

2023
ГОД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛЬТУР И ТРАДИЦИЙ
МИЛЛИ МӘДӘНИЯТЛӘР ҺӘМ ГОРЕФ-ГАДӘТЛӘР ЕЛЫ

Катлама



Татар халкының борынгыдан сакланып килгән милли ризыклары арасында катлама рецепты да бар. Катламаны башка күп кенә төрки халыклар да пешергән, ләкин безнеке аларныкыннан үзгә. Пар өстендә пешерелгән катлама мантый, «ханум» белән дә охшаш. «Аш-су» сәхифәбезнең кунагы Альбина ФӘСХИЕВА: «Катлама миңа балачактан ук таныш, аны әнием еш пешерә иде. Аңа исә әбием өйрәткән булган», – ди. Альбина – журнал укучыларыбызга таныш кыз. Аның фотосы узган елгы апрель саныбызны бизәде. Яшь кенә булса да, милли аш-су остасы буларак танылып өлгерде инде ул. «Укытучым дип Нурҗиһан апа Галимованы саныйм. Аннан бик күп серләргә өйрәндем. Нурҗиһан апа – Юныс ага Әхмәтҗановның укучысы», – ди Альбина. Кунагыбыз Казанда яшәсә дә, Кукмара районы Поршур авылында туып-үскән. Поршур – керәшен авылы. Күрәсез, алар борынгы матур җырларыбызны гына түгел, борынгы рецептларыбызны да саклап кала алганнар.

Кирәк

камыр өчен: 1 йомырка / 200 г сөт (100 г су һәм 100 г сөт алырга була) / 2 аш кашыгы үсемлек мае / 400 г бодай оны / ярты чәй кашыгы тоз.

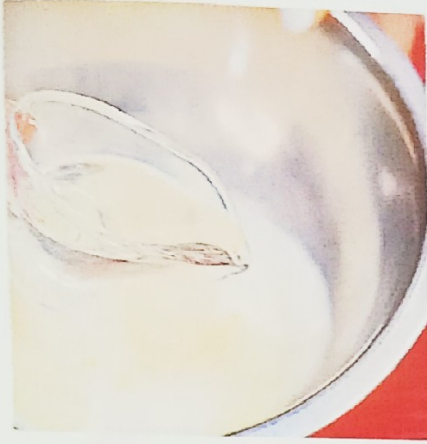
эчлек өчен: 1 кг тарттырган ит (фарш) / 400 г суган (кимрәк яки күбрәк тә куша аласыз) / 50 г сөт / чәй кашыгы ярым тоз / төменчә борыч.

соус өчен: 200 г кибет каймагы (борынгылар катык кулланган) / бер тотам кинза яки башка төрле аш тәмләткеч үлән / төменчә тоз.



■ Безнең эчлегез инде әзер иде. Итне иттарткычтан чыгардык. Суганны исә блендерда ваклаттык, алай эчлек сусылрак була. Борынгылар исә туралган итне кечкенә агач тагаракка салып, махсус тимер төпкә белән тапаган. Андый төпкеләрне авылларда әле дә күрергә була. Суганны исә вак угычтан уганнар. Әзер иткә суган, тоз, борыч, сөт кушып, яхшылап тугларга кирәк. Ит озаклап тугланганы, кул белән бәргәләгәнне ярата.

Эш барышы:



■ Тирән эчле савытка йомырка сытып, чәнечке белән жиңелчә генә тутыйбыз. Йомырканың оешы беткәч, сөт, май, тоз салып, тагын бер болгатабыз.



■ Он салып, уклау белән жәярлек үзле камыр басабыз. 10 минут баскач, өстен каплап, 10–15 минут ял иттереп алырга кирәк. Камырны ике кисәккә бүлөп, һәрберсен уклау белән тәгәрәтәп жәябез. Токмач жәйгән кебек үк юкартып бетермәгез, калыңлыгы 2-3 мм булсын.



■ Жәемне пычак белән урталай бүләбез. Һәрберсенәң киңлеге чама белән 20 см тирәсе. Һәр кисәккә артык юка итми генә итне ягабыз. Эчлек бик калын да булырга тиеш түгел.



■ Катламаны асқы читеннән өскә таба тәгәрәтәп тәрәбез. Буш итеп термәскә тырышыгыз. Шул ук вакытта артык тыгызлап та бетермәгез.



■ Мантий казаныгыз булса, катламаны шунда пешерүе уңай. Борынгы чорда сулы кәстрүл өстенә куелган тимер иләккә салып пешергәннәр. Иләк суга тиеп торырга тиеш түгел. Иләкнең өстен капкач белән капларга кирәк. Су кайнап чыккач, утны берәз киметеп, катламаны 40 минут парда пешерәбез.



■ Катлама пешкән арада соус әзерлик. Кибет каймагын касәгә салып, ваклап туралган киңза (үзегез яраткан башка үлән дә куллана аласыз), уылган сарымсак (теләсәгез), бер чәметем генә тоз салып, яхшылап тугларга кирәк. Элеккеге вакытта соусны катыктан ясаганнар.

■ Табынга катламаны кайнар килеш, 3-4 см калыңлыгындагы кисәкләргә бүлөп чыгаралар. Янына каймаклы соус куялар. Ашларыгыз тәмле булсын!



Видеоны карар өчен смартфонның камерасын QR-кодкә яқынайтыгыз. Фото һәм видео. Анна Арахамия

