

СОДЕРЖАНИЕ

КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО ТАТАРСКОГО НАРОДА	3
ОСОБЕННОСТИ ТАТАРСКОЙ КУХНИ	5
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА	9
Эчпочмак (треугольник) с картофелем	9
Губадия с яйцами и сухофруктами	9
Губадия с вареным творогом (корт), яйцом, рисом и изюмом... ..	10
Губадия с мясом	10
Перемячи с мясом.....	11
Перемячи с творогом.....	11
Кыстыбый с картофелем	11
Кабартма (пончики).....	12
Шаньги с картофелем.....	12
Баурсак с печенью.....	13
МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ К ЧАЮ	13
Кош теле	13
Кош теле двойное.....	13
Урама	14
Чельпек	14
Чак-чак (орешки с медом)	14
Сладкий баурсак.....	15
Юача	15
Бухарское калеве.....	15
Пахлава	16
Туй ашы на цельном молоке.....	16
Туй ашы на сгущенном молоке	17
Альба.....	17
Талкыш-калеве	17
Ляваш мелкий	18
Юка	19
Шिशара.....	19
Катлама с маком.....	19
Сарай-бялеш.....	19

БЯЛЕШИ	20
Мясной бялеш с бульоном (зур бялеш).....	20
Бялеш с гусем или уткой.....	21
Бялеш с уткой и рисом.....	21
Бялеш с гречкой.....	22
Бялеш с мясом и рисом.....	22
Бялеш с яблоками.....	22
Особый бялеш с яблоками.....	23
Яблочный пирог на скорую руку.....	23
Бялеш с калиной.....	23
Бялеш с рисом и сушеными фруктами.....	24
Открытый бялеш с изюмом.....	24
Бялеш с творогом.....	25
Вак бялеш (мелкий бялеш) с рисом и мясом.....	25
СУПЫ	26
Токмач (суп-лапша).....	26
Суп из баранины с катыком (йогуртом).....	26
Суп-шулла в горшочке.....	26
Суп-шулла (шурпа) куриная.....	27
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА	27
Азу по-татарски.....	27
Тутырма с говядиной и рисом.....	28
Тутырма с субпродуктами.....	28
Казылык горячий.....	28
Ат картысы (вареные конские кишки без начинки).....	29
Говядина, тушенная с овощами и рисом.....	29
Говядина, тушенная с черносливом.....	29
Тушенная говядина с картофелем, луком и помидорами.....	30
Говядина или телятина, тушенные с тыквой.....	30
Кыздырма – жаркое «Казань».....	30
Бифштекс по-татарски.....	31
Куллама.....	31
Казанский плов.....	31
Плов с жареной бараниной.....	32
Молодая баранина с рисом.....	32
Молодая баранина с черносливом и миндалем.....	32
Баранья лопатка фаршированная.....	33
Молодая баранина, тушенная кусочками, с зеленым луком.....	33
Баранина с подливкой из кислого молока.....	33

Баранина, тушенная с картофелем.....	33
Курица по-татарски.....	34
Тутырган-тавык (курица, фаршированная яйцом и молоком).....	34
Тушенная курица.....	34
Тушенный цыпленок в сметане.....	35
Рагу из курицы.....	35
Индейка со свежей капустой.....	36
Гусь или утка горячего копчения, тушенные с черносливом.....	36
Вяленый гусь тушенный.....	36
Гусь по-домашнему.....	37
Гусь или утка по-деревенски.....	37
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	37
Казылык.....	37
Конина вяленая.....	38
Гусь вяленый.....	38
Засушенная говядина или конина.....	38
МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА	39
Катык (татарский йогурт).....	39
Сузьма.....	39
Каймак (кипяченые сливки, сметана).....	39
Творог домашний традиционный (I).....	39
Творог домашний традиционный (II).....	40
Корт (I).....	40
Корт (II).....	40
Сыр домашний.....	40
Айран.....	41
Кумыс.....	41
Напиток из сметаны и айвы.....	41
Татлы (домашняя помадка).....	42
Чай по-татарски.....	42
ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА	42
Дрожжевое тесто.....	42
Пресное (бездрожжевое) тесто.....	43
Масляный бисквит.....	43
Тесто для домашней лапши (токмач) и пельменей.....	44