+вкл. 2,0. Условно печатных листов 21,1+вкл. 1,2. Усл. кр. отт. 26,7. Заказ М-170. Тираж 200 000 (1—40 000). Цена в переплете № 5 1 руб. 90 коп. в переплете № 4 2 руб. 10 коп. Татарское книжное издательство. Казань, ул. Баумана, 19. Полиграфический комбинат им. К. Якуба Государственного комитета Татарской АССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, Казань, ул. Баумана, 19.