Булмаса, сез дә тарханлыларча пешереп карагыз. Я булмаса, вакытлар vзгәргәч, килеп карагыз.   Темников районы тарихи урыннарында сәяхәт итvчеләр очен кvп нәрсәләр эшләнеп килә. Мәсәлән, бу районнын татар авылларынын берсендә - Тарханда “Татар ашханәсе” музей-бvлмәсе бар. Анда туристлар килеп милли ризыклар белән танышып, савыт-саба, ашяулык һәм башка борынгы әйберләрне карап, тәмле милли ашлар белән чәйләр эчеп кайтып китәләр. Аларны Кутыева Фәридә Фәрит кызы, Малахова Сания Садыйк кызы, Муратова Нюрия Шарифжан кызы каршы алалар. Коронавируска бәйле самоизоляция вакытында да тик тормый алар: ВКонтакте социаль челтәрендә мастер-класслар vткәрәләр. Шулай, Темников районы Тархан авылында гомер итvчеләргә самоизоляция вакытында да эш табып тора. “Тархановский ” авыл клубы мәдәни хезмәткәре Нюрия Шарифжан кызы Муратова, татарларыбызнын яраткан ашларынын берсе - пәрәмәчләрен пешерv буенча оендә мастер-класс vткәреп, ВКонтакте социаль челтәргә куйган. Унганнар пәрәмәчләре! Булдыклы!
Булдыклы дигән сvзем бушка гына әйтелмәде. Нюрия Шарифжан кызы барлык эштә актив – жырлый, конкурсларда катнаша, район һәм авыл бәйрәмнәрен vткәрешә; пәрәмәчләрнен дә менә дигәнен пешереv буенча алдынгы унганнарнын берсе. Тормыш иптәше Шәйхулла Сәит улы Муратов та тошеп калганнардан тvгел: оздереп гармун уйный, кулга оста, булдык- лы хужа. Менә шундый алар, Тархан авылы халкы.
Сезгә Нюрия Шарифжан кызыннан пәрәмәчләр рецепты.
Кирәк. Ярты литр сот, 3 йомырка, 50 г чvпрә, 1 кг сыер ите фаршы,1 суган, он, тәменчә тоз һәм борыч, vсемлек мае кирәк.
Эш барышы. Сотне жылытабыз, чvпрә салабыз һәм болгатабыз. Тоз, йомырка, он салабыз һәм камыр басабыз. Тастымал белән каплап, 20-30 минутка кабарырга калдырабыз.
Әзер фарш булмаса, аны иттарткыч аша чыгарабыз. Фарш булса, суган, тоз, борыч салып болгатабыз.

Әзер камырны якынча 50 г булган камыр кисәкләренә бүләбез, җәябез. Җәймәләр остенә ит салабыз һәм уртада тишек калырлык итеп камырны богәбез. Әзер пәрәмәчләрне уртача зурлыктагы май салынган табакта ике яклап кыздырабыз. Пәрәмәчләрнен бераз мае сарыксын очен тастымал куелган савытка салып торабыз. Ашыгыз тәмле булсын!

Наилэ НАСЫРОВА