



Без елны? со?гы аена аяк бастык. Я?а елны каршылау турында т?рле-т?рле уйланулар бернич? ай алдан башлана. Саранск башкалабыз, район ?з?кл?ре м?йданнарын бизи башладылар. Казанда Кыш бабайлар парады да узган инде. Ил бел?н берг? Я?а елны к?т?без. Без ел башын гаил? бел?н берг? каршы алырга к?некк?нг?, б?лм?безне биз??, ?зе?? биз?н? ?йберл?ре ?зерл?? ??м ??рвакыттагыча т?м-томнарны алдан ук х?ст?рл?рг?, планлаштырырга яратабыз. Ху?абик?л?ребезне? т??риб? янчыгына тагы бернич? ашны? рецебын т?гъдим ит?без. Яраткан кош итен т?рлеч? ?зерл?п куябыз, тагы бер юл бел?н т?мле ашамлык пешер? алабыз. Ми?а ярд?мг? аш остасы Булат дустым Хусаинов килде. Ул б?ген мастер-класс ?тк?р?. 10 кеше ис?бен? пешер? торган ашны ?зерл?р ?чен 10 тавык боты; 10 б?р??ге; 300-350 г г?мб?; 500 - 600г катлы (слоеное) камыр; 1 баш суган; бернич? тырнак сарымсак; 200 мл с?т; 120 г атланмай, ?семлек мае;т?менч? тоз, борыч кир?к. Барлык ингредиентларны ?зерл?г?ч, эшне башлыйбыз.

Г?мб?не суган бел?н кыздырабыз. Тавык ботларын сарымсак, тоз, борыч бел?н яхшылап ышкып, табада ярты с?гатык? якин кыздырып алабыз. Б?р??гед?н, кайнаган с?т ??м атланмай салып, пюре ясыйбыз. Кибетт?н сатып алган камырны ике кис?кк? б?л?без ??м кечер?к шарчыклар (тавык ботларыны? зурлыгына карап), ягъни



ун сантиметрлы шакмакларга кис?без. Бу шарчыкларны уклау бел?н ??еп зурайтабыз. Т?бе тишелм?сен ?чен уртасына тагын бер кечкен? ген? т?г?р?к камыр куябыз. Камыр

җстен? б?р??ге боламыгы, аны? җстен? кыздырылган г?мб? салабыз. Уртасына тавык ботын бастырып куябыз. Камырны? чит-читл?рен к?т?реп, янчык сыман, җыябыз. Таралып китм?сен җчен, җеп бел?н б?йл?п т? куябыз. Барлыкка килг?н т?енчекл?рне йомырка сарысына аз гына су кушып болгатабыз да, шуны? бел?н с?рт?без ??м кыздырылган духовка мичен? куябыз. Ярты с?гать чамасы пеш?. җзер булгач, яратканча биз?п, табынга куябыз. Т?мле д?, матур да.

Тавык бел?н ген? чикл?нмибез кыш к?не, сыер, сарык итен яратып пешер?без. Татар халкын ашны т?мле пешерег? ярата, шу?а т?рле-т?рле ысуллар бел?н җзерлил?р. Безне? якларда җсм?с? д?, кибетл?рд? хуш исле айва сатыла башлады. Бер?р т?млушка пешерег? уйлаучылар җчен бер рецепт т?г?дим ит?без, б?лкем ошап куяр ??м Я?а ел табынында җз урынын алыр. Пешереп карагыз. Алты җлеш җчен 600 г ит; 0,8-1 кг айва; бер баш суган; 4-5 аш кашыгы сыек май; бер уч й?зем; бер ч?й кашыгы дарчин (корица); ярты ч?й кашыгы шик?р комы; 2-3 теш сарымсак; т?менч? тоз, борыч; яшел җл?н кир?к. Пешер? башлаганда шакмаклап туралган итне майда кыздырабыз. Ит кызаргач, яртылаш бо?ралап туралган суган җстибез, тагын кыздырып алабыз. Шуны? җстен? ярты стакан кайнар су агызып, якынча 20 минут томалап пешер?без. Тоз җстибез. Итк? шакмаклап туралган айва, й?зем салып, 5-10 минут пешер?без. Туралган сарымсак, яшел җл?н, дарчин, шик?р комы, тоз, борыч җст?п, җкрен ген? болгатабыз. Тагын бер стакан кайнар су агызып, 20-25 минут пешер?без. Табынга д?ге яки б?р??ге бел?н бир?без. җмма бу азыкны җзерл?г?нд? тир?нр?к таба, яки сотейник кир?к. Туклыклы да, т?мле д? була.

**Наил? Насырова**