



Әйе, Әйе, Әниле-кызлы, алган профессионалдардын башка, ашка-суга осталар алар. Татар хатын-кызларына аш-су осталары булу борынгыдан кил. Шулай тамырлар кушканга килеп чыга, чәңки Әйш? Әбил?ре камыр ашларын бик уңдыра иде, Нурия Әнил?ренн?н д? б?лешл?р пешерерг? сорала идел?р авылдашлары. Б?ген Әниле-кызлы Роза бел?н Алсу Абсалямовалар алар кебек ашка-суга осталар.

Борынгыдан килг?н - ир кеше мамонтны егип китер?, хатын-кыз шуны табын Әчен Әзерли. Гади ген? аш булса да Әзерли. Безг? кад?рге хатын-кызлар ир-атларны, балаларын нинди ген? деликатеслар бел?н сыйлауны уйлап тапмаган бит! Әр я?а буын ризык Әзерл?не я?а баскычка к?т?р?, ху?абик?л?р нинди ген? тортлар Әзерл?ми х?зер! Б?йр?м табынына бер?р ят ризык Әзерлисе килс?, аптырап торасы юк, интернетны ачса?, рецептларны? к?плегенн?н баш Әйл?н?. Әмма рецептка гына риза булмыйлар, Әзл?рене? пешер? ысулын уйлап табалар, экспериментлар Әтк?р?л?р. Әм и? у?ганын к?ршел?рг?, дусларга тараталар. С?зем Роза ханым бел?н кызы Алсу Абсалямовалар турында. Роза ханымны? ч?к-ч?ген ашап туймассы?. Кызына да шул ук осталыкны б?л?к итк?н; туй табыннарына менеп утыра аларны? ч?к-ч?ге. Ялгышмадым аларны? дип, Әниле-кызлы пешер?л?р.

Ху?абик?л?рне? миен Әр к?н бер сорау бораулап тора: б?ген н?рс? пешерерг? ик?н? Файдалы да, т?мле д? булсын, кабатланмасын да. Абсалямовалар китерг?н рецептлар х?рм?тле ху?абик?л?рг? кир?кле булыр дип ышанабыз.

Бу гаил?д? балыкны Әзл?ре тозлый да, ысый (коптить) да. Камыр эченд? пешерелг?н балык рецептын т?гъдим ит?л?р алар. Пикша яки камбала итен? тоз, борыч сибеп, камырга манып алырга да кайнап торган Әсемлек маенда ашлап салып кыздырырга. Әзер балык кис?кл?рен савытка салып, Әстен? эретелг?н ак май Әм яшел т?мл?ткеч Әл?н сиб?рг?. Әст?лг? бирг?нд? янына аерым кыздырылган б?р?ге д? куярга м?мкин. Камыр болай Әзерл?н?: 1 стакан салкын с?тк? тоз, йомырка сарысы, 1,5 аш кашыгы он Әст?п болгатыгыз да к?бекл?ндерелг?н йомырка агын кушыгыз.

- Ә мантий болайрак тиз пеш?. 4 мантийга 140-150 г ит, 25-30 г май, 140 г башлы суган

кир?к. Камыры ?чен: 160 грамм он, 80 грамм су, кир?генч? тоз, борыч. Су, тоз, он алып, токмачныкына караганда йомшаграк итеп камыр басарга ??м аны, 10-15 минут тастымал бел?н каплап ?лгертерг? кир?к. Шул ара эчлекне ?зерлибез. Итне ит тарткычтан чыгаралар яис? агач тагаракта ваклап чабалар да вак итеп тураган башлы суган, аз гына салкын су ?стил?р. ?г?р ит симез булмаса, эретеп май, тоз, борыч салып, яхшылап болгатыгыз. Аннары камырны юка гына (1-2мм) итеп ??йг?ч, 10x10 см квадратлар кисеп, уртасына эчлек салыгыз. Кырыйларын б?леш ясагандагы кебек к?т?ртеп ?ыялар ??м ябыштыралар. ?зер мантийлар кипм?сен ?чен, ?стен каплап торалар. Аннары махсус мантий казанында кайнап торган су ?стенд? - парда пешер?л?р. Башта т?г?р?к тишекле калайларны майлыйлар, аннары мантийны р?т-р?т тез?л?р, ?стен? салкын су сибеп томалыйлар. Ул 35-45 минутта пешеп ?ит?. ??р кешег? д?рт?р мантий салып, янына ?з ген? шулпа, каймак ?ст?п, табынга кайнар килеш китер?л?р, ди Роза ханым. Ху?абик?л?р авылларда балан б?лешен элек-элект?н оста пешереп килдел?р. Шундый ысул бел?н пешерг?н балан б?леше бик т?мле ??м баллы була. Роза ханым шулай пешер?. Камыр ?чен 2 стакан ?ылыткан с?т, 1 аш кашыгы ч?пр?, 4 аш кашыгы шик?р комы, 3 аш кашыгы к?нбагыш мае, тоз т?менч?, 2 йомырка, он кир?к. ? эчлект? балан, шик?р комы, манний ярмасы, алма яис? алма повидлосы куеп ясый. Болайрак ?зерли ул: 1 стакан ?ылы с?тт? ч?пр?не ?ебет?, калган с?тк? тоз, шик?р комы, йомырка салып туглый, шу?а ч?пр? салган с?тне куша, болгата, май ??м он салып камыр баса. Камырны ?стен? каплап ?ылы урында тота. Камырны кабарырга куябыз. Бу арада эчлек ?зерлибез. Баланны юып, суы саркысын ?чен дуршлапка салабыз. Баланны, шик?р комын, бернич? кашык манний ярмасын ??м алма повидлосын яис? алманы кушып бутап алабыз. ?зер камырны икег? б?л?без, ??еп формага салабыз. Камыр ?стен? эчлекне салабыз да, ?стен? камырны? икенче ?лешен ??еп каплап кырыйларын б?реп куябыз. Б?лешне? ?стен каплап, 40 минут к?т?релсен ?чен тотабыз. Духовкада 180-200 градуста пешер?без. ?зер б?лешне суытып, турап ?ст?лг? куябыз.

- Чечели чернослив б?леше ?чен 1 стакан шик?р комы, 70 г атланмай, 1 стакан су, 4 аш кашыгы бал, яртышар ч?й кашыгы ч?й содасы ??м дарчин (корица), 150 г кара?имеш, 280 г он, ярты пакет камыр к?перткеч, 2 дан? яшел алма, камыш шик?ре (т?мен? карап) кир?к, ди б?лешл?р, тортлар оста пешерг?н Алсу Абсаямова. - Майны тир?нр?к эчле савытта эретеп, шу?а су бел?н шик?р комы ?ст?п болгатырга ??м плит?г? куеп ?ылытырга (кайнатып чыгарырга т?гел). Икенче бер савытка кара?имеш (вак кына турап), бал, ч?й содасы, корица, камыр к?перткеч ??м он салып болгатырга кир?к. Шуннан ике савыттагы катнашманы берг? кушып болгатырга ??м табага салып, мичк? куярга. 20 минут чамасы пешк?нн?н со? мичт?н алып, ?стен? юка гына телемн?рг? туралган алманы тезеп чыгарга, ?стен? шик?р комы сибеп, фольга кис?ге бел?н капларга ??м тагын 25 минут пешерерг?. Т?мле ??м тиз пешерел?. Тагы рецептлары к?п аларны?, сорап алып бастыргаларбыз.

Н.Х?лил