

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Илья  
Лазерсон

КУХНИ  
НАРОДОВ  
МИРА



ТАТАРСКАЯ  
КУХНЯ

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ  
ПРЕДСТАВЛЯЕТ



Илья Лазерсон

# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



Москва – Санкт-Петербург  
ЦЕНТРОЛИГРАФ  
Мим-Дельта  
2005

ББК 36.997  
Л17

Охраняется Законом РФ об авторском праве.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части  
воспрещается без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.

Серия «Скорая кулинарная помощь»  
выпускается с 2003 года

*Разработка серийного оформления  
художника И.А. Озерова*

*Рисунки Е. Шенца*

**Лазерсон И.И.**  
Л17 Татарская кухня. — М.: ЗАО Центрполи-  
граф, 2005. — 47 с. — (Скорая кулинарная  
помощь).

ISBN 5-9524-1852-X

Из этой книги вы узнаете рецепты оригинальных блюд татар-  
ской кухни, как непривычных для русского стола — пехлеве, эч-  
почмака, чек-чека, так и вполне традиционных — салата из свек-  
лы с орехами, гуся по-деревенски, судака, запеченного в сметане,  
и многих других.

ББК 36.997

ISBN 5-9524-1852-X

© И.И. Лазерсон, 2005  
© ООО «Мим-Дельта», 2005  
© Художественное  
оформление серии,  
ЗАО «Центрполиграф», 2005

Тысячелетию столицы Татарстана — Казани — в настоящее время посвящается множество публикаций, выставок и культурных программ. Я решил приурочить к этой дате выход кулинарной брошюры, посвященной татарской кухне. Задача, на мой взгляд, любопытная, тем более что кухня эта оригинальна и запутана не менее, чем история татар.

В формировании татарского народа как нации значительную роль сыграли соседствующие этносы, входившие в Тюрский, Хазарский каганаты, Волжскую Булгарию, Золотую Орду. На национальную татарскую кухню оказало влияние соседство с русскими, марийцами, чувашами, мордвой, казахами, туркменами, узбеками и таджиками.

История татар уходит корнями в глубь веков. Известно, что Тюркский каганат, например, существовал с середины VI века на протяжении двух столетий и занимал огромнейшую территорию — от Маньчжурии до Боспора Киммерийского (Керченского пролива) и от верховьев Енисея до верховьев Аму-дарьи. В границах этой, по существу, первой евразийской империи находились и другие группы, которые могут быть отнесены к этническим предкам татар. Прежде всего это древние татары — союз племен «отуз татар».

Правда, к середине VII в. власть тюркских каганов ослабла, и в причерноморских степях началась борьба двух кочевых объединений — Хазарского и Булгарского каганатов. В конце 670-х гг. победителями оказались хазары...

Впрочем, вернемся к нашим блюдам. Углубиться в историю я позволил себе с двумя целями. Первая — чтобы напомнить о богатой и сложной истории, предшествующей появлению ныне тысячелетней Казани. Вторая — упомянуть хазар, чтобы кстати привести цитату из

нашумевшего «Хазарского словаря» Милорада Павича:

«Говорят, что, по хазарскому обычаю, он носил с собой стеклянный меч и утверждал, что буквы хазарской азбуки получили свои названия по разным блюдам хазарского меню, а числа — по названиям семи видов соли, которые различают».

Наиболее интересна нам, кулинарам, возможность создания азбуки на основе названий блюд. Вероятно это или нет? Со всей ответственностью заявляю: в случае с татарской кухней это действительно возможно.

Возьмем, к примеру, такое простое блюдо, как суп. Названия супов и бульонов определяются по названию заправленных в них продуктов — токмач, умач, чумар, салма и др.

Токмач — лапша из пшеничной муки. Умач нередко готовят из гороховой муки: затем тесто растирают, делают небольшие «катышки» и отправляют их в суп. Салму отрывают от куска теста сма-

занными маслом пальцами, и она представляет собой кусочки небольшого диаметра, слегка приплюснотого пальцами теста. Чумар готовят из более мягкого теста, разрезая его на кусочки размером с лесной орех и заправляя ими бульон. К слову сказать, суп-лапша на мясном бульоне (см. рецепты) у татар до сих пор является обязательным блюдом для приема гостей, как, у нас, скажем, русские блины.

Вообще изделия из теста — доминирующие в татарской кухне. Искусно готовят татары дрожжевое, пресное, сдобное, крутое и жидкое тесто. Конечно, едят его не просто «пустым», а кладут внутрь что-нибудь вкусненькое и питательное. Например, жирное мясо. Таковы всевозможные бэлиши с начинкой из кусочков баранины, говядины, гусятины или утятин, и бэлиш маленьких размеров — вак бэлиш, и перемячи с начинкой из рубленого мяса с луком, и эчпочмак... А наиболее древним пирогом является кыстыбый — пресное тесто с начинкой из смеси пшенной каши и картофельного пюре.

Впрочем, на этом возможности выпечки из теста не ограничиваются. Ведь еще есть чайный стол, а к чаю татары подают чэк-чэк, пехлеве, коштеле, а еще губадию и ураму, берман и чельпен.

Уф! По одним только вышеперечисленным названиям можно составить как минимум половину алфавита. А теперь добавим сюда казылык, тутырган-таук, тулму, тутырму и другие дивные вещи.

Впрочем, не будем вдаваться в подробности, имеет ли оброненная Павичем фраза отношение к исторической правде, а перейдем непосредственно к приготовлению блюд с такими завораживающими названиями, правда, размещать их будем не по алфавиту, а в привычной очередности.

## **САЛАТЫ**

### **Салат из овощей и мяса**

0,5 кг картофеля, 0,5 кг говядины, 4 яйца, 0,5 кг соленых огурцов, 2 моркови, 4 ст. лож.





*ки зеленого консервированного горошка, 3 яблока, 300 г майонеза, 5 ст. ложек сметаны, зелень, перец, соль по вкусу.*

Яйца и овощи отварить, остудить. Мясо обжарить, огурцы и яблоки очистить от кожуры. Картофель, морковь, яйца, говядину, огурцы и яблоки нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек. Соединить майонез и сметану и заправить полученной смесью салат. Добавить перец, соль. При подаче украсить зеленью.

### **Салат из свеклы с орехами**



*0,5 кг свеклы, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 300 г майонеза, сахарный песок, соль по вкусу.*

Отварить свеклу, остудить и очистить от кожуры, после чего натереть на крупной терке или нашинковать мелкой соломкой. Грецкие орехи растолочь, чес-

нок — измельчить. В свеклу всыпать орехи и добавить чеснок, сахарный песок, соль, перемешать. Заправить салат майонезом.

### **Салат из моркови и сухофруктов**

*0,5 кг моркови, 0,5 стакана сахарного песка, 1 стакан изюма или чернослива без косточек, 200 г сметаны, зелень петрушки или укропа.*



Сырую морковь натереть на терке или нашинковать полосками, добавить сахарный песок и промытые сухофрукты, уложить в салатник. Перед подачей салат заправить сметаной, украсить зеленью.

### **Салат из соленых грибов**

*0,5 кг соленых грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка столового уксуса.*



Соленые грибы промыть в холодной воде, мелко нарезать и уложить в салатник, затем сбрызнуть уксусом и полить растительным маслом. Лук нарезать кольцами и также выложить в салатник. Перемешать.

### Овощной салат



100 г белокочанной капусты, 1 головка репчатого лука, 1–2 картофелины,  $\frac{1}{4}$  редьки среднего размера, 1 яйцо, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 2 сваренных яичных желтка, 1 ч. ложка сахарного песка, зелень, специи, соль — по вкусу.

Приготовить маринад: развести уксус в стакане воды. Шинкованную капусту, петрушку и редьку уложить в маринад и выдержать 15 мин.

Картофель отварить, остудить и нарезать кубиками, добавить к маринован-

ным овощам, всыпать зеленый консервированный горошек и перемешать.

Из растительного масла, двух яичных желтков, сахарного песка, соли и специй приготовить заправку и залить ею овощи.

Украсить салат отварным яйцом и рубленой зеленью.

## **Соленый гусь**

Обработанного гуся промыть холодной водой разрубить вдоль пополам, потом поперек кусками шириной в 10 см, тщательно натереть каждый кусок солью и плотно уложить в эмалированную или нержавеющей кастрюлю кожицей вниз. Сверху положить груз и держать при комнатной температуре 12–24 часа. Затем поместить в холодное место. Выдержать 10 дней. Затем соленого гуся тщательно промыть холодной водой или держать 2–3 часа в холодной воде, затем отварить. При варке добавить по вкусу репчатый лук, морковь, перец, лавровый лист. Через 2–2,5 часа гуся вынуть, ох-

ладить, нарубить на небольшие куски, уложить в тарелку и подать на стол.

## СУПЫ

### Суп-саама с говяжьей или бараниной



300 г говядины или баранины,  
1 стакан пшеничной муки,  
1 яйцо, 2 ст. ложки воды, 1 го-  
ловка репчатого лука, 1-  
2 моркови, 1 ст. ложка топ-  
леного масла, специи, соль —  
по вкусу.

Поставить на огонь кастрюлю с водой, уложить в кастрюлю мясо и сварить крепкий бульон. Лук и морковь нарезать, затем спассеровать на топленом масле.

Из муки, воды, соли и яиц замесить тесто, разделить его на тонкие жгуты (толщиной около 1 см), пересыпать их мукой, нарезать на кусочки и придать кусочкам форму ракушки. Подготовлен-

ную салму засыпать в кипящий бульон, добавить пассерованные овощи. К супу-салме подать катык.

## Шулпа куриная

*1 курица (весом около 1 кг), 1,5 л воды, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, соль — по вкусу.*



Подготовленную курицу положить в кастрюлю и залить холодной водой. На сильном огне довести до кипения, пену снять, а огонь убавить и варить около 1 ч. Затем положить в бульон морковь и лук, добавить соль. Отваренную курицу вынуть из бульона. Удалить морковь и луковицу. Шулпу процедить.

## Суп-лапша домашняя с мясом

*300 г говяжьих костей, 200 г мякоти говядины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 100 г лапши, перец, соль — по вкусу.*



Из мяса и костей отварить бульон, процедить. Лук и морковь нарезать и положить в бульон. Через 15–20 мин всыпать лапшу и варить суп до готовности лапши. Отварное мясо нарезать кубиками и выложить в тарелки, залить готовым бульоном.

### **Суп-лапша из баранины с овощами**



*0,5 кг баранины, 0,5 л бульона из бараньих костей, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 редька, 1 головка репчатого лука, 50 г курдючного сала, 2 зубчика чеснока. Для теста лапши: 1 стакан муки, 1 яйцо, немного воды, соль — по вкусу.*

Баранину нарезать кусками и обжарить с добавлением томатной пасты. Лук и редьку нашинковать соломкой и пассеровать. Мясо соединить с пассерованными овощами, добавить нарезанный кубиками курдюк, влить небольшое количество бульона и тушить до готовности. Влить оставшийся бульон и довести до кипения.

Приготовить тесто, раскатать его, нарезать в лапшу и положить ее в кипящий бульон на 5 мин. Чеснок измельчить, смешать с солью и также добавить в бульон после окончания варки лапши, непосредственно перед подачей..

### **Чумар — клецки**

*Для теста:  $\frac{1}{3}$  стакана бульона, 1 яйцо, 1 стакан муки, соль.*



Все ингредиенты смешать. Тесто разделить на кусочки величиной с лесной орех, положить в кипящий бульон и варить до готовности.

### **Уха из стерляди**

*0,5 кг стерляди, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 л рыбного бульона, зелень, соль — по вкусу.*



Филе стерляди ошпарить и отварить в небольшом количестве рыбного бульона.

Стерлядь вынуть, влить оставшийся бульон. Морковь натереть на терке, спассеровать на сливочном масле и добавить в готовую уху. Сваренную рыбу положить в уху при подаче на стол, украсив лимоном и нашинкованной зеленью.

### Солянка по-татарски



100 г говядины или конины,  
100 г баранины, 100 г говяжьих почек или говяжьего языка,  
2 ст. ложки сливочного масла,  
2 соленых огурца, 0,5 стакана чернослива, 4 ст. ложки томата-пюре, 4 ст. ложки сметаны, 1 л бульона, 1 головка репчатого лука, соль — по вкусу.

Отварное мясо, почки или язык нашинковать соломкой, лук нашинковать полукольцами и спассеровать его на разогретой сковороде. Вымоченный в горячей воде чернослив промыть и удалить косточки. Соленые огурцы промыть, очистить от кожуры и семян, нашинковать соломкой и припустить с томат-пю-

ре. В процеженный бульон выложить кусочки мяса, пассерованный лук, огурцы с томатом-пюре, чернослив. Кипятить примерно 10 мин. Добавить соль.

Солянку подавать со сметаной.

## БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ

**Тутырган-таук —  
курица, фаршированная  
яйцом и молоком**

*1 курица, 15 шт. яиц, 0,5 л  
молока, 2 ст. ложки соли.*



Выпотрошенную тушку курицы промыть и зашить, оставив отверстие у горловины. Аккуратно отделить (не снимая) от мяса кожу таким образом, чтобы не повредить ее. В молоко влить яйца, перемешать, добавить соль и залить эту смесь под куриную кожу, а также внутрь тушки через оставленное отверстие. Кожу на горловине зашить, фаршированную тушку завернуть в матерчатую салфетку и

обвязать. Курицу варить в подсоленной воде до готовности при слабом кипении. Затем, вынув и охладив тушку, развернуть салфетку, курицу разрубить на порции.

### Гусь по-деревенски



*1 гусь (или утка) весом около 1,5 кг, 2 стакана риса (или гречневой крупы), 1 л воды, 2 головки репчатого лука, 5 шт. моркови, 400 г сметаны, перец, черный горошком, соль — по вкусу.*

Обработанную тушку гуся или утки нарубить на кусочки (весом около 50 г каждый). Выложить кусочки мяса в казан или гусятницу, влить немного воды и варить при закрытой крышке до полуготовности. Затем добавить мелко нарубленный лук, нашинкованную соломкой морковь, промытую крупу, а также соль и перец. Варить до полуготовности крупы. После этого добавить сметану, накрыть крышкой и поставить в духовку. Довести до готовности.

## Куллама

0,5 кг говядины, конины или баранины; 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 50 мл воды, 2 ст. ложки топленого масла, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 100 мл бульона, специи, соль — по вкусу.



Из муки, воды, яйца и соли замесить тесто, разделить его на полоски толщиной около 1,5 см каждая, полоски нарезать на кусочки и придать им форму ракушек. Отварить «ракушки» в слегка подсоленной воде, заправить топленым маслом.

Мясо отварить и нарезать тонкими ломтиками. Луковицу нашинковать кольцами, морковь нарезать кружочками, все спассеровать. Лук и морковь залить бульоном, добавить специи и слегка припустить на слабом огне. Отваренные «ракушки» смешать с припущенными морковью и луком, сверху выложить ломтики вареного мяса и тушить примерно 10–15 минут.

## Тулама — голубцы



*1 кочан капусты, 0,5 кг баранины или говядины, 0,5 стакана риса, 1 головка репчатого лука, 2 стакана топленого масла, 1 помидор, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, перец, лавровый лист, соль — по вкусу.*

Кочан капусты промыть и отделить листья. Опустить их в кипящую подсоленную воду на 3–5 мин, вынуть и дать стечь воде. Плотные части листьев отбить.

Жирную баранину или говядину, а также лук пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, перемешать. Добавить к фаршу отваренный рис.

*Приготовление соуса:* в растопленное масло положить нарезанный лук, нашинкованную морковь, очищенный от кожуры помидор и поставить на огонь. Затем добавить немного воды, соль, сметану, перец и варить 10–15 мин.

Выложить фарш с рисом на охлажденные капустные листья и завернуть. Готовые голубцы смазать взбитым яйцом и обжарить на предварительно разогретой сковороде, после чего выложить в кастрюлю или глубокую сковороду, залить приготовленным соусом, добавить лавровый лист и тушить примерно 30–40 мин.

## **Азу по-татарски**

0,5 кг говядины или конины, мясной бульон, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки томата-пюре или 2 помидора, 2 соленых огурца, 300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, зелень, соль — по вкусу.



Говядину или молодую конину нарезать кусочками и обжарить, затем переложить в кастрюлю, добавить соль и перец. Репчатый лук нашинковать, спассировать, затем добавить в кастрюлю.

Положить томат-пюре и влить бульон, кипятить около 30 мин.

Картофель нарезать крупными кубиками и обжарить в масле до полуготовности, затем также выложить в кастрюлю с мясом. Соленые огурцы мелко нашинковать и добавить в кастрюлю. Тушить до готовности. Подавать к столу, посыпав рубленым чесноком и зеленью.

### **Тутырма с говядиной и рисом**



*1 кг говядины (без костей),  
говяжьи кишки, 1 стакан  
риса, 2 головки репчатого  
лука, 300 мл бульона, перец,  
соль — по вкусу.*

Говядину и очищенный лук пропустить через мясорубку, добавить в фарш перец, соль, тщательно перемешать. Добавить холодный бульон и отварной промытый рис.

Подготовленные и промытые говяжьи кишки наполнить на  $\frac{2}{3}$  начинкой и пе-

ревязать. (Наполнять тутырму полностью не следует во избежание разрыва оболочки из-за увеличения объема крупы при ее разваривании.) Начиненную тутырму опустить в кастрюлю с теплой подсоленной водой. Варить 1 ч после закипания.

### **Тутырма с мясом и картофелем**

*1 кг говядины или баранины, говяжьих кишки, 1 кг картофеля, 3 головки репчатого лука, 300 мл холодного бульона, перец, соль — по вкусу.*



Говядину или баранину нарубить, добавить мелко нарезанный картофель, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, влить охлажденный бульон и перемешать. Наполнить смесью говяжьи кишки и перевязать. Опустить тутырму в теплую подсоленную воду и варить 1,5 ч. Подавать горячей, нарезав кружочками.

## Плов по-казански



0,5 кг говядины, 0,5 кг баранины, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 8 ст. ложек топленого масла, 200 г риса,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма (кураги, чернослива или урюка), перец, соль — по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле на предварительно разогретой сковороде до образования румяной корочки. Морковь нарезать соломкой, лук — полукольцами, овощи пассеровать. Овощи и обжаренное мясо переложить в кастрюлю, добавить перец, соль, бульон и дать закипеть. В бульон с мясом положить перебранный и промытый рис, закрыть кастрюлю крышкой и варить на медленном огне до готовности.

Изюм вымочить в горячей воде и положить в кастрюлю незадолго до готовности плова. Готовый плов не размешивая выложить на блюдо и подавать к столу.

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### Судак, запеченный в сметане

0,5 кг судака, 0,5 стакана муки (для панировки), 0,5 кг картофеля, 2-3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 300 г сметаны, перец, соль — по вкусу.



Филе судака посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Репчатый лук нашинковать и посыпать им сверху обжаренное филе. Картофель отварить, нарезать кружочками и выложить поверх лука. Залить блюдо сметаной, накрыть крышкой и поставить в духовку. Тушить 15 мин, затем снять крышку и довести до готовности.

### Фаршированная щука

1 щука, 2 головки репчатого лука, 2-3 моркови, 3 ломтика белого хлеба, 3 ст. ложки





*растительного масла, 1 ч. ложки сахарного песка, 3 яйца, 2 стакана воды, 0,5 кг отварного картофеля, зелень петрушки, перец, соль — по вкусу.*

Рыбу очистить от чешуи, отделить голову и, не разрезая брюшка, удалить внутренности. Удалить жабры. Щуку разрезать на куски. Тщательно промыть холодной водой и дать стечь воде. Затем острым ножом вынуть из каждого кусочка рыбы мякоть (не повреждая кожу), удалить кости. Мякоть, репчатый лук и белый хлеб дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, сахарный песок, масло и яйца. Перемешать.

Заполнить фаршем «колечки» из кожи. Дно кастрюли выстлать промытой луковой шелухой и нарезанной морковью, уложить фаршированные куски рыбы, укрыть их шелухой и морковью и выложить сверху еще один слой фаршированной щуки. Аккуратно влить холодную воду, чтобы она покрыла рыбу целиком, и поставить кастрюлю на медленный огонь, варить 1–1,5 ч.

Картофель отварить. Рыбу подавать к столу с отварным картофелем, украсив зеленью.

## Вареная рыба с тестом

1 кг филе рыбы, 1 головка репчатого лука, 0,5 кг картофеля, зелень, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль — по вкусу. Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, вода.



Картофель очистить от кожуры и нарезать. Подготовленное рыбное филе опустить в кипящую воду. Когда вода снова закипит, снять пену и всыпать нарезанный картофель. Минут через 5 положить лавровый лист, добавить соль и перец, варить до готовности. Репчатый лук нашинковать и обжарить.

Замесить крутое пресное тесто, раскатать и нарезать небольшими квадратами.

Отваренную рыбу и картофель выложить на плоское блюдо, а в бульон опус-

тить квадратики теста. Готовыми сваренными квадратиками посыпать рыбу и картофель, сверху положить обжаренный лук. Бульон процедить и подавать отдельно, добавив зелень.

## ВЫПЕЧКА

### Кыстыбый с картофелем



*200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 яйцо, 0,5 кг картофеля, 3 ст. ложки топленого масла, 1 головка репчатого лука, соль — по вкусу.*

Замесить пресное тесто и дать постоять. Затем разрезать на небольшие куски и раскатать каждый в тонкую лепешку. Лепешки запечь на предварительно разогретой сковороде, смазанной жиром, до появления румяной корочки.

*Приготовление фарша:* картофель очистить и отварить, растолочь в пюре, добавить предварительно разогретое молоко, растопленное масло, нарубленный и пассерованный лук. Перемешать.

Выложить картофельную начинку на половинку лепешки, затем сложить лепешку, закрыв начинку, смазать растопленным маслом. (Фарш выкладывать на горячие лепешки, чтобы они не ломались на сгибе.) Подать к столу горячими.

### Перемячи с мясом

*Для теста:* 2 стакана пшеничной муки, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ч. ложка сахарного песка, 8 г дрожжей, 160 мл воды. *Для фарша:* 300 г говядины (котлетной части), 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки воды, перец, соль — по вкусу.



Замесить дрожжевое тесто, дать постоять, затем разделить на кусочки (около 50 г каждый), раскатать каждый в лепешку. В середину лепешки выложить столовую ложку фарша, приподнять края, собрать их над фаршем и защипать, оставив в центре небольшое отверстие. Дать постоять, затем обжарить в

полуфритюре, выложив перемячи сначала отверстием вниз, затем — перевернув. Подавать к столу горячими.

### **Губадия с кортом**



*Для теста: 1 ст. пшеничной муки, 1–2 ст. ложки топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка сахарного песка, 5 г дрожжей, 2 ст. ложки воды. Для фарша:  $\frac{2}{3}$  стакана риса, 2 ст. ложки изюма, 3 яйца, 2 ч. ложки топленого масла. Для корта: 150–200 г творога, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ч. ложки топленого масла.*

Из муки, молока, масла, яйца, воды, сахарного песка и дрожжей замесить сдобное тесто и разделить его пополам. Каждую половину раскатать в лепешку.

*Приготовление корта:* кислый нежирный творог смешать с сахарным песком и растопленным маслом. Взбить и уварить на слабом огне до получения рассыпчатой массы светло-коричневого цвета.

Одну лепешку выложить на смазанную маслом сковороду. Уложить на тесто слоями отваренный рассыпчатый рис, корт, нарубленные яйца, изюм. Полить растопленным маслом, накрыть сверху второй лепешкой и защипать края. Наколоть пирог вилкой, смазать маслом и посыпать смесью муки с маслом, запечь в предварительной разогретой духовке.

Губадию можно также приготовить, добавив слой поджаренного мясного фарша, а вместо изюма используя чернослив или урюк.

## Бэлиш с рыбой

*1 кг дрожжевого теста, 1 кг рыбного филе (сом, судак, щука, севрюга, осетрина и др.), 300 г риса, 2-3 головки репчатого лука, 250 г растительного масла, перец, соль — по вкусу.*



Подготовленную рыбу промыть и дать стечь воде. Нарезать кусками и удалить из каждого куска сначала позвоночник,

а затем и остальные кости. Филе натереть солью.

Тесто разделить пополам и раскатать одну половину в лепешку. Уложить лепешку в смазанную маслом сковороду. Выложить на тесто отварной рис, затем слой рыбы, слой нашинкованного лука, добавить перец и снова уложить слой риса. Начинку полить растопленным сливочным маслом. Раскатать вторую лепешку из теста, накрыть ею начинку, края лепешек защипать.

Смазать бэлиш взбитым яйцом и поставить в духовку.

### **Бэлиш с гусиными потрохами**



*1,5–2 кг пресного теста,  
1 гусь, 2 кг картофеля,  
1,5 стакана бульона, 200 г  
ржаной муки, 200 г топленого  
масла, перец, соль — по  
вкусу.*

Замесить пресное тесто, разделить его на две части. Одну часть раскатать в лепешку толщиной в полсантиметра и уложить на смазанную маслом сковороду.

Обработать гуся: отрезать голову и удалить клюв, голову разрезать вдоль, снять слизистые оболочки полости рта и языка и промыть в холодной воде. Снять кожу с гусиных лапок, обмыть в холодной воде. Обработанные гусиные потроха нарезать кусками. Картофель очистить и нарезать, добавить к потрохам. Всыпать нашинкованный лук, добавить перец, соль. Перемешать.

Начинку выложить на лепешку, полить растопленным маслом, закрыть сверху второй раскатанной половиной теста и зашпатель края. Сделать сверху отверстие и закрыть его небольшим кусочком теста. Смазать верх взбитым яйцом.

Бэлиш поставить в духовку на 1,5–2 ч. Затем вынуть, снять «пробку» из теста и налить внутрь бульон. Снова закрыть «пробкой» и снова поставить в духовку. Выпекать до готовности.

## **Бэлиш с уткой**

*1,5 кг пресного или дрожжевого теста, 1 утка, 350 г*





*риса, 200 г сливочного масла,  
2-4 головки репчатого лука,  
1 стакан бульона, перец,  
соль — по вкусу.*

Подготовленную утку разрубить на куски, филе нарезать небольшими кусочками.

Рис промыть в горячей воде и слегка отварить в подсоленной воде, после чего откинуть на сито и промыть горячей водой. Дать воде стечь. Добавить в рис масло, мелко шинкованный лук, соль, перец, перемешать. Добавить куски утки.

Замесить пресное тесто и разделить на две половины. Раскатать лепешки тоньше, чем для бэлиша с гусиными потрохами, одну положить на смазанную маслом сковороду и выложить начинку. Накрыть второй лепешкой, края защипать, сделать сверху отверстие и заткнуть его куском теста.

Бэлиш поставить в духовку на 2-2,5 ч, за полчаса до готовности вынуть «пробку» из теста и залить в отверстие бульон.

## Вак бэлиш

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого масла, 50 мл молока, 100 мл воды, сахарный песок, дрожжи, соль. Для фарша: 300 г говядины или баранины, 150 г риса, 1 головка репчатого лука, 5 ст. ложек топленого масла, перец, соль — по вкусу.



Замесить дрожжевое тесто. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, скатать их в шарики и раскатать на лепешки.

Приготовление фарша: рис промыть и припустить, после чего откинуть на дуршлаг. Сырое мясо нарезать маленькими кубиками, соединить с припущенным рисом. Лук нашинковать и также добавить к рису. Всыпать соль, перец, влить топленое масло и перемешать.

Выложить фарш на середину лепешки, поднять края и защипать сверху так, чтобы вверху осталось небольшое отверстие. Смазать вак бэлиш взбитым яйцом и запечь в духовке.

Готовый вак балиш вынуть из духовки и смазать маслом. Подавать к столу в горячем виде.

## Пирог с тыквой



0,6 кг муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки маргарина, 1 ч. ложка соли, 20 г дрожжей, 250 мл воды. Для фарша: 1 тыква (весом около 700 г), 100 г риса, 1 яйцо, 50 г маргарина.

Замесить сдобное дрожжевое тесто, разделить его на две половины и раскатать две лепешки.

*Приготовление фарша:* тыкву разрезать пополам, очистить от кожуры и зерен, после чего нарезать небольшими кубиками, добавить соль и дать постоять. Затем откинуть на сито и дать стечь выступившему из тыквы соку. Отварить рис и остудить, затем добавить к тыкве. Яйцо отварить, мелко нарубить и также добавить к тыкве. Влить растопленный маргарин и перемешать.

На одну лепешку выложить фарш, сверху положить вторую лепешку из тес-

та. Края защипать. Пирог смазать сверху взбитым яйцом и поставить в духовку.

## Эчпочмак с бараниной

Для начинки: 500 г жирной баранины, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 500–600 г картофеля, 2–2,5 ч ложки соли, 1 ч. ложка молотого черного перца. Для теста: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 2–3 ст ложки сметаны, 4–5 ст. ложек размягченного сливочного масла, 1 ч ложка соли



Из всех ингредиентов приготовить тесто. Мясо нарезать кубиками со стороной 0,5 см, аналогично нарезать очищенный картофель, лук можно натереть. Смешать мясо, картофель, лук, масло, перец и соль. Тесто разделить на 10 частей. Каждую часть раскатать в круг диаметром 15–17 см. Выложить начинку на тесто в форме равнобедренного треугольника. Края теста приподнять с трех сторон и защипать, оставив посередине

небольшое отверстие. Пирожки выложить на смазанный маслом противень, верх смазать желтком, поставить в разогретую духовку и выпекать при температуре 180 °С не менее 40 минут. Готовые эчпочмаки выложить на блюдо, смазать верх сливочным маслом и в отверстие каждого влить понемногу бульона.

## **СЛАСТИ**

### **Чэк-чэк – шарики из теста в меду**



*200 г пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, 3 ст. ложки сахарного песка, 120 г топленого масла,  $\frac{1}{2}$  стакана меда, соль.*

Из муки, яиц, молока и соли замесить крутое сдобное тесто, затем разделить его на полоски толщиной около 1 см, которые нарезать на небольшие куски. Каждый кусочек превратить в мелкий шарик, обжарить шарики во фритюре до образования золотистой корочки, непрерывно помешивая. Переложить на тарелку.

Из меда с сахарным песком сварить сироп и залить им шарики. Подавать к чайному столу остывшими.

### Эчпочмак

*200 г творога, 200 г масла,  
400 г муки, 100 г сахарного  
песка, сода на кончике ножа.*



Масло размягчить, растереть с творогом, добавить гашеную уксусом соду, всыпать муку и замесить тесто. Слепить нетолстые лепешки. Каждую лепешку обвалять в сахарном песке, свернуть пополам, снова обмакнуть в сахарный песок и сложить еще раз, чтобы получился треугольник. Выложить на противень и запекать в духовке до готовности.

### Чельпек

*1 кг муки, 10 яиц, 100 мл молока,  
600 г топленого масла,  
2 ст. ложки сахарного песка,  
 $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры,  
сода на кончике ножа, соль —  
по вкусу.*



Яйца вылить в миску, всыпать сахарный песок, влить молоко, добавить соль и соду на кончике ножа, перемешать до полного растворения сахара. После этого всыпать муку и замесить тесто, затем разделить его на кусочки и раскатать их скалкой в виде лепешек толщиной около 2 мм и диаметром около 20 см. Поджарить чельпеки во фритюре. Чтобы края чельпеков не поднимались при жарке их нужно обжимать деревянной лопаткой. Когда чельпек приобретет красновато-желтый цвет, вынуть его из фритюра, дать стечь маслу. Остывшие чельпеки обсыпать сахарной пудрой.

### Коштеле



*0,5 кг муки, 5 яиц, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 ст. ложки сахарной пудры, топленое масло, сода на кончике ножа, соль — по вкусу.*

Вылить в миску яйца, всыпать сахарный песок, добавить молоко, соду и соль по вкусу, размешать до полного раство-

рения сахарного песка, затем добавить муку и замесить крутое тесто.

Тесто тонко раскатать и разрезать на ленты шириной около 3 см. Ленты разрезать на ромбики длиной 4–5 см. Обжарить во фритюре до золотистого цвета, затем дать стечь маслу. Остывшие коштеле посыпать сахарной пудрой.

## Урама

*1 кг пшеничной муки, 10 яиц, 100 мл молока, 2 ст. ложки сахарного песка, сода на кончике ножа. 600 г топленого масла для жарки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры для посыпки.*



Яйца вылить в миску, всыпать сахарный песок, влить молоко и добавить сахарный песок и соду. Размешать до полного растворения сахарного песка. Затем аккуратно всыпать муку и замесить крутое тесто. Тонко раскатать тесто и нарезать на полосы толщиной около 3 см. Навернув полосу на конец скалки, вместе со скалкой опустить в кипящее масло. Во время жарки вращать скалку, таким обра-

зом постепенно снимая тесто со скалки. Спиральки-урама жарить до образования румяной корочки. Готовые спиральки вынуть из фритюра, дать стечь маслу, остудить и обсыпать сахарной пудрой.

### Пехлеве



350 г очищенных грецких орехов, 300 г топленого масла, 300 г сахарного песка, 400 г меда, 1 яичный желток, соль — по вкусу. Для теста: 0,6 кг муки, 200 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, соль — по вкусу.

**Приготовление теста:** в миску выпустить яйца, перемешать, добавить молоко, муку, соль и замесить крутое пресное тесто. Разделить полученное тесто на 8 кусков, сформовать их в виде шариков и разложить на разделочной доске.

**Приготовление начинки:** орехи слегка подсушить в духовке, затем мелко истолочь (или пропустить через мясорубку), всыпать сахарный песок и перемешать.

Раскатать один кусок теста, переложить на смазанную маслом сковороду, промазать растопленным маслом и посыпать измельченными орехами, соединенными с сахарным песком. Раскатать следующий кусок теста, уложить его поверх орехов и также смазать маслом и посыпать ореховой смесью. Повторять, пока не закончится тесто. Верхнюю лепешку теста смазать взбитым яичным желтком, разбавленным водой.

Поставить пехлеве в духовку на 10–15 мин, затем вынуть, надрезать в виде кубиков или ромбов, не задевая нижний слой, залить разрезы растопленным маслом и поставить в духовку еще на 10–15 минут.

Готовые пехлеве вынуть из духовки, разделить друг от друга в местах надрезов.

## Туй-ашы (свадебное блюдо)

*0,5 кг сахарного песка, 150 мл молока, 50 г патоки, дрожжевое тесто, масло для фритюра.*



Из дрожжевого теста скатать «колбаски» толщиной 2–3 см. Каждую разрезать на куски длиной около 5 см и жарить во фритюре. Когда палочки теста зарумянятся, вынуть и дать стечь маслу. К ним подать тянучки из молока.

*Приготовление тянучек:* молоко вскипятить и всыпать в него сахарный песок. Непрерывно помешивая, уварить до состояния густого сиропа. Если капля смеси, брошенная в холодную воду, превратится в твердый комочек, значит, тянучка готова. Затем добавить горячую патоку и варить еще полчаса. Готовую тянучку подать на стол.

## Бармак



400 г сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 кг муки, соль — по вкусу. Для начинки: 1 кг очищенных грецких орехов, 1,5 кг сахарного песка, 100 г сливочного масла.

Вылить в миску сметану, добавить растопленное сливочное масло и соль по вкусу, размешать до получения однород-

ной массы. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Разделить тесто на кусочки и раскатать их в тонкие пластины.

*Приготовление начинки:* грецкие орехи измельчить, слегка подсушить в духовке и соединить с сахарным песком. Затем добавить сливочное масло и перемешать.

Выложить в середину пластины из теста начинку, равномерно распределить ее и скатать тесто в виде рулета (или трубочки). Каждый рулет должен получиться диаметром с палец. «Пальчики» выложить на сковороду и выпекать в духовке до готовности.

Готовый бармак посыпать сверху сахарной пудрой.

Дерзайте!

С гастрономическим приветом,  
Илья Лазерсон, шеф-повар



## СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ . . . . .	7
Салат из овощей и мяса . . . . .	7
Салат из свеклы с орехами . . . . .	8
Салат из моркови и сухофруктов . . . . .	9
Салат из соленых грибов . . . . .	9
Овсицной салат . . . . .	10
Соленый гусь . . . . .	11
СУПЫ . . . . .	12
Суп-салма с говядиной или бараниной . . . . .	12
Шулпа куриная . . . . .	13
Суп-лапша домашняя с мясом . . . . .	13
Суп-лапша из баранины с овощами . . . . .	14
Чумар — клецки . . . . .	15
Уха из стерляди . . . . .	15
Солянка по-татарски . . . . .	16
БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ. . . . .	17
Тутырган-таук — курица, фаршированная яй- цом и молоком. . . . .	17
Гусь по-деревенски . . . . .	18
Куллама . . . . .	19
Тулма — голубцы . . . . .	20
Азу по-татарски . . . . .	21
Тутырма с говядиной и рисом . . . . .	22
Тутырма с мясом и картофелем . . . . .	23
Плов по-казански . . . . .	24

<b>БЛЮДА ИЗ РЫБЫ . . . . .</b>	<b>25</b>
Судак, запеченный в сметане. . . . .	25
Фаршированная щука . . . . .	25
Вареная рыба с тестом . . . . .	27
<b>ВЫПЕЧКА. . . . .</b>	<b>28</b>
Кыстыбый с картофелем . . . . .	28
Перемячи с мясом. . . . .	29
Губадия с кортом . . . . .	30
Бэлиш с рыбой . . . . .	31
Бэлиш с гусиными потрохами . . . . .	32
Бэлиш с уткой . . . . .	33
Вак бэлиш . . . . .	35
Пирог с тыквой . . . . .	36
Эчпочмак с бараниной . . . . .	37
<b>СЛАСТИ . . . . .</b>	<b>38</b>
Чэк-чэк – шарики из теста в меду . . . . .	38
Эчпочмак . . . . .	39
Чельпек . . . . .	39
Коштеле . . . . .	40
Урама . . . . .	41
Пехлеве . . . . .	42
Туй-ашы (свадебное блюдо) . . . . .	43
Бармак . . . . .	44

**Илья Лазерсон**  
**ТАТАРСКАЯ КУХНЯ**

Редактор *В.Н. Сердюков*

Верстка *И.Ю. Илюхиной*

Корректор *М.В. Чебыкина*

Подписано к печати с готовых диапозитивов 26.07.2005.  
Формат 70×100/32. Бумага газетная. Гарнитура «Журнализная».  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,95. Уч.-изд. л. 1,44.  
Тираж 10 000 экз. Заказ № 3362.

Изд. лиц. ИД № 02456 от 27.07.2000 г.

ООО «Мим-Дельта»

Для писем: Санкт-Петербург,

ул. Фурштатская, д. 19, пом. 35Н

E-MAIL: MIMDEL@MAIL.WPLUS.NET

ЗАО «Центрополиграф»

125047, Москва, Оружейный пер., д. 15, стр. 1,

пом. ТАРП ЦАО

Для писем:

111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15

E-MAIL: CNPOL@DOL.RU

WWW.CENTRPOLIGRAF.RU

Отпечатано в ОАО «НПП «Курск»

305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109.

E-mail: kursk-2005@yandex.ru

www.petit.ru