

Кешелек табыннан башлана	20
Татарларның туклану культурасы	23

## Татар көнкүреше 29

Татар өе буйлап сәяхәт	30
Татар милли табынының серләрен ачканда	44
Татар бәйрәмнәре ничек үтә?	62
Татарларда табын әдәбе	77

## Татар казанында ниләр бар? 93

<b>Салкын кабымлыклар</b>	103
Пешкән сыер яки ат ите	105
Бавыр салаты	107
«Татлы» салаты	108
«Нәүрүз» салаты	109
Картадан салат	111
«Дуслык» салат-коктейле	112
Татарча каклаган ит	113
Үрдәк ите белән салат	115
Калҗа	117
Мәрсин балыгыннан кокиль	117
Каклаган каз	119

## Кайнар кабымлыклар 121

Бавыр белән карабодай боткасыннан тутырма	123
Субпродуктлардан тутырма	124
Ит белән бәрәңгедән тутырма	125
Сыер итеннән тутырма	126
Тутырган тавык	127
Казылык	129

Человечество начинается с кухни
Гастрономическая культура татар

## Татарский быт

Путешествие по татарскому дому
Приоткрывая секреты национальной кухни татар
В закулисье татарских праздников
Особенности татарского этикета

## Что в татарском казане?

### Холодные закуски

Говядина или конина отварные
Салат из печени
Салат «Сладкий»
Салат «Навруз»
Салат из рубца
Салат-коктейль «Дружба»
Пикантная вырезка по-татарски
Салат из утиной грудки
Мясной рулет
Кокиль из осетрины
Вяленый гусь

### Горячие закуски

Варёная домашняя колбаса из печени и гречневой каши
Домашняя колбаса из субпродуктов
Колбаса с мясом и картофелем
Варёная домашняя колбаса из говядины
Курица, фаршированная по-татарски
Казылык

<b>Ашлар</b>	<b>131</b>	<b>Сулы</b>	
Токманлы аш	133	Суп-лапша	
Сыер ите белән пешерелгән салмапы аш	134	Суп из мяса с клёцками	
Умач	135	Затируха	
Өчпочмак, перемач белән шулла	137	Бульон с эчпочмаком или перемячом	
Юка белән шулла	138	Бульон с юкой	
Казанча солянка	139	Солянка по-казански	
Чүлмәктә пешкән шулпалы аш	140	Картофельный суп с мясом в горшочке	
Карабодай ярмасы белән итле өйрә	141	Суп с гречневой крупой и мясом	
Кияү пилмәне	143	Пельмени для жениха	
Болгар пилмәне	144	Пельмени «Булгар»	
Чүлмәктә пешкән пилмән («Нәүрүз» пилмәне)	145	Пельмени «Навруз» в горшочке	
«Саулык» ашы	147	Суп «Здоровье»	
Яшелчәле аш	147	Суп зелёный по-деревенски	
Солы ярмасы белән итле өйрә	148	Овсяный суп с говядиной или птицей	
Авылча куллама	149	Куллама по-деревенски	
Балык шулпасы	151	Рыбацкая уха	
<b>Кайнар ризыклар</b>	<b>153</b>	<b>Горячие блюда</b>	
Бәрәңге (тары) кыстыбые	155	Кыстыбый с картофелем или пшённой кашей	
Бавыр кыстыбые	157	Кыстыбый с начинкой из субпродуктов	
Ярмалы тунтәрмә	158	Омлет с манной крупой	
Итле куллама	159	Куллама с мясом	
Тутырган каз	160	Фаршированный гусь	
Сыр һәм катык белән яшь бәрәңге	161	Молодой картофель с сыром и кислым молоком	
Кыздырма	163	Жареное мясо по-татарски	
Үпкә-бавыр кыздырмасы	164	Жареные субпродукты	
Кабак белән пешкән бәрәңге	165	Картофель с тыквой	
Томалап пешерелгән карта	167	Рубец тушёный	
Бәрәңге белән пешкән тел	169	Язык, запечённый с картофелем	
Сарык итеннән каражымешле пылау	170	Баранина с рисом и черносливом	
Кыздырган кабак	171	Тыква, обжаренная в тесте	
Татарча азу	173	Азу по-татарски	
Тутырган тәкә	174	Фаршированная баранина	
Кыздырган тавык	175	Жареная курица	
«Казан» кыздырмасы	177	Жаркое «Казань»	
«Казан» пылавы	178	Плов по-казански	
Йеземле пылау	179	Плов с изюмом	
Авылча әзерләнгән бавыр	180	Печень по-деревенски	
Эремчек пилмәне	181	Вареники с творогом	
Тулма	183	Голубцы	



<b>Боткалар</b>	<b>185</b>	<b>Каши</b>	
Борай боткасы	187	Полбяная каша	
Талкан	187	Толокно	
Кабаклы тары боткасы	189	Каша пшённая с тыквой	
<b>Баллы ризыклар</b>	<b>191</b>	<b>Сладкие блюда</b>	
Бал-май	193	Масло, взбитое с мёдом	
Корт	194	Корт	
Баллы, майлы корт	195	Корт сладкий с маслом	
Әлбә	196	Альба	
Күбек	197	Безе	
«Татлы» десерты	198	Десерт «Сладкий»	
Бланманже	199	Бланманже	
<b>Эчемлекләр</b>	<b>201</b>	<b>Напитки</b>	
Сәтле чәй	203	Чай с молоком	
Бәтнекле яки мәтрүшкәле чәй	204	Чай с мятой или душицей	
Әйрән	205	Айран	
Чөгәндәрле катык	207	Свекольный катык	
Карлыганлы катык	207	Катык со смородиной	
<b>Камыр ризыклары</b>	<b>209</b>	<b>Мучные изделия</b>	
Юка	211	Юка	
Кияү коймагы	212	Блинчики для жениха	
Эремчекле белен	213	Блинчики с творогом	
Итле белен	214	Блинчики с мясом	
Катлы күмәч	215	Слоёные булочки	
Зур бәләш	217	Мясной пирог с бульоном	
Кишер бөккәне	218	Беккен с морковью	
Дөгә һәм йомырка сумсасы	219	Сумса с рисом и яйцом	
Балан бәләше	221	Пирог с калиной	
Караодай бәләше	222	Пирог с гречневой крупой	
Каз яки үрдәк бәләше	223	Пирог с гусём или уткой	
Гөбәдия	225	Губадия	
Итле гөбәдия	227	Губадия с мясом	
Вак бәләш	229	Вак бәләш	
Тавык итеннән өләш	230	Эләш с курицей	
Казан каbartмасы	231	Казанские пышки	
Мич каbartмасы (коймагы)	233	Пышки (оладьи), приготовленные в печи	
Өчпочмак	235	Эчпочмак (треугольник)	
Ит пәрәмәче	237	Пермяч с мясом	

Бәрәңге дучмагы	238	Шаньга с картофелем
Вак кабартмалар	239	Мелкие пышки – кабартма
Кош теле	240	Хворост
Роза чәчәге	241	Хворост в виде розы
Бавырсак	242	Баурсак
Йөземле «шакмак»лар	243	Печенье с изюмом «Квадратики»
Чәкчәк	245	Чак-чак
Талкыш кәләвә	247	Талкыш калеве
Пәхләвә	249	Пахлава
Чәлпәк	250	Челпек
«Ярымай» печеньеһы	251	Печенье в форме полумесяца
<b>Балалар кухняһы</b>	<b>253</b>	<b>Детская кухня</b>
<b>Салкын ризыклар</b>	<b>255</b>	<b>Холодные блюда</b>
«Чуар» салат-коктейле	255	Салат-коктейль «Пёстрый»
Алма белән кишердән салат-коктейль	255	Салат-коктейль «Яблочно-морковный»
Эченә итле салат тутырылган помидор	257	Помидоры, фаршированные мясным салатом
Эченә суган тутырылган йомырка	258	Яйца, фаршированные луком
Сырлы салат-коктейль	259	Салат-коктейль «Сырный»
<b>Ашлар</b>	<b>261</b>	<b>Супы</b>
Ташкабактан боламык аш	261	Суп-пюре из кабачков
Яшел борчактан боламык аш	262	Суп-пюре из зелёного горошка
Бәрәңгедән боламык аш	263	Суп-пюре из картофеля
<b>Икенче кайнар ризыклар</b>	<b>264</b>	<b>Горячие вторые блюда</b>
Яшелчәләр белән каймакта пешерелгән тавык	264	Курица, тушённая в сметане с овощами
Каймакта пешерелгән пилмән	265	Пельмени, запечённые в сметане
Камырдан пешерелгән кондитер эшләнмәләре	266	<b>Мучные кондитерские изделия</b>
«Мозаика» печеньеһе	266	Печенье «Мозаика»
<b>Камыр батырда кунакта</b>	<b>267</b>	<b>В гостях у Камыр-батыра</b>
Татар әкиятләрендәге ашамлыклар	269	Еда в татарских сказках
Милли уен бүлмәһе	282	Татарская игротека
<b>Осталык серләре</b>	<b>285</b>	<b>Тайны мастерства</b>
<b>Юныс Әхмәтжанов рецептлары буенча</b>	<b>291</b>	<b>По рецептам Юнуса Ахметзянова</b>