توختى باقى

ئائىلىۋى پېچىنە-پىرۋنىك پىشۇرۇش

家庭制作糕点



شىنجاڭ خەلق سەھىيە نەشرىياتى

مۇقاۋىنى لايىھىلىگۈچى: تۇرغۇنجان سەيدۇللا



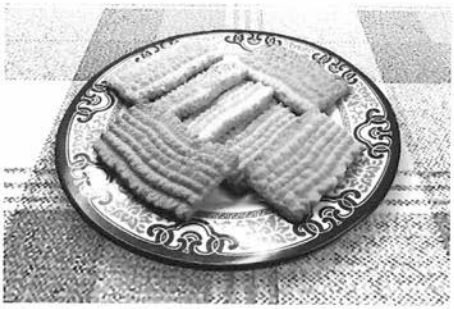
پېچىنە - پىرەنىكلەر بەكمۇ تاتلىق،
بار يەنە شاھ يېمەكلىك - ساڭزا ئاتلىق.
تىزىلسا داستىخانغا بۇ يېمەكلەر،
مېھمانلارنىڭ دىلى يايراپ قۇچار شادلىق.

—— ئابدۇرۇسۇل ئۆمەر

ISBN 978-7-5372-4348-3
9 787537 243483
（民文）定价：13.00元

ئائىلىدە پېچىنە پىرەنىلەر پىشۇرۇش

شىنجاڭ خەلق سەھىيە نەشرىياتى



ماشىنا پىرەنىك

机器饼干

jī qì bǐng gān



قىيامى بوغۇرساق

酱密条

jiàng mì tiáo



كۆلگۈنچەك

开口笑

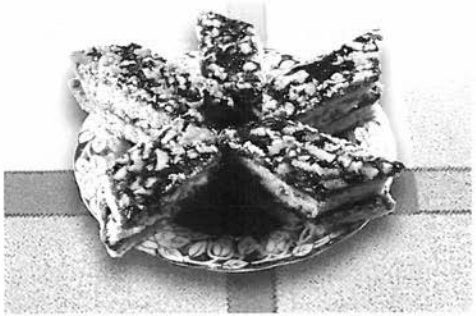
kāi kǒu xiào



قۇراپىيە

枯若匹雅

kū ruò pǐ yǎ



ئالما بەلىش

苹果白力西

píng guǒ bái lì xī



چۆرۈك پېچىنە

千层酥

qiān céng sū



چۆرۈك پېچىنە

千层酥

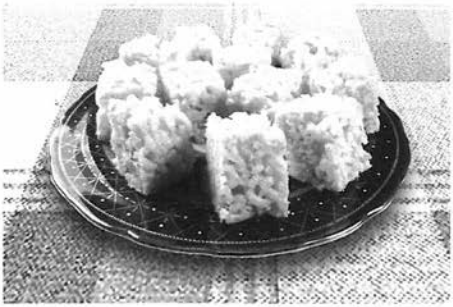
qiān céng sū



شاكىلات تورت

巧克力蛋糕

qiǎo kè lì dàn gāo



تۇچ

萨其玛

sà qí mǎ



تۇمارچە

图玛力奇

tú mǎ lì qí



ماي توقاچ

小油馕

xiǎo yóu náng



قاق تۇگرە

杏干饺子

xìng gān jiǎo zi



مېرىنكا

蛋清糕

dàn qīng gāo



ياڭاقلىق بال پىرەنىك

核桃酥

hé tao sū



مېغىزلىق پىرەنىك

瓜子饼干

guā zǐ bǐng gān



قارا كۆز

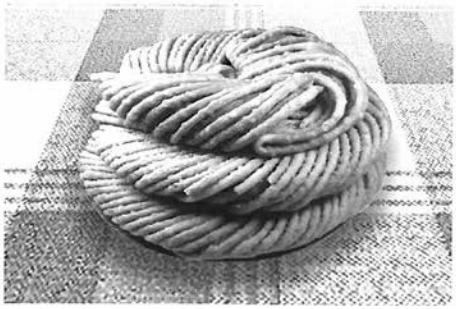
黑眼睛

hēi yǎn jīng

ساڑزا

馓子

sǎn zi





باكلاۋا

巴克拉哇

bā kè lā wā



ئاق پىرەنىك

白饼干

bǎi bǐng gān



رەڭلىك پىرەنىك

彩色饼干

cǎi sè bǐng gān



پالما پىرەنىكى

椰蓉饼干

yē róng bǐng gān



پوشكال

油香

yóu xiāng



كۈنجۈتلۇك پىرەنىك

芝麻饼干

zhī ma bǐng gān



كۈنجۈتلۇك كات ـ كات

芝麻卡涕卡涕

zhī ma kǎ tì kǎ tì

كۈنجۈتلۈك ئەشمە
芝麻麻花
zhī ma má huā





ناپالېئون
拿破伦
ná pò lún

نېگىر تورتى
宁格尔蛋糕
níng gé ěr dàn gāo





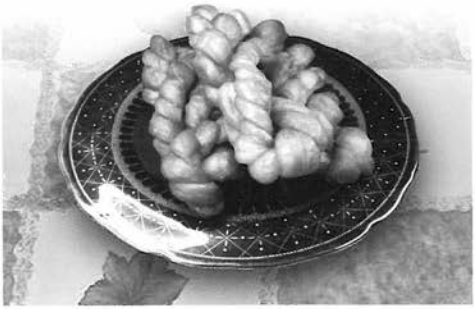
پاشتېت
帕西力特
pà xī lì tè



مالىنا پىرەنىكى

蓝莓饼干

lán méi bǐng gān



ئەشمە

麻花

má huā



ھەسەل پىرەنىك

蜜蜂饼干

mì fēng bǐng gān



بال پىرەنىك

蜜蜂饼干

mì fēng bǐng gān

كىرىش سۆز

يېمەك ـ ئىچمەك مەدەنىيىتى دېگىنىمىز شەھەر سۇپىتىگە ئىگە بولغان مىللەتنىڭ ھەربىر ئائىلىدە پاكىزلىق ۋە قائىدىلىك بىلەن تەييار قىلىنىدىغان يېمەك ـ ئىچمەكلەر ۋە ئۇنى ئىستېمال قىلىشتىكى مەدەنىي ئادەتلەرنىڭ يىغىندىسىنى كۆرسىتىدۇ. يېمەك ـ ئىچمەك دېيىلسىلا، قانداقتۇر يېمەك ـ ئىچمەك تۇرلىرىنىڭ كۆپ بولۇشى ياكى ھەرقانداق نەرسىنى ھەرقانداق شەكىلگە كىرگۈزۈپ يېيىشنى ياكى بازار ھالىتىدە سېتىلىۋاتقان ئاددىي ۋە سۇپەتسىز تەييارلانغان تائاملارنى كۆرۈپلا يېمەك ـ ئىچمەك مەدەنىيىتىمىز قالتىس تەرەققىي قىلغان دەپ چۈشىنىشكە بولمايدۇ. ئۇيغۇرلارنىڭ چۈشىنىشىدىكى يېمەك ـ ئىچمەك مەدەنىيىتى بولسا، تائاملارنى تەييارلاشتىكى ئىلگىرى ـ كېيىنلىك تەرتىپى ۋە شېپالىق تەسىرىنى بىلىپ، مىجەزنى تەكشەش مەقسىتىدە ئاز ـ ئاز، ئەمما كۆچلۈك تاماقلىنىش ئادەتلىرىنى كۆرسىتىدۇ. ئۇنىڭدىن باشقا زىيانلىق ئىچىملىك ۋە چېكىملىكلەرنى چەكلەش، تاماق ئېتىش ۋە ئىستېمال قىلىش مۇھىتىنى پاكىز تۇتۇش جەھەتلەردە مۇنتىزىم دۇنيا قاراشلارنى ئۆزلىرىنىڭ يېمەك ـ ئىچمەك مەدەنىيىتى گۈللىرىنى پورەكلەپ ئېچىلدۇرۇشتا سۇ ۋە پەرۋىش ئورنىدا كۆرگەن.

ئۇيغۇر تائاملىرى يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىمىزنىڭ مۇھىم تەركىبىي قىسمى. ئۇ يالغۇز تائام تۈرلىرىنى ۋە ئۇنى تەييارلاش ئۇسۇللىرىنى كۆرسىتىپلا قالماي، بەلكى تەييارلاش ۋە ئىستېمال قىلىشتىكى ئىنسانىي پەزىلەتلەرگىچە مۇجەسسەملەشكەن. تارىخىي تەرەققىيات جەريانى ۋە نۆۋەتتىكى ساپ ئۇيغۇر تائام مەدەنىيىتىنى تەتقىق قىلىپ كۆرىدىغان بولساق، بىزنىڭ تائام مەدەنىيىتىمىزدە مۇنداق ئالاھىدىلىكلەر بار: تائام ماتېرىياللىرىنىڭ يېگىلى ۋە پاكىز بولۇشى ئالاھىدە تەكىتلىنىپ قورۇلغانلىرىدىن قاينىتىلغانلىرى كۆپ بولغان. بۇ گەرچە ئۇيغۇر تەبىئەت پەلسەپىسى ۋە ئۇيغۇر تېببابىتىنىڭ كەسپىي قانۇنىيەتلىرىدەك قىلسىمۇ، بىراق ئۇنىڭ ھەربىر ئائىلە تۇرمۇش مىزاندا چوڭقۇر تەسىرى بارلىقىنى ھېس قىلالايمىز. بىز بۇ تەسىرنىڭ تېخىمۇ چوڭقۇرلىشىشى ئۈچۈن تىرىشىمىز ئەلۋەتتە.

قولىڭىزدىكى «ئائىلىلەردە پىچىنە - پىرەنىك پىشۇرۇش» ناملىق كىتاب ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىنىڭ مۇھىم بىر قىسمى بولغان پىچىنە - پىرەنىكلەرنىڭ پىشۇرۇش ئۇسۇلى ۋە شەكلىنى ئەنئەنىۋىيلىك بىلەن زامانىۋىلىكنى بىرلەشتۈرگەن ئاساستا تۈزۈپ چىقىلدى. كىتابتا پىچىنە - پىرەنىكلەرنىڭ نامى، شەكلى، خۇرۇچى، ئېتىلىش ئۇسۇلى تونۇشتۇرۇلدى. ئوقۇرمەن ۋە ئىشلەتكۈچىلەرگە قولايلىق بولۇشى ئۈچۈن ھەربىر پىچىنە - پىرەنىك تۈرى ئۆزى تەۋە بولغان كاتېگورىيە بويىچە بايان قىلىندى. بۇ كىتاب ئادەتتىكى ئوقۇرمەنلەرگە بىۋاستە مەنپەئەت بېرىپلا قالماي ئۇنى پىچىنە - پىرەنىك ئۇستىلىرىنى

تەربىيىلەش ئورۇنلىرى، چوڭ ـ كىچىك رېستۇرانلارنىڭ تەربىيىلەش كۇرسلىرى ھەمدە ھەر خىل تېخنىكا تەربىيىلەش مەركەزلىرىنىڭ مۇلازىمەت تۈرىدىكى ئوقۇتۇش سىستېمىلىرىدا دەرسلىك ۋە پايدىلىنىش ماتېرىيالى قىلىشقا بولىدۇ. ئەڭ مۇھىمى، ھەربىر ئۇيغۇر ئائىلىسى ئۆزلىرىنىڭ سۈپەتلىك يېمەكلىك پىشۇرۇشتا شەكىللەندۈرگەن تارىخىي ئەنئەنىسىنى ئەۋلادلارغا سىڭدۈرۈشتە زۆرۈر ئائىلە ئوقۇشلۇقى قىلىشقا تولىمۇ ماس كېلىدۇ.

مۇندەرىجە

پېچىنە - پەرەندىلەر

ئاق پېچىنە 1
سېرىق پېچىنە 2
بالىلار پېچىنىسى 3
قايماق پېچىنە 5
خاسىڭ پېچىنە 6
سۇزمە پېچىنە 7
گۈللۈك پېچىنە 8
گۈلباغچە پېچىنىسى 9
مېغىز پېچىنىسى 10
تۈلۈم پېچىنىسى 11
مېرىنكا 13
ياڭاق پېچىنىسى 14
شاكىلات پېچىنىسى 15
بادام پېچىنىسى 16
قوۋزاقداچىن پېچىنىسى 18
فرانسوز پېچىنىسى 19
مۇرابباللىق پېچىنە 20
بال پەرەنىك 21
سۇ يېغىلىق بال پەرەنىك 23
ئېرىمچىكلىك پەرەنىك 24

ماشىنا پىرەنىك 25
كېپىنەكسىمان پىرەنىك 26
بانتىك پىرەنىك 27
سېرىقماي پىرەنكى 29
تارتقان پىرەنىك 30
گىلاس گۈلى 32
تۇخۇم پىرەنكى 33
بانان پىرەنكى 35
شاپتۇل پىرەنكى 36
شاكىلاتلىق پىرەنىك 38
ياڭاقلىق بال پىرەنىك 39
ئېرىس پىرەنىك 40
مايلىق پىرەنىك 41
ئۈگىندى پىرەنىك 42
ئاپېلسىن پىرەنكى 43
خورما شەكىللىك پىرەنىك 45
مېغىزلىق پىرەنىك 46
سىيادان توقچى 48
ئاپېلسىن توقچى 49
سوغچىدا بېھى 50
ياڭاقلىق باكلاۋا 51
چاقما كاۋا باكلاۋىسى 54
ياڭاقلىق پىروك 55

مايدا پىشۇرۇلىدىغان پىشۇرۇقلار

ساڭىزا 58

قېيىنقىچا 60
بوغۇرساق 61
ئۇرامىا 61
قۇش تىلى 63
گۈلبەنەك 64
ئەتىرگۈل چېچىكى 65

باقالىيلار

باقالى (1) 67
باقالى (2) 69
تۆت پەسىل باقالىيسى 70
ئەنجۈرلۈك باقالى 71
ئالمىلىق باقالى 72
سەۋزە باقالىيسى 74
ياڭاقلىق باقالى 75

بەلىشلەر

سەۋزە بەلىش 77
ياڭاق بەلىش 78
ئادەتتىكى بەلىش 79
قاقلىق بەلىش 80
گۆش بەلىش 81
ئارىلاشما قىيمىلىق بەلىش 83
كاۋا بەلىش 84
قاتكۆك بەلىش 85
ئۆرۈك بەلىش 86

بادام بەلىش 87
قوغۇن بەلىش 89
بېھى بەلىش 90
ئالۇچا بەلىش 91
ئالما بەلىشى 93

تولدۇرمىلار

قوغۇن تولدۇرمىسى 96
تاۋۇز تولدۇرمىسى 97
ئاپېلسىن تولدۇرمىسى 97
ئۆرۈك تولدۇرمىسى 99
ماندارىنلىق بېھى تولدۇرمىسى 100

باشقا پىشۇرۇقلار

سىيادانلىق بولكىلار 102
تۇچ 103
قات ـ قات 104
قوغۇن تۇرمىلى 105
ئۆرۈك تاتلىقى 107
كاۋا تاتلىقى 108
بانان قۇيمىقى 109
ئۆرۈك چۇلىسى 109

گۈلقەنتلەر

قىزىلگۈل گۈلقەنتى 111

ئانا چېچىكى گۈلقەنتى 111
رەيھان گۈلقەنتى 112
زاراڭزا چېچىكى گۈلقەنتى 112
جىگدە چېچىكى گۈلقەنتى 113
پىننە گۈلقەنتى 113
شاپتۇل چېچىكى گۈلقەنتى 114
ئۆرۈك چېچىكى گۈلقەنتى 114
ئەتىرگۈل گۈلقەنتى 115
ئالما چېچىكى گۈلقەنتى 115
يالپۇز گۈلقەنتى 116
نەشپۈت چېچىكى گۈلقەنتى 116

شەربەتلەر

چىلان شەربىتى 118
جىگدە شەربىتى 118
ئاپېلسىن شەربىتى 119
ئەينۈلا شەربىتى 119
ئالقات شەربىتى 120
بېھى شەربىتى 120
ئالما شەربىتى 121
شاتۇت شەربىتى 121
تاتلىق ئانار شەربىتى 122
ئاچچىق ئانار شەربىتى 122
پىننە شەربىتى 122
لىمون شەربىتى 123
سەۋزە شەربىتى 124

شاپتوُل شەربەتی 124
ئالوُچا شەربەتی 125
قارئۆرۆك شەربەتی 125
قەزىلگوُل شەربەتی 126
شوخلا شەربەتی 126
نەشپۈت شەربەتی 127
گەلاس شەربەتی 127

مۇرابباالار

ئالما مۇرابباسی 128
بەھی مۇرابباسی 128
ئۆرۈك مۇرابباسی 129
قارئۆرۈك مۇرابباسی 130
یاڭاق مۇرابباسی 130
بۆلجۇرگەن مۇرابباسی 131
ئۈزۈم مۇرابباسی 131
شاتۇت مۇرابباسی 132
ئەنجۇر مۇرابباسی 132
قوغۇن مۇرابباسی 133

تورتلار

بۆلجۇرگەن تورتی 134
بادام پەرەنگی تورتی 136
ھەسەل ۋە یاڭاق تورتی 137
ئالما تورتی 139
ئامۇت تورتی 140

بېھى تورتى 141
مۇشۇك تىلى شەكىللىك تورت 142
باناناسلىق تۇرمەل تورت 143
پولۇ تورتى 144
قار ياغدى تورتى 145
مېۋە تورتى 147
گۈرۈچ تورتى 149
قوناق ئۈنى تورتى 150
تۇخۇم تورتى 151
ئۇچ رەڭلىك تورت 152
مېۋىلىك قېتىق تورتى 153
لىمونلۇق قېتىق تورتى 154
ماروژنى تورتى 155
قەۋەتلىك بال تورتى 156
سۇ مېيىلىق بال تورتى 158
ياغسىز قېتىق تورتى 158
ئاق - قارا تورت 159
ناپالېئون 161
شاكىلات تورتى 162
كۈنجۈت تورتى 163
ئۆرۈك تورتى 164
قۇرغاق تورت 165
يۆگمە تورت 166
پىروك 167
بولكا 168
بولدۇرۇلغان پاشتىن 169
پاشتىت 170
سامبۇسا 171

پىچىنە - پىرەنىكلەر

ئاق پىچىنە
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ماي (ياكى مارگىرىن) بىر پىيالە، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر بىر پىيالە، سۈت بىر پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال ماي (ياكى مارگىرىن) جاۋۇرغا سېلىپ كۆپتۈرۈلىدۇ، ئاندىن ئۈستىگە سودا، تۇخۇم، شېكەر سېلىنىپ، ئاخىردا سۈت قۇيۇلۇپ، ياخشى كۆپتۈرۈلگەندىن كېيىن ئۇن سېلىنىپ، يۇمشاقراق، ئەمما قولغا چاپلاشمىغۇدەك قىلىپ خېمىر تەييارلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن مۇۋاپىق مىقدارda ئۇزۇپ ئېلىپ زۇۋۇلا قىلىپ، قول ياكى نوغۇچ بىلەن بىر سانتىمېتىر ياكى ئۇنىڭدىن نېپىزرەك قىلىپ تەكشى يېيىپ، تەييارلىۋالغان ھەر خىل شەكىلدىكى قېلىپلاردىن خالىغىنى خېمىرغا پاتۇرۇلۇپ كېسىپ ئېلىۋېلىنىدۇ، ئاندىن لېگەنگە يېيىتىپ قويۇلغان شېكەرگە پىچىنىڭ يۈزى

بىسىلىپتەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پىچىنە تەكشى مايلانغان لېسقا شالاڭراق تىزىلىپ، ئالدىن قىزىتىپ تەييارلىۋالغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. پىشۇرۇش جەريانىدا دوخۇپكا ئوتنىڭ تەكشى بولۇشىغا كاپالەتلىك قىلىش پىچىنىنىڭ سۇيۇقتلىك بولۇش - بولماسلىقىغا بىۋاستە تەسىر كۆرسىتىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، تەملىك، كۆڭۈلدىكىدەك يېمەكلىك بولالايدۇ.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئەنئەنىمىز بويىچە نان ياكى ساڭزا ھەرقاچان داستىخىنىمىزنىڭ تۆرىدىن ئورۇن ئېلىپ كەلگەن. شۇڭا، ئاق پىچىنە تەخسىگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ قويۇلسا بولىدۇ.

سېرىق پىچىنە

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ماي (مارگىرىن) بىر پىيالە، سەككىز دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، شېكەر بىر يېرىم پىيالە، سۈت بىر پىيالە، سودا يېرىم بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda، يۇزىگە سۈركەش ئۈچۈن بىر نەچچە دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال ماي ياكى مارگىرىن جاۋۇرغا سېلىنىپ ياخشى كۆپتۈرۈلىدۇ، ئۇنىڭغا سودا، تۇخۇم

سېرىقى، شېكەر سېلىپ، كۆپۈكچىلەر ھاسىل بولغۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ، ئاندىن سۈت قۇيۇلۇپ، ئۇن سېلىنىپ، ئاق پىچىنىنىڭ خېمىرىدەك خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن مۇۋاپىق مىقدارداۋ ئۇزۇپ ئېلىپ زۇۋۇلا قىلىپ، قول ياكى نوغۇچ بىلەن بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتا تەكشى يېيىپ، تەييارلانغان ھەر خىل شەكىلدىكى قېلىپلارنى خېمىرغا پاتۇرۇپ كېسىپ ئېلىۋېلىندۇ.

يۇزىنى بېزەش ئۇسۇلى: شەكىل چىقىرىلغان پىچىنىنىڭ يۈزىگە ياكى ئوتتۇرىغا تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىپ تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلىۋالغان پىچىنە مايلانغان لېيسقا شالاڭراق، رەتلىك تىزىلىپ، قىزدۇرۇلغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. دوخۇپكىنىڭ ئوتى ئوبدان تەڭشەلگەندىلا پىچىنە ھەم يېيىشلىك، ھەم كۆركەم پىشىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، قىزىرىپ پىشقان، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ رەتلىك قويۇلسا بولىدۇ.

باللار پىچىنسى
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى يېرىم پىيالە، سۇنئىي

سەرىقماي يېرىم پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، ئۇچ دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، شېكەر يېرىم پىيالە، ھەسەل يېرىم پىيالە، سۈت پاراشوكى يېرىم پىيالە، قېتىق يېرىم پىيالە، سودا كىچىك يېرىم قوشۇق، ئۇن دۆۋە ئۇچ پىيالە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئايرىم قاچىدا تۇخۇم شېكەر بىلەن كۆپتۈرۈلىدۇ. ئىككى خىل ماي جاۋۇردا ئاقارغىچە كۆپىتۈرۈلىدۇ. كۆپىتۈرۈلگەن تۇخۇم شېكەر، مايلارغا ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاندىن ھەسەل قويۇپ كۆپىتۈرۈلىدۇ. سۈت پاراشوكى، قېتىق، سودا ۋە ئۇن باشقا خورۇچقا ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ، خېمىرى باشقا پىرەنىكلەرنىڭكىدىن سەل چىڭراق يۇغۇرۇپ تىندۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر نېپىز يېيىلىپ، كىچىك قېلىپتا بېسىپ چىقىرىپ لېسقا رەتلىك تىزىلىدۇ. پىچىنە ئوتتۇرىسىغا كىچىك شاكىلات پاتۇرۇلىدۇ ياكى كاكائو ئۇنىنى سۇدا قويۇق ئېزىپ تېمىتىپ قويۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: دوخۇيكا ئون مىنۇت بۇرۇن قىزىتىۋېلىنىپ، پىچىنە سۇس سارغايتىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، سارغىيىپ پىشقان، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭگىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ رەتلىك قويۇلسا بولىدۇ.

قايماق پىچىنە
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: خام قايماق لىق بىر پىيالە، سۈنئىي سىرىقماي يېرىم پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، سۈت پاراشوكى بىر سىقىم، تۆت ـ بەش دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، تۇخۇم بىر دانە، سودا كىچىك يېرىم قوشۇق، ئۇن مۇڭاپىق مىقدارىدا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ماي بىلەن قايماق جاۋۇردا ئارىلاشتۇرۇپ كۆپىتۈرۈلىدۇ. تۇخۇم شېكەر بىلەن ئاقسىرىپ قويۇقلاشقۇچە كۆپىتۈرۈلىدۇ. يۇقىرىقىلار بىرلەشتۈرۈلۈپ يەنە كۆپىتۈرۈلىدۇ. سۈت پاراشوكى، سودا، ئۇنلار سېلىنىپ، بوشراق خېمىر تەييارلاپ تىندۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئەمبەلگە خېمىرنى قويۇپ، نوغۇچتا نېپىز يېيىلىدۇ، قېلىپتا بېسىپ چىقىرىپ، شېكەرگە بېسىپ، مايلانغان لېسقا رەتلىك تىزىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەڭشەلگەن دوخۇپكىدا پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ رەتلىك قويۇلسا بولىدۇ.

خاسلىق پىچىنە
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى ئاز كەم بىر پىيالە، سېرىقماي بىر چوڭ قوشۇق، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر بىر پىيالە، قورۇلغان خاسلىق بىر پىيالە، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئۇن ئۇچ يېرىم پىيالە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مايلار جاۋۇرغا سىلىنىپ ئاقارغۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. تۇخۇم بىلەن شېكەر قويۇقلاشقۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاندىن بۇ ئىككىسى بىرلەشتۈرۈلۈپ يەنە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاخىرىدا خاسلىق، سودا، ئۇنلارنى سىلىپ نورمال خېمىر تەييارلاپ، ئازراق تىندۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردا خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا تۇتۇپ، زۇۋۇلىنى بېسىپ، ئۇستىگە خاسلىق ئۇۋاقلىرى سېپىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدىن قىزىتىلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، سارغىيىپ پىشقان، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: خۇددى ئاق پىچىنىگە ئوخشاش تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ رەتلىك قويۇلسا بولىدۇ.

سۇزمە پېچىنە
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى ئاز كەم بىر پىيالە، قايماق چوڭ بىر قوشۇق، شېكەر ئاز كەم بىر پىيالە، سۇزمە لىق بىر پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، ئۇن ئىككى پىيالە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم بىلەن شېكەرنى قوشۇپ، ئايرىم قاچىدا ئاقىرىپ قويۇقلاشقۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. جاۋۇرغا مايىنى سېلىپ، تولۇق ئاقىرىپ قويۇقلاشقۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاندىن بۇ ئىككىسىنى بىرلەشتۈرۈپ يەنە كۆپتۈرۈلىدۇ. قايماق (يېڭى خام قايماق)، سۇزمە، سودا، ئۇنلارنى سېلىپ، چىڭ - بوشلۇقى ئوتتۇراھال خېمىر تەييارلاپ تىندۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئەمبەلگە ئۇن سېپىلىپ، خېمىر بەش سانتىمېتىر قېلىنلىقتا نوغۇچ بىلەن يېيىلىپ، قېلىپتا كېسىلىپ، ئۇستىگە شېكەر بېسىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدىن قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، سارغىيىپ پىشقان، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ رەتلىك قويۇلسا بولىدۇ.

گۈللۈك پېچىنە
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: سۇ، ماي، ئۇن بىلەن يۇغۇرۇلغان چورۇك پەشمەت خېمىرى ئۈچۈن ئۇن 500 گرام، قوي مېيى 180 گرام، قاياق سۇ 200 گرام، شېكەر 150 گرام، تاتلىق پىشىق قىيما، پۇرچاق قىيمىسى مۇۋاپىق مىقدارىدا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن 250 گرام ئۇنغا 50 گرام قوي مېيى، 150 گرام شېكەر، 200 گرام قاياق سۇ قوشۇپ، قوچۇپ ئارىلاشتۇرۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. ئاندىن كېيىن ئايرىم جاۋۇردا 250 گرام ئۇنغا 130 گرام ماي ئىشلىتىپ، خاس مايدا يۇغۇرۇلغان خېمىر تەييارلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: بۇ ئىككى خىل خېمىر ئارىلاشتۇرۇلۇپ، چوڭ قاتلاش ئۇسۇلى بىلەن ئورالغاندىن كېيىن، ئىنچىكىرەك پىلىتا قىلىپ، 50 گرام خېمىردىن ئۇچ دانە زۇۋۇلا ئۇزۇپ، ئەمىل ئۇستىگە توغرىسىغا قويۇپ، بىسىپ يۇمىلاق پىلىتا چىقىرىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانما لېپىقا سېلىنىپ، تۈخۈم ئېقى سۈركىلىپ، 200 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ، ئالتۇن رەڭگە كىرسە پىشقان بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، رەڭگى چىرايلىق، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: گۈللۈك پېچىنە تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

گۈلباغچە پىچىنسى
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: قېتىق ئىككى ئاش قوشۇق، سېرىقماي 125 گرام، ئۆسۈملۈك مېيى يېرىم پىيالە، بىر دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، سودا ئىككى ئاش قوشۇق، ساپ پۇرچاق ئۇنى ئىككى ئاش قوشۇق، ئۇن، ياڭاق مېغىزى تالقىنى مۇزاپىق مىقدارىدا، شېكەر شەربىتى ئۇچ پىيالە، سۇ ئۇچ پىيالە، لىمون سۇيى يېرىم پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: سۇماي، قېتىق، تۇخۇم سېرىقى، سودا، ساپ پۇرچاق ئۇنى، سېرىقماي ۋە ئۇن قاتارلىقلار ئارىلاشتۇرۇلۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇلا قىلىنىدۇ، زۇۋۇلىلارنىڭ ھەربىرىدىن ئارا چىنىنىڭ ئېغىزى چوڭلۇقىدا جىلتا ئېچىلىپ، جىلتىلارنىڭ ئەتراپى (مەركىزىي قىسمى پۈتۈن قالدۇرۇلۇپ) پىچاق بىلەن تەڭ تۆت چاك قىلىپ كېسىلىدۇ، ئوتتۇرىسىغا ياڭاق مېغىزى تالقىنى ئېلىنىدۇ. تۆت چاك كېسىكتىن ھاسىل بولغان سەككىز چاكنىڭ ئۇچلىرى سىرتقا قارىتىلىپ، بىرىنىڭ دۇمبىسىگە بىرى يېپىشتۇرۇلىدۇ، ئىچىدىكى ئاخىرقى ئىككى ئۇچى ياڭاقنىڭ چۆرىسىدە بىر - بىرىگە چاپلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: چىرايلىق گۈل غۇنچىسى شەكلىدىكى بۇ خېمىرلار مايلانغان لېسقا تىزىلىدۇ. ئوتتۇراھال ھارارەتلىك دوخۇپكىدا تاكى قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. شەربىتى ئۈچۈن سۇ، شېكەر، لىمون سۇيى قوشۇلۇپ قاينىتىلىدۇ، قىيام ھالىتىدىكى شەربەت سوۋۇتۇلغان پىچىنىڭ ئۈستىدىن تۆكۈلىدۇ، پىچىنىلەر شەربەتنى ئىچىپ بولغاندىن كېيىن، تەخسىلەرگە ئېلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، تەملىك، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: گۈلباغچە پىچىنىسى تەخسىگە ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلىدۇ.

مېغىز پىچىنىسى
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن ئۇچ پىيالە، سوقۇلغان شېكەر ئۇچ پىيالە، تۇخۇم ئون دانە، ئۇششاق سوقۇلغان ئۆرۈك مېغىزى ئۇچ پىيالە، مۇئەتتەر ئالتە تامچە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: بىر جاۋۇردا مارگىرىن، سوقۇلغان شېكەر ۋە تۇخۇم ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، باشقا بىر جاۋۇردا سوقۇلغان مېغىز بىلەن ئۇن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاندىن مۇئەتتەر قوشۇلىدۇ. ئاندىن ئىككى جاۋۇردىكى ئارىلاشمىلار بىرلەشتۇرۇلۇپ ئوبدان كۆپتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان ئارىلاشما

يېمەكلىك سۈلياۋ خالتىسى ياكى كىرىم سىققۇچقا تولدۇرۇلىدۇ. تۇخۇ كۆزى چوڭلۇقىدا تېشىۋېتىلگەن سۈلياۋ خالتا ياكى كىرىم سىققۇچنى قول بىلەن سىقىپ تۇرۇپ، مايلانغان لېسقا چېچەك شەكلى چىقىرىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلىۋالغان پېچىنە ئالدىن 160 گرادۇسقا قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ، ئون مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

يۇزىنى بېزەش ئۇسۇلى: يۇزىگە ئاق شېكەر ۋە پىستە مېغىزى يېپىشتۇرۇلۇپ بېزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: سارغۇچ رەڭلىك، يېيىشلىك. يۇرەكنى كۈچەيتىش، يۆتەل توختىتىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىلىش ئۇسۇلى: داستىخاننىڭ ئوتتۇرىغا تىزىلغان نان ياكى ساڭگىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ، كىچىك تەخسىلەرگە ئېلىنىپ چىرايلىق تىزىلىدۇ.

تۆلۈم پېچىنسى
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن 250 گرام، قېتىق تۆت ئاش قوشۇق، چۈچۈتۇلگەن سۇ مېيى تۆت ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالە، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، سودا ئىككى بال قوشۇق، مۇئەتتەر تۆت تامچە، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

ئۇستىنكى خۇرۇچلىرى: مارگىرىن ئىككى ئاش قوشۇق،

شېكەر تۆت ئاش قوشۇق، سۇ ئىككى ئاش قوشۇق، كاكائو پاراشوكى سەككىز ئاش قوشۇق، سوقۇلغان پىستە مېغىزى ئالتە ئاش قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا بارلىق خۇرۇچلار سېلىنىپ، ئۇستىگە ئۇن ئاز ـ ئازدىن سېلىنىپ، يۇمشاق، ئەمما قولغا يېپىشمىغۇدەك خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر گۆش قىيمىلاش ماشىنىسىدىن ئۆزگەرتىپ ياسالغان پىرەنىك ماشىنىسىغا سېلىنىپ بېسىپ چىقىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: چىققان پېچىنىلەر مايلانغان لېيقا تىزلىپ، ئاندىن قىزدۇرۇپ قويۇلغان دوخۇيكىغا سېلىنىپ، يۇزى بەك قىزارتىۋېتىلمەي پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەك خۇرۇچلىرىنىڭ تەييارلىنىشى: مارگىرىن، شېكەر، سۇ، كاكائو پاراشوكى بىر كورىغا سېلىنىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ، سۇس ئوتتا ئازراق قاينىتىلىپ تەييارلىنىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: بېزەك خۇرۇچلىرى سوۋۇپ ئىلمان بولغاندىن كېيىن، قوشۇق بىلەن پېچىنىنىڭ ئۈچى تەرەپكە سۈركىلىپ، يۇزىگە سوقۇلغان پىستە مېغىزى سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى خۇددى تۈلۈمغا ئوخشايدۇ. مەززىلىك، يېيىشلىك. مېڭە ۋە يۈرەكنى قۇۋۇەتلەش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، مۇڭاپىق ئورۇنغا تىزىلىدۇ.

مېرىنكا

خۇرۇچلىرى: بەش دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى، شېكەر لىق بىر پىيالە.

كۆپىتۈرۈش ئۇسۇلى: ئاۋۋال تۇخۇمنىڭ ئېقى چوڭقۇرراق قاچىغا سېلىنىپ، چوكىلار توپى ياكى مەخسۇس كۆپىتۈرگۈچ بىلەن كۆپىتۈرۈلىدۇ. تۇخۇمنىڭ ئېقى ئوبدان كۆپكەندىن كېيىن ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ، تۇخۇم ئېقى پۈتۈنلەي كۆپۈككە ئايلىنىپ، قوشۇقتىن ئۆزلۈكىدىن ئېقىپ چۈشمەيدىغان ھالەتكە كەلگۈچە داۋاملىق كۆپىتۈرۈلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تۇخۇم كۆپۈپ شۇ خىل ھالەتكە كەلگەندىن كېيىن، مايلانغان لېپكا قوشۇق بىلەن بىر - بىرلەپ قويۇلىدۇ، قويغاندا ئاستى تەرىپى كەڭرەك، ئۈستى تەرىپى ئۇچلۇقراق شەكىل چىقىرىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: لېپكا سېلىپ تەييارلانغان مېرىنكىلار دوخۇپكىغا سېلىنىپ سۇس ئوتتا ئاستا پىشۇرۇلىدۇ. پىشقان مېرىنكىلار تاختىغا تىزىلىپ شامالدىتىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، ئاپئاق، ئىنتايىن تاتلىق، ئېغىزغا كىرسىلا ئېرىپ كېتىدۇ.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلغان مېرىنكىلار نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىدىن ئورۇن ئېلىپ، داستىخاننى مۇلاشتۇرىدۇ.

ياڭاق پېچىنىسى
(16 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن 300 گرام، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى پىيالە، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى بىر پىيالە، سودا پاراشوكى ئىككى بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

يۇزى ئۈچۈن: ياڭاق مېغىزى.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مارگىرىن جاۋۇرغا سېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە تۇخۇم سېرىقى، سوقۇلغان شېكەر، سودا پاراشوكى ۋە سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى ئارىلاشتۇرۇلۇپ، يۇمشاقراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇلىلار تۇتۇلۇپ، يۇمىلاق توپ شەكلىگە كىرگۈزۈلىدۇ. ئاندىن ئالىقان بىلەن سەل ـ پەل بېسىلىدۇ ھەم ئوتتۇرىسىغا يېرىم ياڭاق مېغىزى قويۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پېچىنىلەر مايلانغان لېسقا رەتلىك تىزىلىپ، دوخۇيكىدا يۇزى سارغايغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى ئاقۇچ، مەززىلىك. مېڭىنى

قۇۋۇتلەش، ھاردۇق چىقىرىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭگىنى چوڕىدەپ قويۇشقا بولىدۇ.

شاكىلات پېچىنسى

(12 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇن ئىككى پىيالە، كاكائو پاراشوكى تۆت ئاش قوشۇق، مارگىرىن ئىككى پىيالە، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى پىيالە، ئالتە دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، مۇئەتتەر 3 ~ 4 تامچە، ئېرىتىلگەن شاكىلات ئىككى پىيالە، ئۇن مۇزاپىق مىقدارىدا.

يۇزى ئۇچۇن: يېمەكلىككە ئىشلىتىلىدىغان بويىاق ۋە كىرىم پاراشوكى.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا ئۇن، سوقۇلغان شېكەر ۋە كاكائو پاراشوكى سېلىنىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئاندىن تۇخۇم سېرىقى، مارگىرىن سېلىنىپ، خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. يۇغۇرۇلغان خېمىر مايلىق قەغەزگە ئورىلىپ بىر سائەت تىندۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئەمىلگە قويۇلۇپ، نوغۇچ بىلەن بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتا ئېچىلىپ، ئۇستىگە

ئىستاكانىنىڭ ئېغىزى بوشراق پاتۇرۇلۇپ، قېيىقچا كەسكۈچ بىلەن كېسىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلىۋېلىنغان پېچىنىلەر مايلانغان لېسقا تىزىلىپ، 180 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 15 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان پېچىنىلەر ئېرىتىلگەن شاكىلاتقا چۆكۈرۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. سوۋۇغان پېچىنىلەرنىڭ يۈزى يېمەكلىككە ئىشلىتىلىدىغان بويياق ۋە تەڭشەلگەن كىرىملەر بىلەن بېزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، رەڭدار، تاتلىق. بەدەننى قۇۋۋەتلەش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلغان پېچىنىلەر نان ياكى ساڭگىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ مۇڭاپىق ئورۇنغا تىزىلسا بولىدۇ.

بادام پېچىنسى

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: تاتلىق بادام تۆت پىيالە، ئاچچىق بادام تۆت ئاش قوشۇق، تۇغۇنەك ئەزمىسى سەككىز ئاش قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا، شېكەر ئىككى پىيالە، تۆت دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، مۇئەتتەر تۆت تامچە، تۇز ئىككى چىمدىم، مارگىرىن 300 گرام، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تاتلىق ۋە ئاچچىق بادامىلار قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ 15 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. پىشقاندىن كېيىن سوۋۇتۇلۇپ، نەم لۆڭگە ئارىسىغا ئېلىنىپ پوستى چىقىرىۋېتىلىپ، ئۇششاق سوقۇلىدۇ. سوقۇلغان بادام داسقا سېلىنىپ، ئوستىگە توگۈنەك ئەزمىسى، ئۇن، شېكەر، تۇخۇم سېرىقى، مۇئەتتەر، تۇز ۋە ئېرىتىلىپ بىر ئاز سوۋۇتۇلغان مارگېرىن قوشۇلۇپ، ھەممىسى ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ يۇمشاق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئۆرۈك چېكى چوڭلۇقىدا ئۇزۇلۇپ كۇمىلاچلىنىدۇ. كۇمىلاچلار كۆپتۇرۇلگەن تۇخۇم ئېقىغا پاتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان كۇمىلاچلار ئوبدان مايلىنىپ ئوستىگە نېپىز ئۇن سېپىلگەن لېيسقا تىزىلىپ، ئوتتۇراھال ھارارەتلىك دوخۇپكىدا يېرىم سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ. پىشقاندىن كېيىن سىم تور ياكى غەلۋىر شەكىلدىكى ھاۋا ئۆتۈشۈپ تۇرىدىغان يەردە قۇرۇتۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: دانە ـ دانە، يۇمىلاق، ئاقۇچ رەڭلىك، يېيىشلىك. توسالغۇلارنى ئېچىش، ئاشقازاننى كۆچەيتىش، تەرەتنى راۋانلاشتۇرۇش، يۆتەلنى توختىتىش قاتارلىق ئالاھىدىلىكلەرگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

قوۋزاقدارچىن پىچىنىسى
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۇن ئىككى يىرىم پىيالە، شېكەر يېرىم پىيالە، ئۇندەك سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن بەش بال قوشۇق، مارگىرىن ئىككى يېرىم پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: شېكەر، ئۇن، قوۋزاقدارچىن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، مارگىرىن قوشۇلۇپ، سۇ قويماي خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: يۇغۇرۇلغان خېمىر 0.5 سانتىمېتىر قېلىنلىقتا يېيىلىپ، چېچەك شەكلىدىكى قېلىپلار بىلەن كېسىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: كېسىپ تەييارلانغان پىچىنىلەر مايلانغان لېيقا تىزىلىپ، ئالدىن قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ بولغان پىچىنىلەرنى دوخۇپكىدىن ئالغان ھامان يۇزىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىقراق، قوخۇر رەڭلىك بولىدۇ، ئاشقازاننى ياخشىلاش، ئىشتىھانى ئېچىش، بەدەننى قۇۋۋەتلەش قاتارلىق ئالاھىدىلىكلەرگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىلەردىكى قوۋزاقدارچىن پىچىنىسىگە داستىخاندىن مۇۋاپىق ئورۇن بېرىلسە بولىدۇ.

فرانسوز پىچىنسى
(توّت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇن بىر پىيالە، ساپ پۇرچاق ئۇنى بىر ئاش قوشۇق، تۇخۇم توّت دانە، سودا بىر يېرىم بال قوشۇق، شېكەر يېرىم پىيالە، سۇ مۇۋاپىق مىقدارىدا .

يۇزى ئۇچۇن: يېمەكلىككە ئىشلىتىلىدىغان بويىاق ۋە كىرىم پاراشوكى.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۇن ۋە ساپ پۇرچاق ئۇنى جاۋۇرغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئۇستىگە سودا پاراشوكى سېلىنىدۇ. تۇخۇم بىلەن شېكەر ئايرىم قاچىدا كۆپتۇرۇلۇپ، ئۇن ئارىلاشمىسى ئۇستىگە تۆكۈلىدۇ، ئاندىن سۇتنى ئاز - ئازدىن قۇيۇپ تۇرۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتا يېيىلىپ، ئىستاكان ئېغىزى بىلەن كېسىپ ئويۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئويۇپ ئېلىنغان پىچىنىلەر مايلانغان لېسقا تىزىلىپ، قىزىتىپ تەييارلانغان دوخۇپكىدا 15 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىچىنە سوۋۇغاندىن كېيىن يۇزىگە يېمەكلىككە ئىشلىتىلىدىغان بويىاق ۋە كىرىم پاراشوكى بىلەن سىرىق چاچلىق كىچىك قىزچاقنىڭ شەكلى چىقىرىلسا بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى چىرايلىق، رەڭدار، مەززىلىك. بەدەننى قۇۋۇتلەش، قان تولۇقلاش ۋە نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىگە رەتلىك تىزىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىدىكى كۆزگە چېلىقارلىق ئورۇنغا قويسا، ئىنتايىن كۆركەم چىقىدۇ.

مۇرابباسىز پىچىنە
(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇن لىق ئىككى پىيالە، يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر ئىككى پىيالە، مارگىرىن ئىككى پىيالە، ئۆرۈك مۇرابباسى بىر پىيالە، ئۇششاق سوقۇلغان شېكەر بىر پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئىككى پىيالە يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر بىلەن مارگىرىن ئىلەشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئۇن سېلىپ كۆپ ئىلەشتۇرمەيلا ماگىرىن بىلەن شېكەر يېدۇرۇلىدۇ. يۇغۇرۇلغان خېمىر توڭلاتقۇدا يېرىم سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىرنى توڭلاتقۇدىن ئېلىپ، ئاستا - ئاستىگە ئۇن سېپىپ تۇرۇپ ئوچ سانتىمېتىر قېلىنلىقتا يېيىلىدۇ ۋە يۇرەك شەكىللىك پىچىنە قېلىپى بىلەن كېسىلىدۇ. يۇرەك شەكلىدە كېسىلگەن پىچىنىلەرنىڭ يېرىمىنىڭ دەل ئوتتۇرىسىغا ئۆزىدىن كىچىك يۇرەك شەكلىدىكى قېلىپ بىلەن ئويۇپ چىقىرىۋېتىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پىچىنلەر مايلانغان لېسقا تىزىلىپ، 180 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىلغان دوخۇپكىدا ئون مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ، پىشقان پىچىنلەر دوخۇپكىدىن چىقىرىپ سوۋۇتۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: سوۋۇغان يۇرەكلەر يەنى ئوتتۇرىسى ئويۇۋېتىلگەن پىچىنلەر يۇزىگە مۇرابا سۇركەلگەن پوتۇن پىچىنىڭ ئوستىگە يېپىشتۇرۇلىدۇ. يۇزىگە يېرىم پىيالە يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى يۇرەككە ئوخشاش، كۆركەم، مەززىلىك، يېيىشلىك. يۇرەك مۇسكۇلىنىڭ خىزمىتىنى ياخشىلاش، روھلۇق قىلىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق پەتنۇسقا ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

بال پىرەنىك

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ماي (مارگىرىن) بىر پىيالە، تۇخۇم تۆت دانە، ھەسەل بىر يېرىم پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا، يۇزىگە سۇركەش ئۈچۈن ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ماي ياكى مارگىرىن

جاۋۇرغا سېلىنىپ كۆيتۇرۇلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە سودا، ھەسەل، شېكەر، تۇخۇم سېلىنىپ ئىلەشتۇرۇلۇپ ئوبدان كۆيتۇرۇلىدۇ، ئاندىن ئۇن سېلىنىپ، قوشۇق پاتۇرغىلى بولغۇدەك خېمىر تەييارلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر ئۆز ئېھتىياجىغا ئاساسەن كىچىك ـ كىچىك زۇۋۇلا قىلىنىدۇ. كۆپ ھاللاردا ئوتتۇراھال بولاق مانتىنىڭ چوڭلۇقىچىلىك زۇۋۇلا قىلىنسا چىرايلىق چىقىدۇ. زۇۋۇلا ئىككى ئالقانىنىڭ ئويمان يېرىگە قويۇلۇپ بوش بېسىلىپ، چۆرىسى نېپىزرەك، ئوتتۇرىسى قېلىنراق قىلىپ ياپىلاقلاشتۇرۇلىدۇ.

يۇزىنى بېزەش ئۇسۇلى: پىچىنە شەكىلگە كىرگەندىن كېيىن يۇزىنىڭ ئوتتۇرىسىغا تۇخۇم سېرىقى سۇرۇپ تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پىچىنە مايلانغان لېسقا شالاڭراق قىلىپ رەتلىك تىزىلىپ، قىزدۇرۇلغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. بال پىرەنىك سۇسراق ئوتتا ئۇزاقراق پىشۇرۇلسا، ئىچى خام قالماي يۇمشاق پىشىدۇ ھەم ئوبدان كۆپىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۇمىلاق، يۇمشاق، قارامتۇل رەڭدە، ئىنتايىن مەززىلىك، يېيىشلىك بولىدۇ.

داستخانغا تىزىلىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنغان بال پىرەنىك نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىدىكى كۆزگە چېلىقارلىق ئورۇنغا تىزىلىدۇ.

سۇ يېغلىق بال پىرەنىك
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: چۈچۈتۇلگەن سۇزۇك سۇ يېغى بىر پىيالە، تۇخۇم ئۇچ دانە، ھەسەل لىق بىر پىيالە، شېكەر ئازكەم بىر پىيالە، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئۇن تۆت پىيالە، ئۈستىگە سېپىلىدىغان شېكەر يېرىم پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم، شېكەرلەرنى چۈشقۇررىق قاچىغا سېلىپ قويۇقلاشقۇچە كۆپتۈرىمىز، كۆپتۈرۈپ بولغاندىن كېيىن ھەسەل قۇيۇپ يەنە كۆپتۈرىمىز. ئاندىن سۇ يېغىنى ئوبدان چۈچۈتۈپ، كۆپتۈرۈلگەن خۇرۇچنىڭ ئۈستىگە قۇيۇپ، تولۇق ئارىلاشتۇرۇپ، ئاخىرىدا سودا، ئۇنلارنى سېلىپ، بوشراق خېمىر تەييارلايمىز.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: دوخۇپكىنى 10 مىنۇت ئىلگىرى قىزىتىپ، پاكىز لېيىنى ئازراق ياغلايمىز. تىندۇرۇلغان خېمىردا ياڭاقتىن سەل چوڭراق زوۋۇلا قىلىپ، تەخسىدىكى شېكەرگە بوشراق بېسىپ، لېيىقا ئارىلىقىنى سەل يىراق قويۇپ رەتلىك تىزىپ، دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمىلاق، يۇمشاق، سېرىق رەڭدە، ئىنتايىن مەززىلىك، يېيىشلىك بولىدۇ.

داستخانغا تىزىلىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنغان سۇ يېغىلىق بال پىرەنىك نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىدىكى كۆزگە چېلىقارلىق ئورۇنغا تىزىلىدۇ.

ئىرىمچىكلىك پەرەنىك
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: سوقۇلغان سېرىق ئىرىمچىك بىر پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، قوي يېغى يېرىم پىيالە، ئاق شېكەر يېرىم پىيالە، قېتىق يېرىم پىيالە، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئۇن ئىككى پىيالە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ياغنى سودا بىلەن چېلىپ كۆپتۇرۇپ، ئۇستىگە شېكەر سېلىپ، شېكەر ئېرىگۈچە يەنە كۆپتۇرىمىز. ئاندىن تۇخۇمنى ئايرىم چېلىپ كۆپتۇرۇپ، ياغقا قوشۇپ، قېتىق، ئىرىمچىك، ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇپ تەييارلايمىز.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر تىنغاندىن كېيىن نوغۇچ بىلەن نېپىز يېيىپ، دۇگىلەك قېلىپتا كېسىپ تەييارلىۋالىمىز.

يۇزىنى بېزەش ئۇسۇلى: ئىرىمچىككە ئازراق يانجىلغان پەرەنىكنى قوشۇپ، تەخسىگە تۆكۈپ ئارىلاشتۇرۇۋالىمىز. قېلىپتا كېسىپ تەييارلىۋالغان پەرەنىكنىڭ ئۇستىگە تۇخۇمنىڭ ئېقىنى سۈركەپ، تەخسىدىكى ئىرىمچىككە باسىمىز.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئېرىمچىككە بېسىپ تەييارلانغان پەرەنىكنى ئالدىن قىزىتىۋالغان دۇخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمىلاق، يۇمشاق، ئىنتايىن مەززىلىك،

يېيىشلىك بولىدۇ.

داستىخانغا تىزىلىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنغان ئىرىمچىكلىك پىرەنىك نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىدىكى كۆزگە چېلىقارلىق ئورۇنغا تىزىلىدۇ.

ماشىنا پىرەنىك
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ماي (مارگىرىن) بىر پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقدارىدا.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ماي ياكى مارگىرىن جاۋۇرغا سېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ، ئۇنىڭ ئۈستىگە تۇخۇم، شېكەر، سودا، ئاخىرىدا سۈت قۇيۇلۇپ، ئوبدان كۆپتۈرۈلۈپ ئۇن سېلىنىپ، ئاق پېچىنىڭكىدىن چىڭراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ماشىنىسىنى قۇراشتۇرۇش: گۈش قىيمىلاش ماشىنىسىنىڭ ئىچىدىكى پىچىقى بىلەن جىلىتەك تۆمۈرى ئېلىشتۇرۇلۇپ، ئۇلارنىڭ ئورنىغا مەخسۇس ياسالغان قېلىپ سېلىنىپ قۇراشتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىرنى ئاز - ئازدىن ئېلىپ، تەييارلانغان شەكىل چىقىرىش ماشىنىسىغا سېلىپ ئايلاندۇرۇلىدۇ. بۇ چاغدا ماشىنا ئاغزىدىن يۇزى تەكشى تىرنالغان تاسما شەكىللىك خېمىر چىقىدۇ. خېمىرنى قول ياكى

كىچىكرەك تاختاي بىلەن تىرەپ تۇرۇپ مۇڭايىق ئۇزۇنلۇقتا چىقىرىڭالغاندىن كېيىن ماشىنىنى ئايلاندۇرۇشنى توختىتىپ، خېمىر 5 ~ 6 سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا ياكى ئۆز ئېھتىياجى بويىچە كېسىۋېلىندۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: كېسىپ تەييارلانغان پىچىنىنى مايلانغان لېسقا رەتلىك تىزىپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى تەكشى سېرىق، غۇرۇس - غۇرۇس بولۇپ، ناھايىتى يېيىشلىك.

داستخانغا تىزىلىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنغان ماشىنا پىرەنىك نان ياكى ساڭگىلاققا ئەتراپىغا تىزىلىدۇ.

كېپىنەكسىمان پىرەنىك

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئىككى دانە، سۇت بىر پىيالە، ئۇن 350 گرام، سېرىقماي بىر ئاش قوشۇق، ئاچچىقسۇ بىر ئاش قوشۇق، ئۇۋۇتۇلغان پىستە مېغىزى 100 گرام، چۇچۇتۇلگەن ئاپتاپىرەس مېيى ئىككى پىيالە، تۇز بىر چىمدىم.

شەربىتى ئۇچۇن: شېكەر ئىككى يېرىم پىيالە، سۇ ئىككى پىيالە، لىمون سۇيى بىر تامچە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا سېلىنغان ئۇننىڭ

ئوتتۇرىسى ئېچىلىپ، سوت، تۇخۇم، ماي، تۇز ۋە ئاچچىقسۇ قوبۇلۇپ، بوشراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئون مىنۇت تىندۇرۇلغاندىن كېيىن بەش دانە زۇۋۇلا ئوزۇلىدۇ. زۇۋۇلا ياپىلاقلىنىپ ئوستىگە ساپ پۇرچاق ئۇنى سېپىپ تورۇپ، نوغۇچ بىلەن چۆچۇرىنىڭ جىلتىسىدەك نېپىز ئېچىلىدۇ. چۆچۇرىگە جىلتا كەسكەن شەكىلدە خالىغان چوڭلۇقتا كېسىلىدۇ. كېسىلىپ تۆت چاسا شەكىلدە چىققان بۇ جىلتىلار دەل ئوتتۇرىسىدىن قىسىلىپ، كېپىنەك شەكلىگە كىرگۈزۈلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: كېپىنەك شەكلىدىكى بۇ جىلتىلار قىزىق مايدا پىشۇرۇلۇپ تەخسىگە ئېلىنىدۇ. ئوچاقنىڭ باشقا بىر تەرىپىدە شېكەر ۋە سۇ بىلەن شەربەت قاينىتىلىدۇ. لىمون سۈيى قوشۇلۇپ سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن، كېپىنەك شەكلىگە كىرگەن بۇ نېمەتلەر شەربەتكە پاتۇرۇلۇپ، ئىككى قانىتى سوقۇلغان پىستە مېغىزىغا مىلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: كېپىنەكسىمان پىرەنىك تەخسىگە تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

بانتىك پىرەنىك

(بىر پەتنۇس)

خورۇچلىرى: ماي (مارگىرىن)بىر پىيالە، تۇخۇم بەش

دانە، شېكەر بىر يېرىم پىيالە، سۇت بىر پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا، كاكائو پاراشوكى تۆت بال قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال جاۋۇرغا ماي ياكى مارگىرىن سېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاندىن سودا، تۇخۇم، شېكەر، سۇت قۇيۇلۇپ، ئاخىرىدا ئۇن سېلىنىپ، ئاق پېچىنىنىڭ خېمىرىغا ئوخشاش خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. تەييارلانغان خېمىر تەڭ ئىككىگە بۆلۈنۈپ، بىر بۆلىكىگە كاكائو پاراشوكى ئىلەشتۈرۈلۈپ، خېمىر كاكائو رەڭگىگە كىرگۈچە ئوبدان سىڭدۈرۈلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئىككى خىل خېمىرنى 150 ~ 200 گرام چوڭلۇقتا تەڭ مىقداردا جۇپلۇك پارچىلارغا بۆلۈپ، ئەمبەلدە بىرنىڭ ئۈستىگە ئىككىنچىسى قويۇلۇپ، قول ياكى نوغۇچ بىلەن يېيىلىدۇ ياكى بولمىسا ئىككى خىل خېمىرنى ئايرىم - ئايرىم يېيىۋېلىپ ئاندىن جۇپلىسىمۇ بولىدۇ؛ بۇ چاغدا بىر قەۋىتى سارغۇچ، يەنە بىر قەۋىتى سۇس كاكائو رەڭلىك بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتىكى دۇگىلەك ياما ھاسىل بولىدۇ. بۇ خېمىر قېيغۇچتا ئىككى ئىلىك كەڭلىكتە تاسما قىلىپ كېسىلىدۇ. ھەربىر تاسما يەنە 6 ~ 7 سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا بۆلەكلەرگە بۆلۈنىدۇ. ھەربىر بۆلەكنى قول بىلەن ئىككى ئۇچىدىن تۇتۇپ قاپ ئوتتۇرىسىدىن تولغاپ قويۇلسا، بىر تەرەپنىڭ ئۇستى سارغۇچ، ئاستى كاكائو رەڭلىك، يەنە بىر

تەرەپنىڭ ئوستى كاكائو رەڭلىك، ئاستى سارغۇچ رەڭلىك بانتىك پېچىنىسى تەييار بولىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پېچىنە مايلانغان لېسقا ئارىلىق قالدۇرۇپ تىزىلىپ، ئالدىن قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. بۇ پېچىنە نورمال ئوتتا بەك قىزارتىۋېتىلمەي پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى بانتىكقا ئوخشاش، كۆركەم، رەڭگى ئۆزگىچە، تەملىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ چىرايلىق تىزىلسا بولىدۇ.

سېرىقماي پەرەنىكى
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئېرىتىلگەن سېرىقماي 200 گرام، قوۋ شېكەر 260 گرام، تۇخۇم 1 ~ 2 دانە، سودا، ئۇن يېتەرلىك مىقدار دا.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: سېرىقماي پەرەنىكىنىڭ خېمىرىنى تەييارلاش ئۇچۇن ئۆلچەملىك ئېلىنغان، يەنى ئېرىتىپ ئۇيۇتۇلغان سېرىقماي داسقا سېلىنىپ ئوبدان كۆپتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: كۆپۈپ تەييار بولغان خېمىر ئاز ـ ئازدىن بوشقىنە زۇۋۇلا قىلىپ ئېلىنىپ، ئەمبەلدە

يېيىلىدۇ ـ دە، ئەتراپى ئۇششاق مۇرەك ـ مۇرەك دوگىلەك قىلىپتا كېسىلىپ تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: كېسىپ ئېلىنغان زۇۋۇلا لېسقا رەتلىك تىزىلىدۇ. نورمال قىزدۇرۇلغان دوخۇپكىدا ئۇستى ئانچە قىزارتىلمايلا پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، رەڭگى ئۆزگىچە، تەملىك، يېيىشلىك.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: سىرىقماي پىرەنىكى پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭگىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

تارتقان پىرەنىك
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۆسۈملۈك مېيى 250 گرام، قۇم شېكەر 300 گرام، تۇخۇم ئىككى دانە، سودا بىر قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقدارىدا.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تارتقان پىرەنىك خېمىرىنى تەييارلاش ئۇچۇن، ئالدى بىلەن ماي داسقا سېلىنىپ ئوبدان كۆپتۇرۇلىدۇ. ئاندىن كېيىن تۇخۇم، قۇم شېكەر، ئازراق سودا سېلىنىپ، يەنە ئىلەشتۇرۇلۇپ كۆپتۇرۇلگەندىن كېيىن سۇت قۇيۇلۇپ، ئۇن سېلىنىپ بوشراق قىلىپ خېمىر يۇغۇرۇلسا بولىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر ئاز ـ ئازدىن ئېلىنىپ، پىرەنىك قېلىپى ئورنىتىلغان گۆش ماشىنىسىغا سېلىنىپ، گۆش تارتقاندەك تارتىپ چىقىرىلىدۇ. گۆش ماشىنىسى مۇنداق تەييارلىنىدۇ: گۆش ماشىنىسى بىر ئورۇنغا ئورنىتىلغاندىن كېيىن، ئىچىدىكى پىچىقى ۋە چىلتەك تۆمۈرى (گۆش چىقىدىغان كۆز ـ كۆز تۆمۈرى) ئېلىنىپ تاشلىنىپ، ئۇلارنىڭ ئورنىغا مەخسۇس ياسالغان قېلىپ سېلىنىدۇ. ئۇنىڭدىن كېيىن ماشىنىنىڭ ئىچىگە خېمىر بۆلۈپ ـ بۆلۈپ سېلىنىدۇ ـ دە، ماشىنا ئايلاندۇرۇلىدۇ. بۇ چاغدا ماشىنىنىڭ ئاغزىدىن ئۇستى تەكشى تىرنالغان تاسما شەكىللىك خېمىر چىقىشقا باشلايدۇ، خېمىرنىڭ تېگىدىن قول بىلەن ياكى كىچىكرەك بىر تاختاي بىلەن تىرەپ تۇرۇپ، خېمىر مۇڭاپىق ئۇزۇنلۇقتا چىقىرىۋېلىنغاندىن كېيىن ماشىنىنى ئايلاندۇرۇشنى توختىتىپ تۇرۇپ، خېمىر 5 ~ 6 سانتىمېتىر ياكى خالىغان ئۇزۇنلۇقتا كېسىپ ئېلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تارتقان پىرەنىك مايلانغان لېستا رەتلىك تىزىلىپ، سۇسراق ئوتتا پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، رەڭگى چىرايلىق، تەملىك، يېيىشلىك.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تارتقان پىرەنىك چىرايلىق پەتنۇسقا تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلىدۇ.

گىلاس گۈلى
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۇن تۆت پىيالە، مارگىرىن 250 گرام، تۇخۇم ئىككى دانە، مۇئەتتەر بىر تامچە، سۇ يېرىم پىيالە، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر 3 ~ 4 پىيالە.

گىرىمى ئۈچۈن: شېكەر 3 ~ 4 پىيالە، ئۇن ئىككى ئاش قوشۇق، تۇخۇم ئىككى دانە، مۇئەتتەر ئىككى تامچە، سۈت ئىككى پىيالە.

يۈزى ئۈچۈن: گىلاس بىر پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: كىرىمى ئۈچۈن شېكەر، ئۇن، كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم، مۇئەتتەر قاتارلىقلار بىر قازانغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. سوغۇق سۈت ئاز - ئازدىن قۇيۇلىدۇ. ئوتتۇراھال ئوتتا داۋاملىق قوچۇپ تۇرۇپ قويۇق كىرىم ھالىتىگە كەلگۈچە پىشۇرۇلىدۇ ۋە سوۋۇتۇلىدۇ. مۇئەتتەر يېرىم پىيالە سۇغا تەڭشىلىدۇ. ئۇن ئەمبەل ئۇستىگە ئېلىنىپ ئوتتۇرىسى كۆلچەك قىلىنىدۇ، يۇمشىتىلغان مارگىرىن، تۇخۇم، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر سېلىنىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر 20 مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ. خېمىر پوزا بىلەن يېرىم بارماق قېلىنلىقتا

ئېچىلىدۇ ۋە ئىستاكان ئېغىزى بىلەن جىلتا كېسىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بۇلار چوڭ ـ كىچىك، گۇللۇك قېلىپقا يەرلەشتۈرۈلۈپ، مايلانغان لېسقا تىزىلىدۇ، ئاۋۇال 180 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇپ سوۋۇتۇلىدۇ. گىلاسلار يۇيۇلۇپ، ئۇرۇقلىرى ئېلىۋېتىلىدۇ ۋە يېرىمى ئىنچىكە تىلىملىنىدۇ. پېچىنىلەر گۇللۇك قېلىپتىن چىقىرىلىپ تەخسىلەرگە تىزىلىدۇ. ئىچىگە تەييارلانغان كىرىملەر تولدۇرۇلىدۇ. پۈتۈن ھەم تىلىملانغان گىلاسلار بىلەن يۈزى پەردازلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، تەملىك، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: گىلاس گۈلى تەخسىگە تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

تۇخۇم پىرەنىكى
(12 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم تۆت دانە، چۈچۈتۇلگەن سۈزۈك ئاپتاپپەرەس يېغى بىر پىيالە، قېتىق بىر يېرىم پىيالە، ئۈن ئىككى پىيالىدىن سەل جىقراق، سودا بىر يېرىم بال قوشۇق، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى سەل كەم بىر بال قوشۇق، مارگىرىن بىر يېرىم ئاش قوشۇق، ياڭاق مېغىزى بىر يېرىم پىيالە، يىرىك شېكەر بىر يېرىم ئاش قوشۇق.

شەربىتى ئۇچۇن: شېكەر تۆت يېرىم پىيالە، سۇ ئالتە پىيالە، 2/3 لىموننىڭ سۈيى (لىموننىڭ سىقىپ چىقىرىلغان شەربىتى).

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا تۇخۇم چېقىلىپ كۆپىتۈرۈلىدۇ، ئاندىن ئۈستىگە سۇ مېيى، قېتىق، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى، سودا پاراشوكى سېلىنىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاخىرىدا ئۇن سېلىنىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. قېتىق چىڭ ئۈيۈمىغان بولسا ئۇن كۆپرەك سېلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇلا تۇتۇلۇپ، ئىككى ئالقان ئارىسىدا بوشراق بېسىلىپ سەللا ياپىلاقلاشتۇرۇلىدۇ. مارگېرىن بىلەن مايلانغان لېسقا شالاڭراق تىزىلىپ، ھەربىر تال پەرەنىكنىڭ ئوتتۇرىسىغا بىردىن خاسىڭ مېغىزى پاتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: شېكەرگە سۇ قۇيۇلۇپ قاينىغاندىن كېيىنلا لىمون سۈيى قۇيۇلۇپ، يەنە 3 ~ 4 مىنۇت قاينىغاندىن كېيىن ئوت ئۆچۈرۈلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: تەييارلانغان شەربەت قىزىق پېتىلا سوۋۇتۇلغان پەرەنىكلەرنىڭ ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ ۋە سوقۇپ قويۇلغان ياڭاق مېغىزى پەرەنىكنىڭ يۈزىگە سېپىلىدۇ. پەرەنىك شەربىتى ئىچىپ بولغۇچە ساقلاشقا توغرا كېلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: دانە ـ دانە، يۇپيۇمىلاق، تاتلىق. بەدەننى قۇۋۇتلەش، ھەزىم قىلىشنى ياخشىلاش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تۇخۇم پىرەنىكى تەخسىگە ئېلىنىپ، داستىخانغا خالىغانچە تىزىلسا بولىدۇ.

بانان پىرەنىكى
(10 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: بانان ئىككى يېرىم تال، بازار پىرەنىكى 125 گرام، ئاپېلسىن شۆپۈكى قىرىندىسى ياكى ئۇششاق توغرامچىلىرى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق، ئۇششاق توغرالغان ياڭاق مېغىزى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق، سوقۇلغان پىستە مېغىزى بەش ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: بانان ئۇششاق توغرىلىپ، پىرەنىكلەر ئۇششاق ئېزىلىپ جاۋۇرغا سېلىنىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە ئاپېلسىن شۆپۈكى قىرىندىسى، ياڭاق مېغىزى قوشۇلۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

پىچىنە تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىر ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇلا قىلىنىپ كۆمىلاچلىنىدۇ. كۆمىلاچلار سوقۇلغان پىستە مېغىزىغا مىلىنىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆمىلاچ شەكلىدە، سارغۇچ رەڭدە. قان بېسىمنى تۆۋەنلىتىش، ئاشقازان - ئۈچەينى سىلىقلاش، يۇرەك - مېڭىنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بۇ پىچىننى تەييارلاپ، داستىخانغا كەلتۈرۈپلا يېسە ياخشى بولىدۇ.

شاپتۇل پەرەنىكى
(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: خېمىرى ئۇچۇن ئۇن تۆت پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، شېكەر بىر پىيالە، چۇچۇتۇلگەن سۇزۇك ئاپتاپپەرەس يېغى بىر پىيالە، سودا پاراشوكى ئىككى بال قوشۇق، سۇت تۆت ئاش قوشۇق، مارگىرىن 200 گرام.

ئىچى ئۇچۇن: تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر تۆت ئاش قوشۇق، قايماق تۆت ئاش قوشۇق.

يۇزى ئۇچۇن: شاپتۇل (شاپتۇل كونسېرۋاسى) سەككىز پارچە، شېكەر تۆت ئاش قوشۇق، ئۆرۈك مۇرابباسى تۆت ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: بىر جاۋۇرغا خېمىر خۇرۇچلىرىنىڭ ھەممىسى سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئۇنىڭ ئۇستىگە ئۇن سېلىنىپ ئۆزلۈك خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. خېمىر مايلانغان قاچىغا سېلىنىپ، توڭلاتقۇدا يېرىم سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر توڭلاتقۇدىن ئېلىنىپ سەككىز دانە زۇۋۇلا تۇتۇلىدۇ. زۇۋۇلىلار ھەر تەرىپىنىڭ ئۇزۇنلۇقى 16 سانتىمېتىر قىلىپ ئېچىلىپ، تۆت چاسا جىلتا كېسىلىدۇ.

بىر دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى بىلەن سېرىقى ئايرىلىپ، تۇخۇم

سىرتقى شىكەر ۋە قايماق بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ ئىچ خۇرۇچى تەييارلىنىدۇ. تەييارلانغان قايماقلىق ئىچ خۇرۇچ چاسا جىلتىلارنىڭ ئوتتۇرىسىغا قويۇلىدۇ. ھەربىر پارچە جىلتىنىڭ بۇرجەكلىرى ئىچىگە ئازراق يىمىرىلىپ قىر چىقىرىلىدۇ. خىمىرنىڭ ئوتتۇرىسىغا يېرىم شاپتۇل دۇم كۆمتۇرۇلىدۇ. بىر دانە ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلغان تۇخۇم خىمىرنىڭ يۈزىگە سۈركىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پىچىنە مايلىق قەغەز سىلىنغان لىسقا تىزىلىپ، 200 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەك خۇرۇچنى تەييارلاش: قېيقالغان تۇخۇم ئېقىنىڭ يېرىمىغا شىكەر ئارىلاشتۇرۇپ كۆپتۇرۇۋېلىنىدۇ. بىرئاز ئۆرۈك مۇرابباسى ئىشلىتىلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان پىرەنىكلەرنىڭ ئۈستىگە ئاۋۇال ئۆرۈك مۇرابباسى، ئاندىن كۆپتۇرۇلگەن تۇخۇم ئېقى سۈركىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، مەززىلىك، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى. تەشنالىقنى قاندۇرۇش، توسالغۇلارنى ئېچىش، ئوزۇق بولۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق بېزەلگەن شاپتۇل پىرەنىكى بىر دانىسى بىر تەخسىگە ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

شاكىلاتلىق پەرەنىك
(20 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: يۇمشاق ئېزىلگەن شاكىلاتلىق بازار پېچىنىسى 500 گرام، ئېرىتىلگەن مارگىرىن 140 گرام، قارا شېكەر تۆت ئاش قوشۇق، ئورمان ياڭقى مېغىزى ئەزمىسى ئىككى پىيالە، ئېرىتىلگەن سۈتسىز شاكىلات 300 گرام، كاكائو پاراشوكى تۆت ئاش قوشۇق.

پېچىنە خۇرۇچلىرىنى تەييارلاش: بىر قاچىغا يۇمشاق ئېرىتىلگەن بازار پېچىنىسى بىلەن مارگىرىن سېلىنىپ، ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بۇ ئارىلاشما مايلىق قەغەز سېلىنغان لېيسقا تۆكۈلۈپ، قوشۇقنىڭ دۈمبىسى بىلەن تەكشىلىنىدۇ. 10 ~ 15 مىنۇت توڭلاتقۇدا تۇرغۇزۇپ بىر ئاز قاتۇرۇلىدۇ. 100 گرام مارگىرىن بىلەن شېكەر تۇخۇم كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا قىيام هالىتىگە كەلگۈچە چېلىنىدۇ. سۈت، ئورمان ياڭقى مېغىزى ئەزمىسىگە تۇخۇم قۇيۇلۇپ، يۇمشىغۇچە ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بۇ ئارىلاشما توڭلاتقۇدىن ئېلىنغان ئارىلاشمىنىڭ ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پېچىنە ئالدىن 180 گرادۇسقا توغرىلىنىپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا يۇزى سۇس قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. لېيستا تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلاپ قويۇلغان

ئېرىتىلگەن شاكىلاتلار سوۋۇتۇلغان پىرەنىكنىڭ ئۈستىگە تۆكۈلۈپ قېتىشقاندىن كېيىن، پىرەنىك لېستىن ئاۋايلاپ چىقىرىۋېلىنىدۇ. ئاندىن تۆت بۇرجەك قىلىپ كېسىلىپ، يۇزىگە كاكائو پاراشوكى سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قىزغۇچ رەڭدە، كۆركەم، يېيىشلىك. مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، ھارغىنلىقنى تۈگىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: كۆركەم پىشۇرۇلغان شاكىلاتلىق پىرەنىك ھېيىت ـ ئايەملەردە ساڭگىلىنىڭ ئەتراپىدىكى كۆڭۈلدىكىدەك داستىخان بېزىكى.

ياڭاقلىق بال پىرەنىك

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: قويۇ مېيى بىر پىيالە، تۇخۇم ئۇچ دانە، ھەسەل بىر پىيالە، ئاق شېكەر بىر پىيالە، ئۇن ئۇچ پىيالىدىن ئارتۇقراق، يانجىلغان ياڭاق بىر پىيالە، توغرالغان قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالە، مېۋە سۇيى يېرىم پىيالە، سودا بىر كىچىك قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: قويۇ مېيى ئايرىم جاۋۇردا كۆپتۇرۇلىدۇ. تۇخۇم شېكەر بىلەن چېلىنىپ كۆپتۇرۇلىدۇ، ئۈستىگە ھەسەل قۇيۇپ يەنە كۆپتۇرۇلۇپ، جاۋۇردىكى مايغا قوشۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بۇنىڭغا سودا، ياڭاق، ئۈزۈم، مېۋە

سۈيى قۇيۇپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇپ، ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇپ، ئون مىنۇتتەك تىندۇرۇلىدۇ.

بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئەمىلگە ئون سېپىپ، خېمىرنى نوغۇچ بىلەن يېيىپ، پىچاق بىلەن رومبا شەكلىدە كېسىپ، ئوستىگە تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئاندىن مايلاپ تەييارلانغان لېپىقا ئارىلىق قويۇپ تىزىپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىپ قىزارتىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قىزغۇچ، كۆركەم، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: كۆركەم پىشۇرۇلغان پەرەنىكنى پەتنۇسقا ئېلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىپ بولىدۇ.

ئىرىس پەرەنىك

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: سېرىقماي بىر پىيالە، تۇخۇم بەش دانە، ئاق شېكەر دۆۋە بىر پىيالە، ئىرىس يېرىم پىيالە، ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا، سودا بىر كىچىك قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: سېرىقماي جاۋۇرغا سېلىنىپ، سۇس ئوتتا ئېرىتىلىدۇ. تۇخۇم شېكەر بىلەن چېلىنىپ كۆپتۇرۇلۇپ، جاۋۇردىكى مايى ئوستىگە قويۇلۇپ، ئىرىس، سودا، ئۇننى سېلىپ بوش خېمىر يۇغۇرۇپ

تىندۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: مايلاپ تەييارلانغان تېيىز لېپەك نېپىز خېمىرنى قويۇپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇپ، ئەمەل ئۇستىگە ئاۋايلاپ چۈشۈرۈلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئىستاكاننى دۈم قىلىپ پىشقان خۇرۇچنى كېسىپ، ئۇستى تەرىپىگە كىرىم سۇركەپ، چۆرىسىدىن چۈشكەن ئۇۋاقنى نوغۇچ بىلەن ئېزىپ پىرەنىك ئۇستىگە سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بۇ خىل پىرەنىك ھەم يېيىشلىك، ھەم كۆركەم بولىدۇ.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىرەنىك چىرايلىق پەتنۇسقا ئېلىنىپ داستىخانغا تىزىلسا بولىدۇ.

مايلىق پىرەنىك
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: سۈنئىي سېرىقماي يېرىم پىيالە، يېڭى قوي مېيى يېرىم پىيالە، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر بىر پىيالە، قېتىق يېرىم پىيالە، سودا بىر كىچىك قوشۇق، ئۇن ئۇچ پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مايلار جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئاقىرىپ قويۇقلاشقۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئايرىم قاچىدا تۇخۇم، شېكەر راسا چېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. بۇ ئىككىسىنى بىرلەشتۈرۈپ يەنە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاخىرىدا قېتىقنى قۇيۇپ

ئازراق كۆپىتۈرۈپ، ئاندىن سودا، ئۇنلارنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، بوشراق خېمىر يۇغۇرۇپ، ئازراق تىندۇرۇلىدۇ.

بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىرنىڭ يېرىمى شېكەرلىك بولىدۇ، يېرىمىنىڭ ئۈستىگە تۇخۇم سۈركەپ، ئىككى خىل پىرەنىك تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانما مايلانغان لېيقا قويۇلۇپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىدا شېكەرگە بېسىلغىنى ئاق پىشىدۇ، ئۈستىگە تۇخۇم سۈركەلگىنى سېرىق پىشىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى كۆركەم، بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشقان پىرەنىك پەتنۇسقا ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

ئۈگىندى پىرەنىك
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۈگىندى بىر پىيالە، شېكەر بىر سقىم، سۇ مېيى چوڭ بىر قوشۇق، سۇ چوڭ بىر قوشۇق، ئۇن ئىككى سقىم، كۈنجۈت بىر سقىم، توغرالغان ياڭاق مېغىزى بىر سقىم، ئۈۋۈتۈلغان خاسىڭ مېغىزى بىر سقىم، چانالغان قۇرۇق ئۈزۈم بىر چوڭ قوشۇق، سودا يېرىم قوشۇق، تۇخۇم ئىككى دانە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا بارلىق خۇرۇچلار

سېلىنىپ، تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ خېمىر يۇغۇرۇپ تىندۇرۇلىدۇ.

بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا قىلىنىپ، ئالقان بىلەن بېسىلىپ، ئوتتۇرىسىغا تۇخۇم شىرنىسىدىن بىر تامچە تېمىتىپ، لېسقا رەتلىك تىزىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قىزىغان دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرساق بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئوگىنىدى پىرەنىك تەخسىگە چىرايلىق تىزىلىپ، ئۇستەلگە تىزىلسا بولىدۇ.

ئاپېلسىن پىرەنىكى
(15 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئاپېلسىن ئۇچ دانە، ئۇن ئالتە پىيالە، شېكەر ئالتە ئاش قوشۇق، مارگىرىن ئۇچ پىيالە، تۇخۇم 12 دانە، ئېچىتقۇ پاراشوكى بىر يېرىم ئاش قوشۇق، سودا پاراشوكى ئۇچ بال قوشۇق، كىرىم ئۇچ ئاش قوشۇق، سۈت ئۇچ پىيالە، بىر يېرىم لىموننىڭ شۆپۈكى، تۇز بىر يېرىم بال قوشۇق.

شەربىتى ئۇچۇن: شېكەر يەتتە يېرىم پىيالە، سۇ ئالتە پىيالە، لىمون سۈيى (بىر يېرىم لىموننىڭ سىقىپ چىقىرىلغان سۈيى)، ئاپېلسىن سۈيى (ئاپېلسىننىڭ سىقىپ چىقىرىلغان سۈيى) ئۇچ پىيالە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئېچىتقۇ پاراشوكى ئىلمان سۈتكە ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئۆي تېمپېراتۇرىسىدا 15 مىنۇت تۇرغۇزۇلىدۇ. ئېچىتقۇ كۆپكەندە تۇز، شېكەر، ئۇششاق چانالغان لىمون شۆپۈكى، ماي، سۈت ۋە ئۇن قوشۇلۇپ، خېمىر يۇغۇرۇپ تىندۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تىندۇرۇلغان خېمىر ھەممە تەرىپى مايلانغان ئوتقا چىداملىق كىچىك يۇمىلاق قېلىپلارغا سېلىنىپ، ئاندىن ئالدىن قىزىتىلغان دوخۇپكىدا قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

شەربىتنى تەييارلاش ئۇسۇلى: شېكەر بىلەن سۇ تۆت مىنۇتچە قاينىتىلغاندىن كېيىن لىمون ۋە ئاپېلسىن سۈيى قۇيۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: شەربەت سوۋۇتۇلۇپ ئىسسىق پەرەنىكلەرنىڭ ئۈستىگە قۇيۇلىدۇ. پەرەنىكنىڭ يۈزى كىرىم ۋە ئاپېلسىن پارچىسى بىلەن بېزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: دانە ـ دانە، يۇپيۇمىلاق، خۇددى گۈلدەك ئىنتايىن كۆركەم، ۋىتامىن C ، B_1 ، B_2 ، B_6 لارنى تولۇقلاش، ھەزمنى ياخشىلاش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بۇ پەرەنىك خۇددى كىچىك تورتلاردەك ئايرىم تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستخانغا بۈتۈن كەلتۇرۇلىدۇ.

خورما شەكىللىك پەرەنىك
(توّت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم بىر دانە، ئۇن ئىككى پىيالىدىن سەل جىقراق، مارگىرىن 125 گرام، شېكەر 1/4 پىيالە، سودا پاراشوكى بىر بال قوشۇق، ئۇششاق ئۇۋۇتۇلغان پىستە مېغىزى بىر ئاش قوشۇق.

شەربىتى ئۇچۇن: سۇ ئىككى يېرىم پىيالە، شېكەر ئىككى پىيالە، لىمون سۇيى يېرىم ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم، مارگىرىن، شېكەر، سودا پاراشوكى ۋە ئۇن ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇلا ئۇزۇۋېلىنىپ، قول بىلەن خورما شەكلىگە كىرگۈزۈلىدۇ ۋە پېچاقنىڭ كەينىنى خېمىر يۈزىگە بېسىپ يول - يول ئىز چىقىرىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پەرەنىكلەر لېسقا تىزىلىپ، ئالدىن 170 گرادۇسقا توغرىلىنىپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

شەربەت تەييارلاش ئۇسۇلى: شۇ ئارىدا سۇ ۋە شېكەر بىرلىكتە قاينىتىلىدۇ. قايناپ 3 ~ 4 مىنۇتتىن كېيىن

ئۈستىگە لىمون سۇيى قۇيۇلىدۇ. ئوت ئۆچۈرۈلۈپ شەربەت سوۋۇتۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىرەنىكلەر دوخۇپكىدىن چىقىرىلىپ، ئۈستىگە سوۋۇتۇلغان شەربەت تۆكۈلىدۇ. شەربەت پىرەنىكلەرگە سىڭىپ بولغاندىن كېيىن يۇزىگە سوقۇلغان پىستە مېغىزى سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، مەززىلىك. مېڭە، جىگەر، يۇرەكنى قۇۋۋەتلەش، ئەستە تۇتۇش قابىلىيىتىنى ئۆستۈرۈش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: خورما شەكىللىك پىرەنىك خالىغان چاغدا داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

مېغىزلىق پىرەنىك
(ئىككى لېپس)

خۇرۇچلىرى: قارا شېكەر ئىككى پىيالە، سوقۇلغان خاسلىق مېغىزى بىر يېرىم پىيالە، ياڭاق مېغىزى ۋە بادام مېغىزى ئارىلاشمىسى، كاكائو پاراشوكى تۆت ئاش قوشۇق، تۇخۇم ئالتە دانە، كىرىم بىر پىيالىدىن جىقراق، ئېرىتىلگەن سۈتسىز شاكىلات 200 گرام، ئېرىتىلگەن مارگىرىن 300 گرام، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: شېكەر، ئۇن، تۇخۇم،

سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى، خاسلىق مېغىزى، بادام مېغىزى، شاكىلات، كىرىم ۋە مارگىرىنلار كۆپىتۇرۇش ماشىنىسىغا سېلىنىپ، ئۇماچ هالىتىگە كەلگۈچە ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بۇ ئارىلاشما مايلىق قەغەز سېلىنغان 30×20 سانتىمېتىرلىق سوقمچاق لېيسقا تۆكۈلۈپ، يۇزى پېچاق بىلەن تۈزلىنىدۇ، ئاندىن ئالدىن 180 گرادۇسقا توغرىلىنىپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 35 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. لېيستا 10 مىنۇت تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

بېزەك خۇرۇچلىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: شاكىلات بىلەن كىرىم بىر كورىدا ئارىلاشتۇرۇلۇپ، سۇس ئوتتا شاكىلاتلار ئېرىپ قويۇق قىيام هالىتىگە كەلگۈچە پىشۇرۇلىدۇ ۋە بىرئاز سوۋۇتۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: سوۋۇتۇلغان قىيام لېيستىكى پىرەنىكنىڭ يۈزىگە سۈركىلىدۇ. ئەڭ ئۈستىگە توغرالغان ياڭاق مېغىزى چېچىلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: بېزىلىپ تەييار بولغان پىرەنىك لېيستىن چىقىرىلىپ چاسا شەكىلدە كېسىلىدۇ.

ئالاهىدىلىكى: چاسا شەكىللىك، قوڭۇر رەڭدە، مېغىزلىق، ئىنتايىن يېيىشلىك. نېرۋا سىستېمىلىرىنى كۈچەيتىش، مېڭىگە قۇۋۋەت بېرىش ئالاهىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇڭاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.

سيادان توقىچى
(ئون دانە)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن 125 گرام، يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر يېرىم پىيالە، چۇچۇتۇلگەن ئۆسۈملۈك مېيى بىر ئاش قوشۇق، ئۇن ئىككى پىيالىدىن ئارتۇق، سيادان 1 ~ 2 ئاش قوشۇق، مۇرابا 1/3 پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مارگىرىن ئېرىتىلىپ سوۋۇتۇلىدۇ. سوۋۇتۇلغان مارگىرىنغا سۇ مېيى بىلەن يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئاندىن ئۇن بىلەن سيادان قوشۇلۇپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. خېمىر ئۆزلىشىپ بولغۇچە ياخشى ئىشلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن تۇخۇم چوڭلۇقىدا زۇۋۇلىلار ئۇزۇلۇپ يۇمىلاقلىنىدۇ. يۇمىلاقلانغان خېمىرلار ئالىقان بىلەن بېسىلىپ ياپىلاقلىنىدۇ. ئوتتۇرىسىغا بارماق پاتۇرۇلۇپ چوڭقۇرلاشتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان توقاچلار لېسقا تىزىلىپ، 130 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا بەك قىزارتىۋەتمەي پىشۇرۇلىدۇ. پىشقاندىن كېيىن دوخۇپكىدىن چىقىرىپ سوۋۇتۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: سوۋۇتۇلغان توقاچلارنىڭ ئوتتۇرىسىغا مۇرابا تولدۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى يۇمىلاق، ئاق رەڭدە، تاتلىق، پۇراقلىق. تېرىنى ئاقارتىش، چاچ قارايتىش، ئاشقازاندىكى ھۆللۈكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭگىنى چۆرىدەپ قويۇلسا بولىدۇ.

ئاپېلسىن توقمىچى
(ئون كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئاپېلسىن سۇيى (ئاپېلسىننىڭ سقىپ چىقىرىلغان سۇيى) 1/3 پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، ئاپېلسىن شۆپۈكى قىرىندىسى بىر يېرىم پىيالە، سۇ مېيى 1/4 پىيالە، مارگىرىن سەل كەم بىر ئاش قوشۇق، سودا پاراشوكى سەل كەم بىر بال قوشۇق، بىر دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، خاسىڭ مېغىزى 1/4 پىيالە، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا ئاپېلسىن سۇيى، ئاپېلسىن شۆپۈكى قىرىندىسى، سۇ مېيى، مارگىرىن ۋە سودا پاراشوكى سېلىنىپ ئۇزاق ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئاندىن ئۇن ئاز ـ ئازدىن سېلىنىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر كىچىك ـ كىچىك ئۇزۇپ كۇمىلاچلىنىدۇ. يۇزىگە تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىپ، ئوتتۇرىسىغا خاسىڭ مېغىزى بوش پاتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان توقاچلار لېسقا رەتلىك

تىزىلىپ، دوخۇپكىغا سېلىنىپ، ئوتتۇراھال ئوتتا پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قىزغۇچ، چۇچۇمەل تاتلىق، يېيىشلىك. قان بېسىمنى تۆۋەنلىتىش، جىگەر، يۇرەكنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

سوغچىدا بېھى
(ئۇچ كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: خېمىرى ئۈچۈن شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، تۇخۇم يېرىم دانە، سودا پاراشوكى يېرىم بال قوشۇق، ئاچچىقسۇ يېرىم ئاش قوشۇق، سۈت بىر يېرىم ئاش قوشۇق، چۇچۇتۇلگەن ئاپتاپپەرەس مېيى ئىككى ئاش قوشۇق، مارگىرىن 125 گرام، ئۇن ئىككى پىيالە.

ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن: بېھى بىر دانە، شېكەر يېرىم پىيالە، سۇ تۆت پىيالە، قەلەمپۇر بىر تال، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىر خۇرۇچلىرى ھەممىسى بىر جاۋۇرغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاخىرىدا ئۇن سېلىنىپ يۇمشاقراق خېمىر تەييارلىنىدۇ ھەم مايلانغان قاچىغا سېلىنىپ، توڭلاتقۇدا يېرىم سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ.

ئىچ خۇرۇچنىڭ تەييارلىنىشى: بېھىلەر پاكىزلىنىپ

ئۇششاق توغرىلىدۇ، ئاندىن كورىغا سېلىنىپ، ئۈستىگە شېكەر، قەلەمپۇر، سۇ قويۇلۇپ سۇس ئوتتا پىشۇرۇلىدۇ. ئوچاقتىن ئېلىپ سوۋۇتۇلۇپ، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

تۇگۈپ شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر توڭلاتقۇدىن ئېلىنىپ، نوغۇچ بىلەن ئېچىلىدۇ ھەم مۇۋاپىق چوڭلۇقتا تۆت چاسا جىلتىلار كېسىلىدۇ. جىلتىغا سىغىشچە بېھى قىيمىسى سېلىنىپ، تۆت ئۇچى ئوتتۇرىسىغا قاتلىنىپ، بوغچا شەكلىدە تۇگۇلىدۇ. تۆت ئۇچى تېگىشكەن ئورۇنغا يېيىلغان خېمىردىن كېسىۋېلىنغان يۇمىلاق شەكىلدىكى ئۇششاق جىلتىلار چاپلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پىچىنە مايلانغان لېسقا سېلىنىپ، ئاندىن 170 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 40 ~ 45 مىنۇت يۇزى سارغايغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، تەمى تاتلىقراق. ئۆپكە تۇبېركۇلوز كېسىلىگە شىپا بولۇش، مېڭىنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق پەتنۇسقا تىزىلىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.

ياڭاقلىق باكلاۋا
(20 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۇت ئىككى پىيالە، چۇچۇتۇلگەن سۇزۇك

سۇ مېيى ئىككى پىيالە، قېتىق ئىككى پىيالە، ئۇن ئالتە پىيالە، تۆت دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، تۇز ئىككى بال قوشۇق، سودا پاراشوكى ئىككى بال قوشۇق، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى تۆت پىيالە، سوقۇلغان پىستە مېغىزى بىر پىيالە، ئېرىتىلگەن سېرىقماي 1000 گرام، شېكەر ئون پىيالە، سۇ بەش پىيالە، لىمون سۇيى (لىموننىڭ سقىپ چىقىرىلغان سۇيى) ئىككى ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۇن جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئوتتۇرىسى كۆلچەك شەكلىدە ئېچىلىپ، تۇخۇم سېرىقى، سۇ مېيى، قېتىق، سودا پاراشوكى ۋە تۇز سېلىنىپ ئوبدان يۇغۇرۇلىدۇ. خېمىر ئۇستىگە داستىخان يېپىلىپ يېرىم سائەت تىندۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن تۇخۇم چوڭلۇقىدا 60 دانە زۇۋۇلا تۇتۇلىدۇ ھەم ھەربىر زۇۋۇلا نېپىز يېيىلىپ، لېس تەكشى مايلىنىدۇ. خېمىرنىڭ ھەربىرىنى مايلاپ تۇرۇپ ئۇستى ـ ئۇستىگە قويۇلىدۇ. 15 يېيىم خېمىر ئۇستى ـ ئۇستىگە قويۇلغاندىن كېيىن، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى يۇزىگە يېيىتىلىدۇ. قالغان 15 قات خېمىرمۇ يۇقىرىقى ئۇسۇل بويىچە ئۇستى ـ ئۇستىگە يېيىلىدۇ. ئۆتكۈر پىچاق بىلەن لېستىكى 30 قات خېمىر سەرەڭگە قېپى شەكلىدە تىلىنىدۇ. سېرىقماي ئوچاقتا قىزىتىلىپ، لېستىكى تىلىنغان خېمىر ئۇستىگە

تۆكۈلىدۇ. قالغان 30 زۇۋۇلا خېمىرمۇ ئوخشاش ئۇسۇل بويىچە تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييار قىلىنغان باكلاۋا قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا ئاستى - ئۈستى تەكشى قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. پىشقاندىن كېيىن دوخۇپكىدىن چىقىرىلىپ سوۋۇتۇلىدۇ.

شەربەت تەييارلاش ئۇسۇلى: باكلاۋا پىشقۇچە ئارىلىقتا ئون پىيالە شېكەر بەش پىيالە سۇ بىلەن قاينىتىلىدۇ. قايىنىغاندىن كېيىن لىمون سۇيى قوشۇلۇپ، 3 ~ 4 مىنۇت توختاتماي قاينىتىلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: باكلاۋىلار سوۋۇغاندىن كېيىن قىزىق شەربەت ئىككىگە بۆلۈنۈپ، ئىككى لېس باكلاۋىنىڭ يۈزىگە قۇيۇلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە سوقۇلغان پىستە مېغىزلىرى سېپىلىپ، باكلاۋىلار شەربەتنى ئىچىپ بولغۇچە 1 ~ 2 سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قات - قات، قىزىرىپ پىشقان، ئالاھىدە تەملىك. قان ئايلىنىشنى ياخشىلاش، تېرىنى سىلىقلاشتۇرۇش ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: باكلاۋىلار تەخسىلەرگە رەتلىك تىزىلىپ كۆپ هاللاردا ھېيت - بايراملاردا ساڭگىزنى چۆرىدەپ چىرايلىق قويۇلىدۇ.

چاقما كاۋا باكلاۋۇسى
(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: قېتىق يېرىم پىيالە، سۇ مېيى ئۇچ ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالە، تۇخۇم بىر دانە، لىمون سويى بىر ئاش قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن بىر يېرىم پىيالە، سېرىقماي 200 گرام.

شەربىتى ئۈچۈن: شېكەر ئىككى پىيالە، سۇ ئىككى پىيالە، يېرىم لىموننىڭ سۇيى.

ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن: چاقما كاۋا 200 گرام، شېكەر 100 گرام، لىمون يېرىم دانە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: قېتىق، ماي، شېكەر، تۇخۇم، لىمون سۇيى، سودا ۋە ئۇن بىر جاۋۇرغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، يۇمشاق هەم ئۆزلۈك خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

ئىچ خۇرۇچنى تەييارلاش: چاقما كاۋا كۆكتات قىرغۇچ بىلەن قىرىلىدۇ. قېيما قىلغاندەك ئۇششاق توغرالسمۇ بولىدۇ. 100 گرام شېكەر قازانغا سېلىنىپ ئېرىتىلىپ، ئۈستىگە چاقما كاۋا سېلىپ ئىلەشتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىردىن 20 دانە زۇۋۇلا توتۇلۇپ، ئىنتايىن نېپىز قىلىپ ئېچىلىدۇ. ئېچىلغان خېمىر يۈزى مايلىنىپ، ئۈستى ـ ئۈستىگە ئون قەۋەت قىلىپ تىزىلىدۇ، ئون قەۋەت خېمىرنىڭ ئۈستىگە شېكەرلىك

كاۋا يېپىلىدۇ، قالغان ئون يېيىم خېمىرمۇ ئاۋۇالقى ئۇسۇلدا ئۇستىگە يېپىلىدۇ. ئۆتكۇر پىچاق بىلەن ئوچ بارماق كەڭلىكىدە چاقماق شەكلىدە كېسىلىپ، يۇزىگە ئېرىتىلگەن سېرىقماي سۇركىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: شۇ ئارىلىقتا سۇغا شېكەر سېلىنىپ بىر كورىدا قاينىتىلىدۇ. قاينىغاندىن كېيىن پىشىپ چىققان قىزىق باكلاۋۇنىڭ ئۇستىگە قىزىق پېتى قۇيۇلىدۇ. باكلاۋۇنىڭ شەربەتنى ئىچىپ بولۇشى ئۈچۈن 1 ~ 2 سائەت ۋاقىت كېتىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: چاقماق شەكلىدە، قات ـ قات بولۇپ، ئارىسىدىن كاۋا قېيمىسى كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ. رەڭگى سېرىق، پارقىراق، ئىنتايىن مەززىلىك. زەھەر قايتۇرۇش، يۇقىرى قان بېسىمنى تۆۋەنلىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ قويۇلسا بولىدۇ.

ياڭاقلىق پىروك
(12 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇن بەش پىيالە، تۇخۇم تۆت دانە، سېرىقماي 250 گرام، تۇز ئىككى بال قوشۇق، ئۇۋۇتۇلغان ياڭاق مېغىزى ئىككى پىيالە، شېكەر ئالتە پىيالە، سۇ ئالتە پىيالە، لىمون سۇيى تۆت ئاش قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۇن جاۋۇرغا سېلىنىپ،

ئوتتۇرىسى كۆلچەك شەكلىدە ئېچىلىپ، ئىككى دانە تۇخۇم، تۇز سېلىنىپ، مۇۋاپىق سۇ بىلەن چىگىراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. خېمىردىن 30 دانە زۇۋۇلا تۇتۇلۇپ، ئۈستىگە نەم ياغلىق يېپىلىپ ئون مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ. تىنغاندىن كېيىن زۇۋۇلىلارنىڭ ھەربىرى دىئامېتىرى 15 سانتىمېتىر چوڭلۇقتا ئېچىلىپ، يۇزىگە ئېرىتىپ قويۇلغان سېرىقماي سۈركىلىدۇ. ھەر بەش زۇۋۇلا بىر گۈرۈپپا قىلىنىدۇ. ئەڭ ئۈستىدىكى زۇۋۇلا مايلانمايدۇ. يەنە شۇ بەشتىن بىر گۈرۈپپا بويىچە توپلاپ، توڭلاتقۇدا يېگىرمە مىنۇت تۇرغۇزۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: زۇۋۇلىلار توڭلاتقۇدىن ئېلىنىپ، ھەربىر گۈرۈپپا زۇۋۇلا جۈپلىنىپ ئېچىلىدۇ، ئاندىن ئىستاكانىنىڭ ئېغىزى بىلەن يۇمىلاق جىلتىلار كېسىپ چىقىرىلىدۇ. جىلتىلارنىڭ ئىچىگە تۇخۇم ئېقى بىلەن ئارىلاشتۇرۇلغان ياغاق مېغىزى سېلىنىپ قاتلاپ، سۇسراق ئوتتا پىشۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييار قىلىنغان پىروكىلار لېسقا رەتلىك تىزىلىپ، يۇزىگە تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىدۇ. ئاندىن ئالدىن قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇلىدۇ، پىشقاندىن كېيىن سوۋۇتۇلىدۇ.

شەربەت تەييارلاش ئۇسۇلى: پىروك پىشقۇچە ئارىلىقتا ئالتە پىيالە سۇداغا ئالتە پىيالە شېكەر قويۇلۇپ قاينىتىلىدۇ، 4 ~ 5 مىنۇت قاينىغاندىن كېيىن لىمون سۇيى

قۇيۇلۇپ ئوچاقتىن ئېلىنىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: تەييارلانغان شەربەت سوۋۇتۇلغان پىروكنىڭ يۈزىگە تۆكۈلۈپ سىڭدۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، سارغىيىپ پىشقان، يېيىشلىك. مېڭىنى قۇۋۇتلەش، ھارغۇق چىقىرىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ياغاقلىق پىروك نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلىدۇ.

مايدا پىشۇرۇلىدىغان پىشۇرۇقلار

ساڭزا
(تۆت قۇر)

خۇرۇچلىرى: ئۇن نورمال تۆت چىنە، چۇچۇتۇلگەن سۇ مېيى لىق بىر چىنە، كاۋاۋچىن 30 گرام، پىياز ئىككى باش، تۇز بىر ئاش قوشۇق، سۇ مۇۋاپىق مىقدارىدا.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: پىيازنى يالپاقلاپ توغراپ، كاۋاۋچىن بىلەن قوشۇپ قاينىتىلىدۇ، پىياز بىلەن كاۋاۋچىن سۇزۇۋېتىلىپ، سۇيى سوۋۇتۇلىدۇ، بۇ ساڭزىنى چىرايلىق چېچەكلىتىدۇ، سوۋۇتۇلغان پىياز - كاۋاۋچىن سۇيىنى مۇۋاپىق مىقداردىكى سۇ بىلەن تەڭشەپ تۇز سېلىنىدۇ. ئۇننى جاۋۇرغا سېلىپ مايىنى قۇيۇپ، ئۇنىڭغا پىياز - كاۋاۋچىن سۇيى قۇيۇلۇپ، قاتتىق - يۇمشاقلىقى نورمال بولغان خېمىر يۇغۇرۇپ، ئوبدان چەيلەپ پىشۇرۇپ، بىر دەم تىندۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئاۋۋال چوڭ - چوڭ ئىككى - ئۈچ زۇۋۇلا قىلىپ، ئۇنىڭدىن كېيىن ئۆز ئېھتىياجى شۇنداقلا ساڭزا تىزىدىغان لېگەننىڭ چوڭ - كىچىكلىكىگە ئاساسەن كىچىك زۇۋۇلىلار

قىلىنىپ، ئوبدان مايلاپ، جاۋۇرغا تىزىپ، ئۇستىگە سۇلياۋ يېپىپ بىرئاز تىندۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: چوڭقۇرراق قازاننىڭ 3/4 قىسمىغا سۇ مېيى قۇيۇپ ئوبدان چوچۇتۇلىدۇ. ئاندىن تىنغان زۇۋۇلىنىڭ ئوتتۇرىسىدىن باش بارماق بىلەن تېشىپ، ئىككى قول ئالقىنى بىلەن ھالقىسىمان پىلتا ياساپ ئېشىپ، چىمچىلاق بارماق تومۇقىدا بولغاندا لېگەننىڭ چوڭ - كىچىكلىكىگە ئاساسەن قاتلىۋېلىپ، ئىككى تال تاياقچىغا ئۆتكۈزۈپ، ئاۋۋال بىر تەرەپنى، ئاندىن يەنە بىر تەرەپنى نۆۋەت بىلەن مايغا شۇڭغۇتۇپ سەل قاتۇرۇۋېلىپ، ئاندىن ئوتتۇرىسىنى مايغا سېلىپ، بىر بېشىنى ئوڭغا، يەنە بىر بېشىنى سولغا قىڭغىر قاتلاپ، ئۇياق - بۇياقتا بىر نەچچە ئۆرۈپ تاياقچىنى تارتىۋېلىپ، تەكشى سارغىيىپ پىشقاندا مايدىن سۇزۇۋېلىنىدۇ. ساڭزىنى پىشۇرۇش جەريانىدا ئىمكانقەدەر ماينىڭ تېمپېراتۇرىسى بىر خىل، نورمال بولۇشى كېرەك. بۇنىڭدا ساڭزا چىرايلىق چېچەكلەيدۇ ھەم تەكشى پىشىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: چىرايلىق تىزىلغان ساڭزىلارنىڭ رەڭگى سېرىق، سۇزۇك، خۇددى بىلەزۈكتەك بولىدۇ. تەملىك، ئىنتايىن يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ھېيىت - ئايەم ۋە تۇي - تۆكۈنلىرىمىزدىكى داستىخىنىمىزنىڭ شاھى بولغان ساڭزا قات - قات چىرايلىق تىزىلىپ، ھەرقاچان داستىخاننىڭ ئوتتۇرىسىدىن ئورۇن ئالىدۇ.

قېيىقچە
(ئىككى تەخسە)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم سەككىز دانە، ئۇن مۇزاپىق مىقدارىدا، تۇز يېرىم ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئىلەشتۇرۇۋېلىنغاندىن كېيىن، تۇز، ئۇن سېلىپ چىڭ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

قېيىقچە كېسىش: خېمىر سەل تىنغاندىن كېيىن نوغۇچ بىلەن نېپىز يېيىپ، قېيىقچە كەسكۈچ بىلەن خېمىرنى ئايلاندۇرۇپ كېسىپ، ئىككى سانتىمېتىر كەڭلىكتە ئۇزۇنچاق، چىشلىق قېيىقچە تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قازانغا قېيىقچە چۆككۈدەك سۇ مېيى قۇيۇلۇپ، ئوبدان چوچۇتۇلگەندىن كېيىن، قېيىقچىنى بىردىن بىرنى ئۇزۇنراق قىلىپ قولغا چىرايلىق ئوراپ، مايغا سېلىپ چۆۋۈۋەتمەستىن سارغايتىپ پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: تەخسىگە ئايلانما شەكىلدە چىرايلىق تىزىپ، ئوستىگە شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى سېرىق، شەكلى كۆركەم، چۈرۈك ھەم تاتلىق، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىگە چىرايلىق ئېلىنغان قېيىقچا ساڭزىنىڭ ئىككى يېنىغا رەتلىك تىزىلىدۇ.

بوغۇرساق

خۇرۇچلىرى: ئۇن بىر چىنە، خېمىرتۇرۇچ مۇزاپىق مىقدارىدا، سۇت سەل كەم بىر پىيالە، قوي مېيى بىر كىلوگرام (خورايىدىغىنى 70 گرام)، سۇ مېيى 70 گرام، تۇخۇم ئىككى دانە، تۇز مۇزاپىق مىقدارىدا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: قاچىدىكى ئۇنغا تۇخۇم، سۇت، تۇز، خېمىرتۇرۇچ سېلىپ، سۇ مېيى قۇيۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. خېمىرنىڭ ئۈستىنى مايلاپ ياخشىراق بولدۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: بولدۇرۇلغان خېمىر يېيىلىپ، بارماقتەك چوڭلۇقتا قىلىپ بىر باشتىن قېيىقچىدا كېسىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: كېسىلگەن بوغۇرساقلار نورمال قىزىتىلغان مايدا تەكشى سارغايغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى سېرىق، چۈرۈك، كۆرۈنۈشى كۆركەم بولىدۇ.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇزاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.

ئوراما

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم بەش دانە، شېكەر 1/3 پىيالە، سۇت

ئىككى ئاش قوشۇق، ئۇن مۇڭاپىق مىقدارىدا، ئۇنىدەك سوقۇلغان شېكەر مۇڭاپىق مىقدارىدا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا تۇخۇم چېقىلىپ، ئۇستىگە شېكەر، سۇت قوشۇلۇپ ئوبدان ئىلەشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئۇن ئاز - ئازدىن سېلىنىپ، يايغىلى بولغۇدەك قىلىپ بوشراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش شەكلى: خېمىر سەل قېلىنراق قىلىپ ئۇگرە خېمىرىدەك يېيىلىدۇ. يېيىلغان خېمىر قېيىقچا بىلەن 3~4 سانتىمېتىر كەڭلىكتە تاسما شەكلىدە كېسىلىدۇ. ھەربىر تاسما نوغۇچ ئۇچىغا يۆگىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: نوغۇچقا ئوراپ تەييار قىلىنغاندىن كېيىن نوغۇچ بىلەن بىرلىكتە قىزىتىلغان مايغا سېلىنىدۇ. پىشىش جەريانىدا نوغۇچنىڭ يەنە بىر ئۇچىنى بىرەم - بىرەم ئايلاندۇرۇپ، نوغۇچ ئاستا - ئاستا تارتىۋېلىنىدۇ. نوغۇچتىن ئايرىلغان خېمىر مايغا كىرىپ قىزىرىپ پىشىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشقان ئورامىلارنى تەخسىگە ئېلىپ، ئۇستىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: چېچەك شەكلىدە، قىزغۇچ رەڭدە، ئورالغان ھالەتتە پىشىپ چىقىدۇ، ئىنتايىن يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىگە ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

قۇش تىلى

خۇرۇچلىرى: ئۇن بىر پىيالە، تۇخۇم سېرىقى ئۇچ دانە، خام قايماق ياكى سۈت 50 گرام، شېكەر سەل كەم يېرىم پىيالە، سودا بىر يېرىم بال قوشۇق، تۇز ئازراق، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر بىر پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم سېرىقى بىلەن شېكەر بىر قاچىغا سېلىنىپ، تۇخۇم سېرىقى ئاقارغانغا قەدەر كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئۇنىڭغا خام قايماق ياكى سۈت، سودا، تۇز، ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئۇگرە خېمىرىدەك يېيىلىدۇ. يېيىلغان خېمىر 1.5 ~ 2 سانتىمېتىر كەڭلىكتە تاسما شەكىلدە كېسىلىدۇ. ئاندىن بۇ تاسمىلار 5~4 سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا سەل قىيپاش قىلىپ رومبا شەكلىدە كېسىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان قۇش تىلى قىزىتىلغان مايغا سېلىپ پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان قۇش تىلى تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، ئۈستىگە ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى چىرايلىق، تاتلىق، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇڭاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.

گۈلبەنەك

خۇرۇچلىرى: ئۇن بىر پىيالە، تۇخۇم سېرىقى ئۇچ دانە، خام قايماق ياكى سۈت 50 گرام، شېكەر سەل كەم يېرىم پىيالە، سودا بىر يېرىم بال قوشۇق، ئازراق تۇز، ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر بىر پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم سېرىقى بىلەن شېكەر بىر قاچىغا سېلىنىپ، تۇخۇم سېرىقى ئاقارغانغا قەدەر كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈنىڭغا خام قايماق ياكى سۈت، سودا، تۇز، ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر 300 گرام چوڭلۇقتا زۇۋۇلىلارغا بۆلۈنۈپ، ھەربىر زۇۋۇلا 1.5 مىللىمېتىر قېلىنلىقتا دۇگىلەك يېيىلىدۇ. ئاندىن 3 ~ 4 سانتىمېتىر كەڭلىكتە تاسما شەكلىدە كېسىلىدۇ. ھەربىر تاسمىنىڭ ئىككى بېشى پىچاقنىڭ ئۇچى بىلەن قاتار ـ قاتار قىلىپ تىلىنغاندىن كېيىن، تاسما بىر باشتىن تۇرۇلىدۇ. تۇرۇلۇپ بولغاندىن كېيىن ئوتتۇرىسىدىن كېسىپ قويۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر قازاندىكى قىزىتىلغان مايغا سېلىنىپ قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان گۈلبەنەك تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، ئۈستىگە ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى ئۆزگىچە، يېيىشلىك پىشىدۇ.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا تىزىلسا بولىدۇ.

ئەتىرگۈل چېچكى

خۇرۇچلىرى: ئۇن بىر پىيالە، تۇخۇم سېرىقى ئۇچ دانە، خام قايماق ياكى سۈت 50 گرام، شېكەر سەل كەم يېرىم پىيالە، سودا بىر يېرىم بال قوشۇق، ئازراق تۇز، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر بىر پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىرنىڭ ئۆلچىمى ۋە يۇغۇرۇش ئۇسۇلى گۈلبەنەك ۋە قۇش تىلىنىڭ خېمىر يۇغۇرۇش ئۆلچىمى ۋە ئۇسۇلىغا ئوخشاش بولىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئۇگرە خېمىرىدەك يېيىلىپ، ئىستاكان ئېغىزى بىلەن يۇمىلاق شەكىلدە كېسىۋېلىنىدۇ.

بۇ دۇگىلەك 4~5 قەۋەت تىزىلىپ، ئوتتۇرىسى بارماق بىلەن يېيىلىپ جۇۋىلەشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئەتراپى 3~4 يەردىن بارماق كەڭلىكىدە قىلىپ، ئىچ تەرەپكە قاراپ كېسىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان شەكىلگە كىرگۈزۈلگەن خېمىر قىزدۇرۇلغان مايغا سېلىپ پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان ئەتىرگۈل چېچىكى تەخسىگە ئېلىنىپ، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى ئۆزگىچە، خۇددى گۈلگە ئوخشاش، تەمى تاتلىققا مايىل، يېيىشلىك بولىدۇ.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

باقالىلار

باقالى (1)

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۆسۈملۈك مېيى 190 گرام، تۇخۇم تۆت دانە، قوۇم شېكەر 300 گرام، ياڭاق مېغىزى 200 گرام، سۈت 150 گرام، سودا ئۇچ گرام، كاكائو پاراشوكى 3 ~ 4 گرام، قەلەمپۇر 2 ~ 3 دانە، پۇراقلىق جەۋھەر 1 ~ 2 تامچە، ئۇن مۇۋاپىق مىقدارىدا.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: باقالى خېمىرىنى تەييارلاشتا ئالدى بىلەن ئۆلچەم بويىچە ئېلىنىغان ماي دانسقا سېلىنىپ تازا ئوبدان كۆپتۈرۈلىدۇ (قول، قوشۇق، كۆپتۈرگۈچ قاتارلىقلار بىلەن ئاپئاق قايماق شەكلىگە كەلتۈرۈلىدۇ)، ئاندىن كېيىن تۇخۇم، ھەسەل، شېكەر، سودا پاراشوكى، ياڭاق مېغىزى، كاكائو پاراشوكى قاتارلىقلارمۇ ئۆلچەم بويىچە سېلىنىپ، يەنە بىر مەزگىل تازا ئىلەشتۈرۈلىدۇ (تۇخۇم قانچە ئوبدان كۆپسە شۇنچە ياخشى بولىدۇ)، ئاخىردا سۈتنى قۇيۇپ، ئۇننى سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلىنىدۇ. خېمىرنىڭ قويۇقلۇقى

قوشۇق سانجىش ئارقىلىق ئۆلچىنىدۇ، ئەگەر خېمىرغا سانجىلغان قوشۇق ئاستا يانتۇ بولۇپ ئۆرۈلگۈدەك بولسا، خېمىر نورمال بولغان بولىدۇ. باقالىغا قۇرۇق ئۇزۇم سالسىمۇ بولىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: باقالىنى پىشۇرۇشتا، لېسنى ئوبدان مايلاپ، ئىچىگە پاكىز، نېپىز قەغەز سېلىپ (قەغەز مايلىنىش كېرەك) تەييارلىغاندىن كېيىن، خېمىرنى ئىلەشتۇرۇپ تۇرۇپ (ئازراقلا تۇرۇپ قالسا چۆكمە هاسىل قىلىپ تىنىپ قالىدۇ) لېسقا قۇيۇپ تەكشىلەپ يېيىتىلىدۇ. خېمىر لېس دېۋارى (قىرى)نىڭ يېرىمغىچە قۇيۇلۇشى كېرەك. ئەگەر لېسنىڭ قىرى بەك پاكار بولۇپ قالسا، خېمىر كۆپكەندە سىرتقا تېشىپ چىقىپ كېتىشى مۇمكىن، شۇڭا لېسنىڭ گىرۋىكى ئېگىز بولۇشى ياكى لېسقا گىرۋەكلىرىدىن ئاشۇرۇپ قاتتىقراق قەغەز قويۇلۇشى كېرەك.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: خېمىر قۇيۇلۇپ تەييارلانغان لېس دەرهال قىزىپ تاۋلانغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. دوخۇپكىنىڭ ئوتى بەك كۈچلۈك بولۇپ كەتمەسلىكى، ئەھۋالغا قاراپ دوخۇپكىنىڭ ئوتىنى تەڭشەپ تۇرۇش كېرەك. ئەگەر باقالىنىڭ يۈزى بەك قىزىرىپ كەتسە، ئۈستىگە پاكىز قەغەز يېپىپ قويۇلۇشى ياكى لېسنىڭ ئۈستىدىكى بىر بالداقتا بوش لېس دۇم قىلىپ قويۇلۇشى كېرەك. ئادەتتە باقالى يېرىم سائەتتەك ۋاقىتتا ئاستا پىشىپ چىقسا، ئوبدان كۆپۈپ ۋە سىڭىشىپ پىشىدۇ. باقالىنىڭ پىشقان ـ پىشمىغانلىقىنى ئىنچىكە ياغاچ

ياكى چوكىلارنى سانجىپ كۆرۈش (بولۇپمۇ تۆت ئەتراپىغا) ئارقىلىق بايقاش مۇمكىن، سانجىلغان ياغاچ ياكى چوكىغا خېمىر يېپىشمىسا پىشقان، يېپىشسا پىشمىغان بولىدۇ. باقالى پىشىپ چىققاندىن كېيىن، ئۇنىڭ ئۈستىگە پاكىز قەغەز يېپىپ، نېپىز تاختا ياكى بوش لېسنى دۇم قىلىپ تۇرۇپ ئاستا ئۆرۈپ، قىزىق لېستىن چۈشۈرۈۋېلىنىدۇ. باقالىنىڭ تېگىگە سېلىنغان قەغەزنى ئاستا سويۇپ ئېلىۋەتكەندىن كېيىن، دەرھال قەغەز يېپىپ تۇرۇپ ئۆرۈپ ئوڭ قىلىۋېلىنىدۇ. بۇ چاغدا باقالىنىڭ تېگىگە قەغەز سېلىنماي قويۇپ قويۇلسا، هورلىشىپ، مىچىلداپ قېلىشى مۇمكىن. باقالى بىرئاز شامالدىتىلغاندىن كېيىن لېسقا ياكى سۈلياۋ خالىتىلارغا (يېمەكلىك خالىتىلىرى بولۇشى كېرەك) سېلىپ، سالقىن ياكى توڭلايدىغان جايغا قويۇپ قويۇلسا قېتىشماي ئوبدان تۇرىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: باقالىنى پەتنۇسقا ئېلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

باقالى (2)

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئەبجەش مايى بىر كىلوگرام، تۇخۇم 15 دانە، ھەسەل بىر كىلوگرام، شېكەر 600 گرام، قاينىتىلغان سۇت 1.5 لىتىر، قايماق 200 گرام، ئۇن 1.5 كىلوگرام، سودا مۇزاپىق مىقدارىدا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئەبجەش مايغا سودا، تۇخۇم چېقىپ كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە ھەسەل، شېكەر، قايىنىتىلغان سۇت، قايماقنى قوشۇپ شېكەر ئېرىتىلىدۇ. ئۇنىڭغا ئۇن سېلىپ قوچۇپ ئۇماچ ھالىتىگە كەلتۈرۈلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: دوخۇپكىنى قىزىتىپ، لېيىنى مايلاپ، تەييارلانغان ئۇماچنى لېيىقا تۆكۈپ، سۇس ئوتتا كۆپىتۈرۈلىدۇ. قېتىشقاندىن كېيىن دوخۇپكىدا 40 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. ئەگەر شېكەرگە ھەسەل قوشۇلسا تەمى تېخىمۇ تاتلىق بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: باقالىنى پەتنۇسقا ئېلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزسا ھەم ھەرقانداق ۋاقىتتا يېيىسە بولىدۇ.

تۆت پەسل باقالىسى
(ئىككى لېيس)

خۇرۇچلىرى: شاپتۇل ئىككى دانە، ئۆرۈك تۆت دانە، بانان ئىككى دانە، ئالما ئىككى دانە، نېپىز توغرالغان گىلاس ئىككى پىيالە، مارگىرىن 300 گرام، تۇخۇم ئالتە دانە، سۇت بىر پىيالە، شاكىلات قىرىندىسى ئىككى ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالە، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، ئۇن ئۇچ پىيالە، سودا پاراشوكى تۆت بال قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مېۋىلەر چاقماق شەكلىدە ئۇششاق توغرىلىپ، چويلىغا سېلىنىپ ئارتۇق سۇيى ئېقىپ بولغۇچە ساقلىتىلىدۇ، شۇنداقلا تۇخۇم، شېكەر، سۇت، ئېرىتىلگەن مارگىرىن ۋە ئۇن سېلىنىپ، سودا پاراشوكى قوشۇپ چىلانغان جاۋۇرغا سېلىنىپ، شاكىلات قىرىندىسى بىلەن قوشۇپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان ئارىلاشما ياخشى مايلانغان لېسقا قۇيۇلۇپ، 170 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 45 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: باقالى سوۋۇتۇلۇپ لېستىن چىقىرىلىدۇ ۋە يۇزىگە ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ پىشقان، خۇش پۇراق، تەملىك. بەدەندىكى ھۆللۈكنى ساقلاش، ئاشقازان - ئۈچەي خىزمىتىنى ياخشىلاش، ھاردۇق چىقىرىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چاسا شەكىلدە كېسىپ، تەخسىلەرگە ئېلىنىدۇ. ھېيت - ئايەم، توي - تۆكۈنلەردە نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ چىرايلىق تىزىلىدۇ.

ئەنجۈرلۈك باقالى
(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئىككى دانە، سۇ مېيى يېرىم پىيالە، شېكەر يېرىم پىيالە، سۇت يېرىم پىيالە، ئۇن بىر پىيالە، سودا

يېرىم بال قوشۇق، ئەنجۇر 7 ~ 8 تال، سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن بىر بال قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال تۇخۇم، سۇ مېيى، شېكەر ۋە سۈتلەر ئارىلاشتۇرۇۋېلىندۇ. يەنە بىر جاۋۇرغا ئۇن سېلىنىپ، ئوتتۇرىسى كۆلچەك شەكلىدە ئېچىلىپ، سودا، ئۇششاق توغرالغان ئەنجۇر ۋە سوقۇلغان قوۋزاقدارچىنلار سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئۇستىگە ئالدىن تەييارلىۋېلىنغان ئارىلاشما تۆكۈلۈپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان ئارىلاشما ياخشى مايلانغان لېس ياكى تورت قېلىپىغا تۆكۈلۈپ، ئالدىن قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 30 ~ 40 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قىزغۇچ، يېيىشلىك. ئەنجۇر تەركىبىدە ھەر خىل ۋىتامىنلار ۋە ئوزۇقلۇق ماددىلار مول بولۇپ، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى بولىدۇ. مەيدىنى بوشىتىش، سۈيدۈك يوللىرىنى تازىلاش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئەنجۇرلۇك باقالى نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

ئالمىلىق باقالى
(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن بىر پىيالە، شېكەر يېرىم پىيالە، مۇئەتتەر ئىككى تامچە، تۇز بىر چىمدىم، يېرىم لىموننىڭ

سۈيى، ئالما تۆت دانە، تۇخۇم ئۇچ دانە، ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا، سودا ئىككى بال قوشۇق، سۈت ئىككى ئاش قوشۇق.

يۇزى ئۇچۇن: ئۆرۈك ۋارىنىسى مۇۋاپىق مىقداردا.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مارگىرىن تۇخۇم كۆپىتۈرۈش ماشىنىسىدا كىرىمگە ئوخشاش بولغۇچە كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئۇستىگە شېكەر سېلىنىپ، يەنە 6 ~ 7 مىنۇت كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئۇنىڭ ئۇستىگە مۇئەتتەر، تۇز ۋە لىمون سۈيى قوشۇلۇپ، يەنە 2 ~ 3 مىنۇت كۆپىتۈرۈلۈپ قويۇلىدۇ. ئايرىم تۇخۇم كۆپىتۈرۈش سايمىنىدا تۇخۇم بەش مىنۇت چېلىنىپ، ئۇستىگە ئۇن ئاز ـ ئازدىن سېلىنىپ داۋاملىق كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئۇستىگە سودا، سۈت قوشۇلۇپ، قويۇقراق، لىغىرلاپ تۇرىدىغان خېمىر تەييارلىنىدۇ. بۇ خېمىر ئالدىن تەييارلىۋالغان ئارىلاشما بىلەن قوشۇلۇپ، كۆپىتۈرۈش ماشىنىسىدا ئىككى مىنۇت ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر مايلانغان تورت قېلىپىغا سېلىنىپ، بىرئاز تاسقاپ تەكشىلىنىدۇ. پوستى سويۇلغان ئالمىلار ئوتتۇرىدىن ئىككى قىلىنىپ، ئۆرۈكى ئېلىۋېتىلىپ، تېگىگە ئۆتكۈزمەي دۇمبىسى پىچاق بىلەن تىلىنىدۇ. خېمىرنىڭ يۈزىگە چىرايلىق قىلىپ پاتۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان باقالى 190 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا ئاستى ـ ئۈستى تەكشى پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشقان باقالنى قېلىپتا تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن يۇزىگە ئۆرۈك ۋارىنىسى سۈركىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىق، يېيىشلىك. يۇرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەييار بولغان باقالنى ئوچۇق بۇرجەك شەكىلدە كېسىلىپ، تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

سەۋزە باقالسى

(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم تۆت دانە، سەۋزە قىرىندىسى ئىككى پىيالە، شېكەر ئىككى پىيالە، ئۇن ئىككى پىيالە، توغرالغان ياڭاق مېغىزى بىر پىيالە، سودا پاراشوكى بىر بال قوشۇق، سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن بىر بال قوشۇق، مارگىرىن 125 گرام.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال تۇخۇم بىلەن شېكەر بىر قاچىغا سېلىنىپ، تۇخۇم كۆپىتۈرۈش ماشىنىسىدا بەش مىنۇت كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئۇستىگە توغرالغان ياڭاق مېغىزى، سەۋزە قىرىندىسى ۋە قوۋزاقدارچىنلار قوشۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئايرىم قاچىدا ئۇن بىلەن سودا ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئېرىتىلگەن مارگىرىن ئارىلاشمىغا تۆكۈلىدۇ. ئۇنىڭ ئۇستىگە ئۇن سېلىنىپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلۇپ خېمىر تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: خېمىر قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 40 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ ۋە لېستا تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قىزغۇچ، يېيىشلىك. ئىشتىهانى ئاچىدۇ. مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، كۆرۈش قۇۋۋىتىنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

ياڭاقلىق باقالى
(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن بىر پىيالە، ھەسەل بىر پىيالە، سۈت بىر پىيالە، توغرالغان ياڭاق مېغىزى بىر يېرىم پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، تۇخۇم تۆت دانە، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا مارگىرىن سېلىپ، ياخشى كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۇستىگە ھەسەل، سۈت، ياڭاق مېغىزى، شېكەر، تۇخۇم، سودا سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلغاندىن كېيىن، ئۇن ئاز ـ ئازدىن سېلىپ سۇيۇق خېمىر تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: خېمىر مايلانغان لېسقا تۆكۈلۈپ، ئالدىن قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 35 ~ 40 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ ھەم لېستا تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قارامتۇل قىزىل، تەمى تاتلىق. ئىشتىھانى قوزغاش، بەدەنگە قۇۋۋەت بېرىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: يانتۇ، ياپىلاق شەكىلدە توغرالغان باقالى ھېيت ـ ئايەم، توي ـ تۆكۈنلەردە تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستىخاندا نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ، كۆزگە چېلىقارلىق ئورۇنغا چىرايلىق تىزىلىدۇ.

بەلىشلەر

سەۋزە بەلىش
(ئىككى لىس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم تۆت دانە، سۇ مېيى بىر پىيالە، سۈت بىر پىيالە، شېكەر ئىككى پىيالە، ئۇن ئىككى پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، سەۋزە 10 ~ 12 تال، ياڭاق مېغىزى بىر پىيالە، سوققان قوۋزاقدارچىن ئىككى بال قوشۇق، كىرىم مۇۋاپىق مىقدار دا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم، سۇ مېيى، سۈت، بىر پىيالە شېكەر، ئۇن، سودا ۋە قوۋزاقدارچىنلار جاۋۇرغا سېلىنىپ، ياخشى ئىلەشتۇرۇلۇپ خېمىر تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر ئىككىگە بۆلۈنۈپ، مايلانغان لېسلارغا سېلىنىپ، دوخۇپكىدا 30 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەك خۇرۇچىنىڭ تەييارلىنىشى: سەۋزىلەر يۇيۇپ ئادالىنىپ، كۆكتات قىرغۇچتا قىرىلىپ، بىر قاچىغا سېلىنىپ بىر پىيالە شېكەر بىلەن مۇجۇلىدۇ. سەۋزىلەر بىر ئاز يۇمشىغاندىن كېيىن ياڭاق مېغىزى بىلەن قوۋزاقدارچىن

ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان بەلىشنىڭ يۇزىگە تەييارلانغان بېزەش خۇرۇچى چېچىلىپ، كىرىم بىلەن سەل - پەل گۇل چىقىرىلسا بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قىزغۇچ، قىيمىسى كۆزگە تاشلىنىپ تۇرىدۇ. كۆز كېسەللىكلىرىگە شىپا بولۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق شەكىللەردە كېسىپ، تەخسىلەرگە ئېلىپ، داستىخىنىمىزنىڭ ھەرقانداق يېرىدىن ئورۇن بېرىشكە بولىدۇ.

ياڭاق بەلىش

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: خېمىرى ئۈچۈن ئۇن 500 گرام، شېكەر ئۈنى 250 ~ 275 گرام، تۇخۇم بىر دانە، كۆيدۇرۇلگەن قوي مېيى 250 ~ 275 گرام، سودا بەش گرام، خېمىرتۇرۇچ ئىككى يېرىم گرام ئىشلىتىلىدۇ. قىيمىسى (سەپلىمە خۇرۇچى) ئۈچۈن ياڭاق مېغىزى 50 گرام.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ياڭاق مېغىزى مايدىن ئۆتكۈزۈپ پىشۇرۇلۇپ (پىششىلا بولىدۇ)، توغرىلىپ كىچىك دانچە قىلىنىدۇ. شېكەر ئۈنى، قوي مېيى، تۇخۇم ئالدى بىلەن تەكشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئۈنغا سودا، خېمىرتۇرۇچ سېلىنىپ

خېمىر يۇغۇرۇلۇپ چەيلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: يۇغۇرۇلغان خېمىرنى سوزۇپ پىلتا چىقىرىلىپ، زۇۋۇلا كېسىلىدۇ (75 گرامدىن ئىككى دانە ئۇزۇلىدۇ). پىلتا سوزۇلۇپ يۇمىلاق قىلىنىپ، ئوتتۇرىغا يۇمىلاق شەكىللەر ئويۇلىدۇ. پىشۇرۇلغان ياغاق مېغىزى ئوتتۇرىغا ئېلىنىدۇ (ئەگەر قېلىپ بولسا خېمىر قېلىپقا بېسىپ سېلىنىپ ئىچىدىن چىقىرىلىنسا بولىدۇ).

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: خام تەييارلانما لېسقا سېلىنىپ، 200 گرادۇس ئەتراپىدىكى دوخۇپكىدا قاقلىنىپ، سۇس سېرىق رەڭگە كىرگۈزۈلۈپ، يۇزى يېرىلغاندا لېستىن چىقىرىلىپ، سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن تەخسىگە ئېلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى كۆركەم، يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ياغاق بەلىش تەخسىگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭگۇنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ ياكى خالىغاندا يېسىمۇ بولىدۇ.

ئادەتتىكى بەلىش

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم سەككىز دانە، شېكەر 300 گرام، ئەبجەش ماي 300 گرام، سۇت 400 گرام، ئۇن بىر كىلوگرام، سودا مۇۋاپىق مىقدارىدا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇمنى چېقىپ، ئۇنىڭغا بىر قوشۇق سودا، شېكەر، ئەبجەش مايى، سۈت ياكى سۇ، ئۇننى قوشۇپ، چىگىراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئۇننى 400 گرامدىن زۇۋۇلا قىلىپ، تۆت مىللىمېتىر قېلىنلىقتا يېيىپ ئېچىلىدۇ. ئۇستىگە قارىقات ياكى باشقا مۇرابىا سۈركەپ تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: خام تەييارلانما دوخۇپكىغا سېلىنىپ 30 مىنۇت تۇرغۇزۇلىدۇ. بەلىشلەرنى تۈزسىز ياكى بولدۇرۇپ تەييارلاشقا بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئادەتتىكى بەلىش پەتنۇسقا ئېلىنىپ، ھەرقانداق ۋاقىتتا ئىستېمال قىلىنسا بولىدۇ.

قاقلىق بەلىش
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۇن بىر كىلوگرام، قاق 300 ~ 400 گرام، شېكەر 100 گرام، ئازراق پېچىنە ئۇۋىقى، ئۇستىگە سۈركەشكە بىر دانە تۇخۇم.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: قاقلىق بەلىش ئۈچۈن پېتىر خېمىر، تاتلىق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ، بەزىدە خېمىر بولدۇرسىمۇ بولىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر بىرى

چوڭ، بىرى كىچىك قىلىپ ئىككى زۇۋۇلا قىلىنىدۇ. چوڭراق زۇۋۇلا لېسىنىڭ چوڭلۇقىدا، يېرىم سانتىمېتىر قېلىنلىقتا قىلىپ يېيىلىپ، مايلانغان لېسقا سېلىنىدۇ. خېمىر لېسىنىڭ گىرۋىكىدىن ئېشىپ تۇرۇشى كېرەك. لېسقا سېلىنغان خېمىرغا يېرىم سانتىمېتىر قېلىنلىقتا قاق يېيىتىلىدۇ. ئاندىن ئېھتىيات بىلەن (نوغۇچقا يۆگەپ ئېلىپ تۇرۇپ، بىر بېشىدىن باشلاپ دۇگلىتىپ ياپسا قۇلايلىقراق) قاق سېلىنغان خېمىر ئۇستىگە يېپىلىدۇ ـ دە، ئىككى پارچە خېمىرنىڭ گىرۋەكلىرى جۇپلەشتۇرۇلۇپ، بېزەپ توگۇلىنىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە شېكەر ئارىلاشتۇرۇلغان پېچىنە ئۇۋقى، شېكەر سېپىلسىمۇ، تۇخۇم سۇركەلسىمۇ بولىدۇ. ئاندىن كېيىن بەلىشنىڭ ئۈستىگە رەتلىك قىلىپ ۋېلكا سانجىپ تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر دوخۇپكىغا سېلىنىپ، ئاستى ـ ئۈستى سۇس قىزارتىلىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشۇرۇلغان بەلىشلەرنى تەخسىگە چىرايلىق تىزىپ ئېلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزسا بولىدۇ.

گۆش بەلىش

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئاق ئۇن بىر كىلوگرام، گۆش بىر

كىلوگرام، تۆگۈنەك بىر كىلوگرام، پىياز 100 گرام، ماي 100 گرام، تۇخۇم بىر دانە، سۇت 150 گرام، تۇز ۋە قارىمۇچ مۇۋاپىق مىقدار دا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: گۆش بەلىش پىشۇرۇش ئۇچۇن تۆۋەندىكى ئۇسۇلدا پېتىر خېمىر تەييارلىنىدۇ: داسقا تۇخۇم، ماي، سۇت ياكى سۇ، تۇز سېلىپ ئوبدان ئىلەشتۇرۇۋالغاندىن كېيىن ئۇستىگە ئۇن سېلىپ، ئۇگرە خېمىرىدىن يۇمشاقراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر چوڭراق ۋە كىچىكرەك ئىككى خىل زۇۋۇلىغا ئايرىۋېلىنىدۇ، يېرىم سانتىمېتىردىن قېلىنراق قىلىپ، تاۋا ياكى لېسنىك قىرىدىن 4 ~ 5 ئىلىك چىقىپ تۇرىدىغان چوڭلۇقتا يېيىپ، مايلانغان لېسقا سېلىنىدۇ.

گۆش ئۇششاق، تۆت بۇرجەك قىلىپ تۇغرىلىدۇ ۋە ئۇنىڭغا شۇ چوڭلۇقتا تۇغرالغان تۆگۈنەك، ئۇششاق تۇغرالغان پىياز ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاقمۇچ ھەم تۇز سېپىلىدۇ. بۇ خىل تەييارلانغان قېيمىنى لېستىكى خېمىرغا سېلىپ، ئۇنىڭ ئۇستىگە لېسنىڭ چېتىگە چۇشۇپ تۇرغان خېمىر يېغىشتۇرۇپ قايرىپ يېپىلىدۇ. بۇ چاغدا ئۇنىڭ ئوتتۇرا قىسمى ئوچۇق قالىدۇ، ئۇنىڭغا 1 ~ 4 قىسىم خېمىر يېيىپ يېپىلىپ، ئىككى خېمىرنىڭ قىرلىرى چىمدىپ تۇگۈلىدۇ ۋە تۆشۈك ئېچىپ، ئاغزىغا خېمىردىن پۇرۇپكا ياساپ تىقىپ قويۇلىدۇ. خېمىرنىڭ ئۇستىگە تۇخۇم ياكى سۇت قاتارلىق نەرسىلەر سۇركىلىپ دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بەلىشنىڭ يۇزى بەك تېز قېتىشىپ كەتمەسلىك ئۈچۈن، سۇغا چىلانغان قەغەز يېپىپ قويۇلىدۇ ۋە ئوتتا بىرەر سائەت تۇرغاندىن كېيىن، بەلىشنىڭ ئۈستۈنكى قىسمىدىكى تۆشۈكنىڭ پۈرۈپكىسىنى ئېلىپ تۇرۇپ، ئالدىن تەييارلانغان گۆش شورپىسى قۇيۇلىدۇ ـ دە، ئاغزى باشقىدىن ئېتىپ قويۇلۇپ، قايتىدىن دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. ئۇ پىشىپ بولۇپ دوخۇپكىدىن ئېلىنغاندىن كېيىن كىچىك تۆشۈكنى ئېچىپ يەنە شورپا قۇيۇلىدۇ. يەيدىغان چاغدا، بەلىشنىڭ ئۈستىدىكى خېمىر گىرۇەكتىن ئايلاندۇرۇپ كېسىلىپ ئۈستى ئېچىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پەتنۇس ياكى تەخسىگە ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭگىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

ئارىلاشما قىيمىلىق بەلىش
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئاق ئۇن بىر كىلوگرام، گۈرۈچ 600 گرام، قۇرۇق مېۋە 400 گرام، مايى 200 گرام، تۇز مۇۋاپىق مىقداردا.

تەييارلاش ئۇسۇلى: بەلىشنىڭ قىيمىسى يۇقىرىدا سۆزلەنگەن ئۇسۇلدا پىشۇرۇلغان گۈرۈچ بىلەن ئۆرۈك، ئۈزۈم قاتارلىقلاردىن تەييارلانسا بولىدۇ.

شەكىل چقىرىش ئۇسۇلى: تاۋىدىكى خېمىرنىڭ ئوستىگە ماي قويۇلىدۇ، ئاندىن يۇيۇپ تازىلانغان مېۋە تىزىلىدۇ. مېۋىنىڭ ئوستىگە ئازراق گۈرۈچ چېچىلىپ ياسالغاندىن كېيىن دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بەلىشنى يەنە بولدۇرۇلغان خېمىردىن غولپىياز بىلەن سۇدا پىشۇرۇلغان تۇخۇمنى ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىپ پىشۇرۇشقىمۇ بولىدۇ، يەنە بىر كىلوگرام ئۇنغا 20 ~ 40 گرام ئېچىتقۇ، ئىككى چىنە سۇ ياكى سۈت، 2 ~ 3 قوشۇق ماي، 1 ~ 2 دانە تۇخۇم، بىر قوشۇق تۇز سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ، يۇمران غولپىياز ئادالاپ يۇيۇلغاندىن كېيىن ئۇششاق توغرىلىپ، تۇز سېپىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ ۋە سۇزگۈچتە سۈيى ساقىتىلىدۇ. ئۇنىڭغا سۇدا پىشۇرۇلغاندىن كېيىن پوستى ئاقلىنىپ ئۇششاق توغرالغان تۇخۇم، ئازراق تۇز، سېرىقماي ئىلەشتۇرۇلىدۇ. ئۇ يۇقىرىقىدەك ئۇسۇلدا خېمىرغا سېلىنىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، بەك يېيىشلىك.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئارىلاشما قىيمىلىق بەلىش پەتنۇس ياكى تەخسىگە چىرايلىق تىزىلىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.

كاۋا بەلىش
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئاق ئۇن بىر كىلوگرام، كاۋا 1.5

كىلوگرام، گۈرۈچ ياكى تېرىق 400 گرام، ماي 150 گرام، ئۆرۈك قېقى 200 گرام، قۇرۇق ئۈزۈم، تۇز مۇۋاپىق مىقدارىدا.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئوبدان پىشقان كاۋىنىڭ شۆپۈكلىرى ئاقلىنىپ، ئۇرۇقى ئېلىنىپ، چايقاپ تازىلىنىدۇ - دە، ئۇششاق چاقماق قىلىپ توغرىلىپ، تۇز سېپىلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانما ئۇستىگە سۇدا قاينىتىپ پىشۇرۇپ، سۇزۇپ ئېلىنغاندىن كېيىن سوغۇق سۇدا چايقاپ سۈيى ساقىتىلغان گۈرۈچ ياكى تېرىق ھەم يۇيۇپ تازىلانغان ئۆرۈك قېقى، قۇرۇق ئۈزۈم ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئېرىتىلگەن سېرىقماي چېچىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان قېيما يېيىلغان خېمىر ئۇستىگە سېلىنىپ، يۇقىرىقى ئۇسۇل بىلەن پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: كاۋا بەلىش پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا تىزىلسا بولىدۇ.

قاتكۆك بەلىش

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئاق ئۇن بىر كىلوگرام، قاتكۆك (كاپۇستا) ئىككى كىلوگرام، ماي 200 گرام، تۇخۇم ئالتە دانە، سۈت 100 گرام، تۇز مۇۋاپىق مىقدارىدا.

تەييارلاش ئۇسۇلى: پاكىز يۇيۇپ تازىلانغان قاتكۆك

ئۇششاق توغراپ چانىلىدۇ، ئۇنىڭغا تۇز سېلىپ مىجلىدۇ. قاتكۆك مىجلىغاندىن كېيىن چىققان سۇ ساقىتىۋېتىلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: قاتكۆك قىزىق مايغا سېلىنىپ، ئۇستىگە ئازراق سۇت سېپىلىدۇ - دە، ئۇستى يېپىلىپ قاتكۆك يۇمشىغانغا قەدەر دۇملىنىدۇ. قاتكۆك تەييار بولغاندىن كېيىن سوۋۇتۇلىدۇ. ئۇنىڭغا سۇدا پىشۇرۇلغاندىن كېيىن پوستى ئاقلىنىپ ئۇششاق توغرالغان تۇخۇم ئىلەشتۇرۇلىدۇ ۋە ئۇستىگە ماي قويۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: يۇقىرىدا سۆزلەنگەن ئۇسۇلدا خېمىرغا سېلىنىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، تەملىك، بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشۇرۇلغان قاتكۆك بەلىش پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.

ئۆرۈك بەلىش
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئىككى دانە، مارگىرىن 125 گرام، شېكەر بىر پىيالە، مۇئەتتەر ئىككى تامچە، سودا يېرىم ئاش قوشۇق، ئۆرۈك ۋارىنىسى، ئۇن ئىككى پىيالە، يېزى تۇتىتى ئىككى ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇملار بىر قاچىغا

ئېلىنىپ، شېكەر بىلەن كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاندىن ماي، ئۇن، سودا پاراشوكى ۋە مۇئەتتەر سېلىنىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چقىرىش ئۇسۇلى: خېمىرنىڭ 1/3قىسمى ئايرىپ قالدۇرۇلۇپ، قالغىنى لېسقا سېلىنىدۇ. لېستىكى خېمىر يېيىتىلىپ ئۈستىگە ئۆرۈك ۋارىنىسى سۈركىلىدۇ. قالغان خېمىر بىلەن چىمچىلاق بارماق توملۇقىدا پىلتا قىلىنىپ بەلىشنىڭ يۈزى شەكىللەندۈرۈلىدۇ. پىلتىنىڭ يۈزىگمۇ ئۆرۈك ۋارىنىسى سۈركىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان ئۆرۈك بەلىش 170 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 35 ~ 40 مىنۇتقىچە پىشۇرۇلىدۇ. يۈزىگە يېزى تۈتىتى سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئۆرۈك بەلىش پەتنۇسقا ئېلىنىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

بادام بەلىش

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: خېمىرى ئۈچۈن ئۇن ئىككى يېرىم پىيالە، سۇت بىر پىيالە، شېكەر ئالتە قوشۇق، تۇخۇم بىر دانە، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى يېرىم ئاش قوشۇق، تۇز بىر بال قوشۇق، مارگىرىن 40 گرام، يېرىم لىمونىنىڭ سۇيى، مۇئەتتەر ئىككى تامچە.

ئىچ خۇرۇچى ئۇچۇن: سوت بىر يېرىم پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، پوستى سويۇۋېتىلىپ پارچىلانغان بادام مۇۋاپىق مىقدارda. يوز بېزنكى ئۇچۇن ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر، پوستى سويۇۋېتىلىپ پارچىلانغان بادام مۇۋاپىق مىقدارda.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۇن جاۋۇرغا ئېلىنىپ، ئوتتۇرىسى كۆلچەك شەكلىدە ئېچىلىدۇ، ئايرىم بىر قاچىدا ئىلمان سوتكە شېكەر ۋە خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى سېلىپ ئېرىتىلىدۇ. ئاندىن ئۇنى ئۇنىڭ ئىچىگە تۆكۈپ، بەش مىنۇتقىچە شۇ پېتى تۇرغۇزۇلىدۇ. خېمىرنىڭ باشقا خۇرۇچلىرى سېلىنىپ ئارىلاشتۇرغاچ يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: بۇ خېمىر 20 ~ 25 مىنۇتقىچە تىندۇرۇلىدۇ. ئىچ خۇرۇچى ئۇچۇن سوت ۋە شېكەرنىڭ يېرىمى كورىغا قۇيۇلۇپ قايىنىتىلىدۇ. يەنە بىر قاچىغا تۇخۇم بىلەن قالغان شېكەر چېلىنىپ كۆپىتۇرۇلۇپ، ئۇستىگە ساپ پۇرچاق ئۇنى سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. مارگىرىن سېلىنىپ سوۋۇتۇلىدۇ. خېمىر لېسنىڭ چوڭلۇقىدا ئېچىلىپ، يېرىم سائەت تىندۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: خېمىر تىندۇرۇلغاندىن كېيىن 190 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 25 مىنۇتچە پىشۇرۇلىدۇ. پىشۇرۇلغان بادام بەلىش سوۋۇغاندىن كېيىن ئوتتۇرىسىدىن يېرىپ ئىككى پارچە قىلىنىدۇ. بىر پارچىسىنىڭ يۈزىگە ئىچ خۇرۇچى ئۇچۇن ھازىرلاپ قويۇلغان كىرىم سۇركىلىپ، يەنە بىر

پارچىسى ئۈستىگە يېپىشتۇرۇلىدۇ. ئۇنىڭ يۈزى سوقۇلغان شېكەر ۋە بادام مېغىزلىرى بىلەن پەردازلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەييار بولغان بادام بەلىش چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

قوغۇن بەلىش
(بىر لېپس)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن ياكى سېرىقماي بىر پىيالە، قېتىق ئىككى ئاش قوشۇق، شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، سودا ئىككى بال قوشۇق، قوغۇن ئىككى تىلىم، ئۇن مۇۋاپىق مىقدارىدا.

يۇزى ئۇچۇن: قوغۇن بىر تىلىم، قىزىل ئۇزۇم ھارىقى بىر ئاش قوشۇق، يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر بىر ئاش قوشۇق، تۇخۇم بىر دانە، قۇم شېكەر مۇۋاپىق مىقدارىدا، پىرەنىك بىر نەچچە تال.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئېرىتىپ سوۋۇتۇلغان مارگىرىن، قېتىق، شېكەر، سودا ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئۈستىگە ئۇن سېلىپ قاتتىقراق خېمىر يۇغۇرۇلۇپ، 20 مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تىنغان خېمىر ئىككىگە بۆلۈنۈپ، لېپس بىلەن ئوخشاش ئېچىلىپ، بىر پارچىسى لېپسقا سېلىنىدۇ. ئۈستىگە قوغۇن تىلىملىرى تەكشى يېيىتىلىپ، يەنە

بىر پارچە خېمىر يېپىلىدۇ ۋە يۇزىگە تۇخۇم سۈركىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلىۋالغان بەلىش ئالدىن قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەك خۇرۇچنىك تەييارلىنىشى: قوغۇن مېۋە ئېزىش ماشىنىسىدا ئېزىلىدۇ ياكى ئەمبەلدە يۇمشاق چانىلىپ قاچىغا سېلىنىدۇ. ئۈنۈگىغا قىزىل ئۈزۈم هارىقى، سوقۇلغان شېكەر قوشۇلۇپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان بەلىش تورتىنىك يۇزىگە بېزەك خۇرۇچلىرى تەكشى تۆكۈلۈپ، قۇم شېكەر ۋە پىرەنىكلەر بىلەن بېزىلىدۇ.

ئالاهىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، تەمى تاتلىق بولىدۇ. ئاشقازان ـ ئۈچەي خىزمىتىنى ياخشىلاش ئالاهىدىلىكىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەييار بولغان قوغۇن بەلىشى چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنىپ داستخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

بېهى بەلىش
(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: بېهى ئىككى دانە، تۇخۇم ئۇچ دانە، شېكەر تۆت ئاش قوشۇق، مارگىرىن 1/4 پىيالە، سۈت بىر پىيالە، ئۈن بىر پىيالە، سوقۇلغان شېكەر بىر ئاش قوشۇق.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: بىر كورىدا مارگىرىن

ئېرىتىلىپ، ئۈستىگە ئاز - ئازدىن ئۇن سېلىنىدۇ. پوملىشىپ قالماسلىق ئۈچۈن تېز - تېز قوچۇلىدۇ. ئاندىن قاينىتىلغان قىزىق سۇت ئۈستىگە ئاز - ئازدىن قۇيۇپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ھالۋا ھالىتىگە كەلگەندە ئوت ئۆچۈرۈلىدۇ. تۇخۇم سېرىقى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئاندىن ئاپئاق ئاقارغۇچە كۆپىتۈرۈلگەن تۇخۇم ئېقىمۇ قوشۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر مايلانغان لېسقا تۆكۈلىدۇ. شۆپۈكلىرى سويۇلۇپ، ئۇرۇق قىسمى ئېلىۋېتىلىپ، تىلىملىنىپ تەييارلانغان بېھىلەر خېمىر ئۈستىگە تىزىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييار قىلىۋېلىنغان بەلىش قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا يۇزى قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشقان بەلىشنىڭ قىزىق ۋاقتىدىلا ئۈستىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆرۈنۈشى چىرايلىق، رەڭگى قىزغۇچ سېرىق، بەك يېيىشلىك. يۇرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بېھى بەلىش ئىسسىق پېتى تەخسىلەرگە ئېلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالۇچا بەلىش
(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم بىر دانە، شېكەر 3/4 پىيالە، سۇت

يېرىم پىيالە، سودا ئىككى بال قوشۇق، ئۇن ئىككى پىيالە، ئالۇچا سەككىز دانە.

كىرىمى ئۇچۇن: شېكەر بىر پىيالە، تۇخۇم سېرىقى تۆت دانە، مارگىرىن 130 گرام، كاكائو پاراشوكى بىر ئاش قوشۇق، ئالۇچا ۋارىنىسى بىر يېرىم پىيالە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال تۇخۇم بىلەن شېكەر بىرلىكتە كۆپتۈرۈلىدۇ، ئاندىن سۈت بىلەن سودا قوشۇلىدۇ. ئاخىرىدا ئۇن سېلىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ خېمىر تەييارلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر مايلانغان لېسقا تۆكۈلۈپ، ئالۇچىلار تىلىملىنىپ، خېمىر يۇزىگە تىزىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان بەلىش 180 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇلىدۇ.

كىرىم تەييارلاش ئۇسۇلى: بەلىش پىشىش ئارىلىقىدا كىرىم تەييارلىنىدۇ. شېكەر بىر كورىغا سېلىنىپ، ئۇستىگە بەك ئاز سۇ قويۇلۇپ، ئوتقا قويۇپ، قىيام ھالىتىگە كەلگۈچە ياغاچ قوشۇق بىلەن قوچۇپ تۇرۇلىدۇ. ئوت ئۆچۈرۈلۈپ ئۇستىگە كۆپتۈرۈپ تەييارلىۋالغان تۇخۇم سېرىقى تۆكۈلۈپ تاكى تېگى ئاقارغۇچە قوچۇپ تۇرۇلىدۇ. ئايرىم بىر قاچىدا مارگىرىن كۆپتۈرۈلۈپ، ئۇستىگە قىيام ـ تۇخۇم ئارىلاشمىسى سېلىنىدۇ. ئارقىدىن كاكائو ۋە ۋارىنا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. تەييارلانغان كىرىم توڭلاتقۇدا قويۇپ تۇرۇلىدۇ. بەلىش پىشقاندىن

كېيىن قېلىنلىقى بويىچە ئوتتۇرىدىن ئىككى قىلىنىپ ئارىسىغا كىرىم سۈركىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى چۈچۈمەل تاتلىق، ھەممە يەردىن ئالۇچا پارچىلىرى كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ. جىگەر، بۆرەكنى قۇۋۇتلەش، سەپرادىن بولغان قىزىتمىنى يانداۋۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بەلىش تىلىمچە قىلىپ توغرىلىپ داستخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالما بەلىش
(بىر لەپس)

خۇرۇچلىرى: ئۇن ئىككى پىيالە، تۇخۇم بىر دانە، سۇ مېيى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق، تۇز بىر چىمدىم، چۈچۈمەل تەملىك ئالما بىر يېرىم كىلوگرام، شېكەر ئۈچ ئاش قوشۇق، سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن يېرىم ئاش قوشۇق، مارگىرىن ئىككى ئاش قوشۇق، سىرىقماي ئىككى ئاش قوشۇق، قۇرۇق ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا.

شەربىتى ئۈچۈن: شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، لىمون بىر دانە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا ئۇن، تۇز، تۇخۇم سېلىنىپ، يېرىم پىيالە سۇ ئاز - ئازدىن قۇيۇلۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. خېمىر چالا ھالەتتە يېرىم قوشۇق سۇ مېيى

قوشۇلۇپ يۇمشاقراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئۈستىگە نەم داستىخان يېپىپ 15 مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ.

قىيمىسنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالمىلار يۇيۇلۇپ، شۆپۈكى، ئۇرۇقى ئېلىۋېتىلىپ، ئاندىن ئۇششاق توغرىلىپ، سۇيى سقىلىدۇ. ئۇنىڭغا سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن ۋە شېكەر سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تىندۇرۇلغان خېمىر ئىككى پارچىغا بۆلۈنۈپ، قۇرۇق ئۇن چېچىپ تۇرۇپ، ھەربىر پارچىسى دىئامېترى 40 سانتىمېتىر چوڭلۇقتا ئىككى يېيىم ئېچىلىپ، 15 مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ؛ ئاندىن دىئامېترى 25 سانتىمېتىر بولغان بىر يۈمىلاق لېسقا سېلىپ، مارگىرىن، سېرىقماي ۋە سۇ مايلىرى بىللە ئېرىتىلىپ تەييارلانغان ئەجەش مايى بىلەن ھەممە يېرى مايلىنىدۇ. لېستىن ساقىپ قالغان قىسمى يۇزىگە قاتلىنىپ، ئۈستىگە ئالما قىيمىسى يېيىتىلىدۇ. يەنە بىر پارچە خېمىرمۇ يۇقىرىدىكى ئۇسۇل بويىچە ئېچىلىپ، قىيمىنىڭ ئۈستىگە يېپىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان بەلىش 200 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇيكىدا 40 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

شەربەتنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئىككى ئاش قوشۇق شېكەر بىلەن بىر پىيالە سۇ شېكەر ئېرىگۈچە قاينىتىلىدۇ، ئوتنى ئۆچۈرمەي تۇرۇپ يېرىم لىمونىڭ سۇيى ۋە بىر لىموننىڭ

كىيىمكىتەك توغرالغان شۆپۈكى سىلىنىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: بەلىش پىشىپ دوخۇيكىدىن ئېلىنىپ، يۇزىگە سوۋۇتۇلغان شەربەت قويۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: چۈچۈمەل تاتلىق، ئىچ خۇرۇچى ياندىن كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ. قان تومۇر قېتىش، جىگەر، تال ۋە نېرۋا ئاجىزلىقى، قەۋزىيەت قاتارلىق كېسەللىكلەرگە پايدا قىلىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بەلىش ئوچ بۇرجەك شەكلىدە كېسىلىپ، داستخانغا كەلتۇرۇلسە بولىدۇ.

تولدۇرمىلار

قوغۇن تولدۇرمىسى

خۇرۇچلىرى: قوغۇن بىر دانە، شېكەر 2/3 پىيالە، نەشپۈت ئىككى دانە، ئالما ئىككى دانە، ماندارىن ئىككى دانە، قارا ئۈزۈم 10 تال، ئالۇچا 7 ~ 8 تال.

تەييارلاش ئۇسۇلى: قوغۇننىڭ ئېتى ئويۇۋېتىلىپ، بىر قاچىغا سېلىنىدۇ. ئاۋۇال ئۇششاق چانىلىپ، ئاندىن قوشۇقنىڭ كەينى بىلەن ئېزىلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ ئۈزاق قوچۇلىدۇ. شېكەر تامامەن ئېرىپ بولغاندا نەشپۈت، ئالما، ماندارىن، ئالۇچىلارنىڭ ئۈرۈقى ئېلىۋېتىلىپ، ئۇششاق توغرىلىدۇ. ئۈزۈمنىڭ ساپاقلىرى ئېلىۋېتىلىپ، ھەممە مېۋە ئارىلاشمىسى قوغۇن كاسسىغا تولدۇرۇلۇپ توڭلاتقۇغا سېلىنىدۇ. سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن ئىستېمال قىلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىق، شەكلى كۆركەم. ئۇسسۇزلۇقنى بېسىش، بەدەننىڭ نەملىكىنى ساقلاش، يۇرەك، بۆرەكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلەرگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تاماقتىن كېيىن ياكى باشقا ۋاقىتلاردا قوغۇن كاسسىسى بىلەن داستخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

تاۋۇز تولدۇرمىسى

خۇرۇچلىرى: تاۋۇز يېرىم دانە، ئۆرۈك بەش دانە، ئالۇچا تۆت دانە، مالىنا بەش دانە، گىلاس يەتتە دانە، ئۈزۈم 15 ~ 17 دانە، رەيھان يوپۇرمىقى مۇۋاپىق مىقداردا.

تەييارلاش ئۇسۇلى: يېرىم تاۋۇزنىڭ چۆرىسى ھەرە چىشى شەكلىدە نەقىشلىنىپ ئېتى چىقىرىۋېلىنىدۇ. تەييارلانغان مېۋىلەر كاتەكچە شەكلىدە كىچىك - كىچىك توغرالغان تاۋۇز ئېتى بىلەن تاۋۇز كاسىسىغا تولدۇرۇلىدۇ. ئۈستى رەيھان يوپۇرمىقى بىلەن پەردازلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، رەڭدار، تەمى ھەم تاتلىق، ھەم چۈچۈمەل بولىدۇ. قان كۆپەيتىش، سۈيدۈكنى راۋانلاشتۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ھەرقانداق چاغدا داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ. بولۇپمۇ مېھمانلارنىڭ ئالدىغا ئېلىپ چىقىلسا، داستىخىنىمىز تېخىمۇ كۆركەم بولىدۇ.

ئاپېلسىن تولدۇرمىسى
(ئىككى كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئاپېلسىن بەش دانە، پىشۇرۇلغان گۈرۈچ

يېرىم پىيالە، شېكەر يېرىم پىيالە، يېرىم ئاپېلسىن پوستىنىڭ قىرىندىسى، ئاپېلسىن سۇيى يېرىم پىيالە، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى يېرىم پىيالە، سويۇلغان قوۋزاقدارچىن يېرىم بال قوشۇق.

پەردىزى ئۈچۈن: سوقۇلغان پىستە مېغىزى 125 گرام، قايماق مۇۋاپىق مىقدارda.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال ئاپېلسىنلار يۇيۇلۇپ، ئوستى تەرەپ قاپاق ئاچقان شەكىلدە كېسىلىدۇ. ئىچى ئويۇلۇپ، مېۋىسى چىقىرىۋېتىلىپ، سوغۇق سۇدا بىر كۈن تۇرغۇزۇلىدۇ، بەش مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. ئىچ خۇرۇچىنى تەييارلاشتا، گۈرۈچ سۇدا پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن، ئاپېلسىن پوستى قىرىندىسى ۋە شېكەر ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى، قوۋزاقدارچىن ۋە ئاپېلسىن سۇيى قوشۇلىدۇ.

ئاخىرىدا ئاپېلسىنلارنىڭ ئىچىگە تەييارلانغان ئىچ خۇرۇچ تولدۇرۇلۇپ، ئوستى قايماق ۋە پىستە مېغىزى بىلەن پەردازلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى ئېچىلىپ تۇرغان گۈلگە ئوخشاش ئىنتايىن كۆركەم، تەمى مەززىلىك، پۇراقلىق بولىدۇ. مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پەردازلىنىپ تەييارلانغان ئاپېلسىن تولدۇرمىسى داستخانغا بېۋاستە كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

ئۆرۈك تولدۇرمىسى
(تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇرۇقسىز ئۆرۈك قېقى 250 گرام، گۈرۈچ 50 گرام، سەۋزە 50 گرام، ياڭاق مېغىزى 50 گرام، قەلەمپۇر(سوقۇلغان) بەش تال، شېكەر 100 گرام، قايماق 250 گرام.

تولدۇرمىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۆرۈكلەر يۇيۇلۇپ قازانغا سېلىنىدۇ. ئوستىگە ئالتە پىيالە سۇ قۇيۇپ، قاينىغاندىن كېيىن بەش مىنۇت پىشۇرۇپ سۇزۇۋېلىنىدۇ. گۈرۈچلەر يۇيۇلۇپ، ئايرىم بىر كورىدا ئوستىگە بەش پىيالە سۇ قۇيۇپ پىشۇرۇلۇپ، سۇيى سۇزۇلىدۇ، سەۋزە ئادالىنىپ قىرغۇچتا قىرىلىدۇ.

ياڭاق مېغىزى ئۇششاق توغرىلىپ، گۈرۈچ، سەۋزە قىرىندىسى، بىر ئاش قوشۇق شېكەر ۋە قەلەمپۇرلار ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

يەنە بىر تەرەپتىن قالغان شېكەر بىلەن قەلەمپۇر ئارىلاشتۇرۇلۇپ، بىر پىيالە سۇدا ئون مىنۇت قاينىتىلىدۇ. ئاخىرىدا ئۆرۈكلەر ئوتتۇرىدىن ئىككىگە بۆلۈنۈپ، ئىچىگە تەييارلانغان ئارىلاشما قۇيۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان تولدۇرما 200 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا ئون مىنۇت

پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىققا مايىل، يېيىشلىك. سۇيدۇك، قانىنى راۋانلاشتۇرۇش، ھارغىنلىقنى تۇگىتىش، ئۇچەي خىزمىتىنى ياخشىلاش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تەزىش ئۇسۇلى: پىشقان تولدۇرمىلار تەخسىگە ئېلىنىپ، قايماق بىلەن داستىخانغا كەلتۇرۇلسە بولىدۇ.

ماندارىنلىق بېھى تولدۇرمىسى
(تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: چوڭ بېھى ئىككى دانە، ھەسەل 150 گرام، ماندارىننىڭ 3/4 قىسمىنىڭ سۇيى، ياڭاق يېرىم پىيالە، بادام، پىستە مېغىزلىرى ئارىلاشمىسى مۇۋاپىق مىقداردا.

تولدۇرما تەييارلاش ئۇسۇلى: بېھىلەرنىڭ پوستى سويۇلۇپ، ئۇرۇقلىرى چىقىرىۋېتىلىپ، ئىككى پارچە قىلىنىدۇ؛ ھەسەل بىلەن ماندارىن سۇيى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، بېھىلەر ئوتقا چىداملىق ئەينەك قاچىغا تىزىلىپ، ئۇستىگە ھەسەل، ماندارىن سۇيى ئارىلاشمىسى تۆكۈلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان بېھى 180 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا ئىككى سائەتچە پىشۇرۇلىدۇ، پىشىپ چىققان بېھىلەرنىڭ ئىچى ياڭاق، پىستە، بادام مېغىزلىرى بىلەن تولدۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: بۇ تولدۇرمىنىڭ ئۈستى كىرىم بىلەن

پەردازلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، تەمى چۈچۈك ھەم تاتلىق، بەك يېيىشلىك. ئۈپكە تۈبىركۈلوزى، زىققە كېسەللىكلىرىگە پايدا قىلىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشقان تولدۇرمىلار تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

باشقا پىشۇرۇقلار

سيادانلىق بولكىلار
(بەش كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: يېڭى خېمىرتۇرۇچ 3/4 سەرەڭگە قېپى چوڭلۇقىدا، شېكەر بىر ئاش قوشۇق، قېتىق 1/4 پىيالە، مارگىرىن بەش گرام، سۇت، ئۇن، سيادان مۇۋاپىق مىقدارىدا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىرتۇرۇچ، شېكەر ۋە ئىلمان سۇ بىر قاچىدا ئارىلاشتۇرۇلۇپ، خېمىرتۇرۇچ كۆز - كۆز بولۇپ كۆپۈپ چىققۇچە تەخمىنەن ئون مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ.

تۇخۇم سېرىقى قالدۇرۇلۇپ، ئېقى ئېرىتىلگەن مارگىرىن بىلەن كىرىم قىيام هالىتىگە كىرگۈچە چېلىپ كۆپتۇرۇلىدۇ. ئۇستىگە سۇ مېيى، قېتىق، سۇت ۋە تۇز قوشۇلۇپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئۇنىڭغا يېتەرلىك ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ ۋە يۇزىگە نەم داستىخان يېپىپ ئىسسىق يەردە 1 ~ 2 سائەت بولدۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن تۇخۇم چوڭلۇقىدا زۇۋۇلىلار تۇتۇلۇپ، خالىغان شەكىلدە بولكا راسلىنىدۇ. مايلانغان لېيسقا تىزىلىپ، 15 ~ 20 مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەندۇرۇلغان بولكىلارنىڭ يۈزىگە تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىپ، سىياھانلار سېپىلىپ، 180 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا يۇزى قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى سەل ـ پەل تاتلىق، يۇمشاق، يېيىشلىك بولىدۇ. ھەزىم قىلىشنى كۈچەيتىش، ئاشقازاندىكى ھۆللۈكنى يوقىتىش، چاچ قارايتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشقان بولكىلار تەخسىلەرگە ئىسسىق پېتى ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

تۇچ

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم 10 دانە، ئۇن سەل كەم بىر چوڭ چىنە، سۈت يېرىم پىيالە، ھەسەل ئۇچ پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، مەنپىس 100 گرام، ماي بىر كىلوگرام، قىيام ئۇچۇن ھەسەل بىلەن شېكەر تەڭ نىسبەتتە ئىشلىتىلسىمۇ بولىدۇ.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىر 100 گرام چوڭلۇقتىكى پارچىلارغا بۆلۈنۈپ، ھەر بىر پارچە خېمىر چىمچىلاق قولدىن ئىنچىكىرەك پىلتا قىلىنىدۇ. پىلتىلار دادۇر چوڭلۇقىدا كېسىلىدۇ ۋە قىزىق مايدا پىشۇرۇلىدۇ.

قىيام تەييارلاش ئۇسۇلى: بىر كوردا شېكەر بىلەن ھەسەل بىرلىكتە قاينىتىلىپ قىيام تەييارلىنىدۇ. قىيام چوكا ئۇچىغا مىلىنىپ سەل سوۋۇتۇلسا، سۇنغۇدەك بولغاندا تەييار بولغان بولىدۇ. ئەمما قىيامنى بەك قىزىرىپ كەتكۈچە قاينىتىشقا

بولمايدۇ.

تۇچ قاتۇرۇش ئۇسۇلى: پىشۇرۇۋېلىنغان خېمىر جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئۇستىگە قېيىم قۇيۇلۇپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئارىلاشمىنى خالىغان قېلىپقا سېلىپ، قولىنى سوغۇق سۇغا چىلاپ تۇرۇپ ئۇستىدىن بېسىپ قاتۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: تەييارلانغان تۇچنىڭ ئۇستىگە مەنپىس بېسىلىپ بېزىلىدۇ. قۇرۇق ئۇزۇم ياكى دوگىلەك شاكىلات بېسىپ بېزىسىمۇ بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى سېرىق، سۇزۇك، تەمى تاتلىق ھەم يېيىشلىك بولىدۇ.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تۇچ تۆت بۇرجەك كېسىلىپ، تەخسىلەرگە ئېلىنىپ نان ياكى ساڭىزنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

قات ـ قات
(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: ماي (ياكى مارگىرىن) بىر پىيالە، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر يېرىم پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، سۈت 3/4 پىيالە، 1.5 ~ 2 كىلوگرام سۈتتىن قاينىتىلغان ئىرىس، پېچىنە ئۇۋۇقى 200 گرام.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ماي ياكى مارگىرىن، يېتەرلىك ئۇن جاۋۇرغا سېلىنىپ كۆپىتۇرۇلىدۇ. ئۇستىگە

تۇخۇم، شېكەر، سودا سېلىنىپ، سۇت قويۇلۇپ، ئوبدان ئىلەشتۇرۇلگەندىن كېيىن ئۇن ئاز ـ ئازدىن سېلىنىپ، قوشۇق بىلەن ئالغۇدەك سۇيۇق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: لېس ئوبدان مايلىنىدۇ ياكى مايلانغان قەغەز سېلىنىدۇ. ئاندىن خېمىر تەك ئۇچكە بۆلۈنۈپ، ئايرىم ـ ئايرىم لېسقا سېلىنىپ، قىزدۇرۇلغان دوخۇپكىدا سارغايتىپ پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان خېمىرلار تەكشى ئەمبەل ئۇستىگە قويۇلۇپ، بىرىنىك يۈزىگە يېرىم سانتىمېتىر قېلىنلىقتا ئىرىس سۇركىلىپ، ئۇنىك ئۇستىگە پېچىنە ئۇۋاقلىرى تەكشى سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى سارغۇچ، پارقىراق، مەززىلىك، تەمى تاتلىق ھەم يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: قات ـ قات يانتۇ ياپىلاق شەكىلدە كېسىلىپ، ھېيت ـ ئايەم، توي ـ تۆكۈنلەردە نان ياكى ساڭزىنىك چۆرىسىگە تىزىلسا داستىخانغا ھۆسن قوشىدۇ.

قوغۇن تۇرمىلى
(ئۇچ كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: قىرىلغان قوغۇنىنىك 1/4 قىسمى، تۇخۇم تۆت دانە، بىر يېرىم تۇخۇمنىك سېرىقى، مارگىرىن 30 گرام، شېكەر يېرىم پىيالە، ئۇن 200 گرام، سودا يېرىم بال قوشۇق،

يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، ماندارىن سۇيى ئىككى ئاش قوشۇق، تۇز ئازراق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال بىر يېرىم تۇخۇم سېرىقى كۆپىتۇرۇش ماشىنىسىدا كۆپىتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئۇستىگە تۆت دانە تۇخۇم ۋە تۇز سېلىپ، كۆپۈك چىققۇچە كۆپىتۇرۇلىدۇ. ئۇن بىلەن سودا پاراشوكى ئايرىم ئارىلاشتۇرۇلۇپ، كۆپىتۇرۇلگەن تۇخۇم ئۇستىگە سېلىنىپ، يەنە بەش مىنۇت كۆپىتۇرۇلۇپ 30 مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: لېپىس 20 گرام مارگىرىن بىلەن مايلىنىپ، خېمىر لېپىسقا تۆكۈلىدۇ، 180 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا ئون مىنۇتلا پىشۇرۇلىدۇ.

ئارىلىقتا قوغۇن شاپىقىدىن ئايرىلىپ چانىلىپ ئۇماچ ھالەتكە كەلتۈرۈلىدۇ.

ئەمبەلگە مايلانغان قەغەز يېيىتىلىپ، پىشىپ چىققان خېمىر مايلىق قەغەز ئۇستىگە دۇم كۆمتۇرۇپ تۆكۈلىدۇ ۋە شۇ زامان قەغەز بىلەن قوشۇپ تۇرمەللىنىدۇ. بۇ ئارىلىقتا قوغۇن ئەزمىسى بىلەن ماندارىن سۇيى ئارىلاشتۇرۇلۇپ، تۇرمەل سۈۋۈغاندىن كېيىن قايتا ئېچىلىپ مايلىق قەغەز ئاۋايلاپ چىقىرىۋېلىنىدۇ. يۇزىگە قوغۇن ئەزمىسى سۈركىلىپ قايتىدىن تۇرمەللىنىدۇ ۋە توڭلاتقۇدا بىر سائەت تۇرغۇزۇپ ئېلىپ، ئۇستىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئىنتايىن مەززىلىك، قوغۇن پۇرىقى دىماغقا ئۇرۇلۇپ تۇرىدۇ. كەسمە يۇزى قاتمۇقات بولىدۇ. ئىشتىھا

تۇتۇلۇش، يۇقىرى قان بېسىم، نېرۋا ئاجىزلىق، بەدەن ئاجىزلىق، يۈرەك، جىگەر ئىششىقى قاتارلىق كېسەللىكلەرگە شىپا بولۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تۇرمەللەر تەخسىگە تىزىلىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

ئۆرۈك تاتلىقى
(ئۇچ كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۆرۈك قېقى 250 گرام، سۇ 500 مىللىلىتىر، شېكەر 250 گرام، ماندارىن سۈيى يېرىم پىيالە، يېڭى قايماق 100 گرام، مېغىز يېرىم پىيالە.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۆرۈك قېقى پاكىز يۇيۇلۇپ، ئۈستىگە سۇ قۇيۇلۇپ، بىر كۈن چىلاپ قويۇلىدۇ. ئەتىسى شۇ مېۋىنىڭ ئۈستىگىلا شېكەر سېلىنىپ، ئۆرۈك قېقى تازا ياخشى يۇمشىغاندا ئوت ئۆچۈرۈلىدۇ. ئاندىن ئۈستىگە ماندارىن سۈيى قوشۇلۇپ سوۋۇغۇچە ساقلىنىدۇ. قازاندىن چىقىقان ئۆرۈكلەر پۈتۈنلەي ئاجراپ كەتمىگۈدەك ھالەتتە ئوتتۇرىدىن ئىككىگە بۆلۈنۈپ ئۇرۇقچىسى ئېلىۋېتىلىپ، ئۇنىڭ ئورنىغا بىر مىقدار قايماق بىلەن بىر دانە مېغىز قويۇلىدۇ. ئۈستىگە پىستە مېغىزى ئۇۋۇندىسى سېپىلىدۇ (ئۆرۈك تاتلىقى ئۇچۇن ئۇرۇقچىسى ئېلىۋېتىلىپ قۇرۇتۇلغان قاق بولسا تېخى ياخشى).

ئالاھىدىلىكى: دانە ـ دانە، شەكلى كۆركەم، تەمى تاتلىق. بەلغەم ھەيدەش، بۆرەكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلەرگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەييار قىلىنغان ئۆرۈك تاتلىقى تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

كاۋا تاتلىقى
(ئوچ كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: چاقما كاۋا بىر كىلوگرام، شېكەر 2 پىيالە، ئۇۋۇتۇلغان ياڭاق يېرىم پىيالە، پىستە ياكى بادام مېغىزى بولسىمۇ بولىدۇ.

تەييارلاش ئۇسۇلى: كاۋىنىڭ پوستى ۋە ئۇرۇقلىرى پاكىزلىنىپ، 2 ~ 3 بارماق كەڭلىكىدە خالىغان ئۇزۇنلۇقتا تىلمىچە قىلىپ توغرىلىدۇ. يايپاڭ قازانغا قات ـ قات قىلىپ تىزىلىپ، ئارا ـ ئارىسىغا شېكەر سېپىلىدۇ ۋە قازاننىڭ تۇۋىقى يېپىلىپ بىر كېچە تۇرغۇزۇلىدۇ. ئەتىسى ئوتتۇراھال ئوتتا كاۋىلار يۇمشىغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. سوۋۇغاندىن كېيىن تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، ئۈستىگە ئۇۋالغان مېغىز سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، تىلىم ـ تىلىم، رەڭگى ساپسېرىق. قان ئايلىنىشنى ياخشىلاش، لىمفا بەزلىرىنىڭ نورمال خىزمىتىنى قوغداش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە. دىئابېت كېسەللىكى ۋە قان تومۇر قېتىش كېسەللىكى ئۇچۇنمۇ پايدىلىق.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە ئېلىنغان كاۋا تاتلىقى داستىخانغا كەلتۈرۈلۈپ، ئېھتىياجغا ئاساسەن سوغۇق ياكى ئىسسىق ئىستېمال قىلىنسا بولىدۇ.

بانان قوُيمىقى
(ئىككى كىشىلىك)

خوُرۇچلىرى: بانان بىر دانە، توُخوُم بىر دانە، ئوُن بىر يېرىم پىيالە، سۈت بىر يېرىم ئاش قوشوُق، شېكەر يېرىم بال قوشوُق، يوُمشاق سوقوُلغان شېكەر بىر ئاش قوشوُق، سوُ مېيى يېرىم پىيالە، تۇز مۇۋاپىق مىقدارىدا.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال بانان تىلىم قىلىپ تۇغرىلىدوُ. بىر قاچىدا توُخوُم، ئوُن، سۈت، تۇز، شېكەر ئارىلاشتوُرۇلىدوُ. بانانلار ئارىلاشمىغا مىلىنىپ، قىزىق مايدا پىشوُرۇلوُپ سۇزۇۋېلىنىدوُ ۋە يۇزىگە يوُمشاق سوقوُلغان شېكەر سېپىلىدوُ.

ئالاھىدىلىكى: توغرامچە شەكلىدە، رەڭگى ئاقوُچ، يوُمشاق، تەمى تاتلىق. ئاشقازان - ئۆچەينى سىلىقلاشتوُرۇش، قان بېسىمنى چوُشوُرۇش، يوّتەلنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستخانغا تىزىش ئوُسوُلى: تەييارلانغان تىلىمچىلار تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستخانغا كەلتوُرۇلسە بولىدوُ.

ئوّروُك چوُلىسى
(ئوُچ كىشىلىك)

خوُرۇچلىرى: شېكەر بىر يېرىم پىيالە، سوُ ئوُچ پىيالە،

قۇرۇق ئۆرۈك خورمىسى 250 گرام، لىمون سۇيى بىر بال قوشۇق.

تەييارلاش ئۇسۇلى: قۇرۇق ئۆرۈك خورمىلىرى پاكىز يۇيۇلۇپ، ئۇستىگە بىر پىيالە سۇ قۇيۇلۇپ، سۇس ئوتتا قاينىتىلىدۇ. ئۇنىڭ ئىچىگە شېكەر ۋە يەنە ئىككى پىيالە سۇ قۇيۇپ 10 ~ 15 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، رەڭگى سۇزۇك، تەمى تاتلىق. ئىشتىھانى ئېچىش، نېرۋىلارنى كۈچلەندۈرۈش، ھارغىنلىقنى تۈگىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

گۈلقەنتلەر

قىزىلگۈل گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: ھۆل قىزىلگۈل بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: قىزىلگۈلنىڭ بەرگى ئېلىنىپ، پاكىز ئادالىنىپ، يۇمشاق ئېزىلىپ، شېكەر ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۇرەك، مېڭە، ئاشقازانىنى قۇۋۇتلەش، بەدەنگە ئوزۇق بولۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئانار چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: ساپ ئانار چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئانار چېچكى ئەخلەتلىرىدىن ئايرىلىپ، پاكىز تازىلىنىپ، يۇمشاق ئېزىلىپ، شېكەر ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم

ئېتىلىپ، 40 كۈن ئاپتاپتا تۇرغۇزۇلۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئىچ سۇرۇشنى توختىتىش، قان توختىتىش، ئومۇمىي بەدەنگە قۇۋۋەت بېرىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

رەيھان گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: رەيھان ياپرىقى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلىنىشى: رەيھان ياپرىقى ئەخلەتلىرىدىن ئايرىلىپ، ئېزىلىپ، شېكەر ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇلۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ھەزىمنى ياخشىلاش، قان كۆپەيتىش، روھنى ئۇرغۇتۇش، مېڭە ۋە يۈرەكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

زاراڭزا چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: زاراڭزا چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر بەش كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: زاراڭزىنىڭ چېچكى ئايرىلىپ، تىكەن ھەم ئۇرۇقلىرى چىقىرىۋېتىلىپ ئېزىلىدۇ. ئۇنىڭغا

شېكەرنى ئوبدان ئارىلاشتۇرۇپ، ئەينەك قاچىلارغا قاچىلاپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بەلغەم بوشىتىش، يۇرەك، مېڭە ۋە باھنى قۇۋۋەتلەش، تېرىنى پارقىرىتىش، توسالغۇلارنى ئېچىش، ئارتۇق ھۆللۈكنى يوقىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

جىگدە چېچىكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: جىگدە چېچىكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: جىگدە چېچىكى يىغۇىلىنىپ، ئەخلەتلىرى ئادالىنىپ ئېزىلىدۇ. ئوستىگە شېكەر سېلىپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئەينەك قاچىغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: نېرۋىنى تەڭشەش، روھنى ئۇرغۇتۇش، يۇقۇملۇق كېسەللىكلەرنىڭ ئالدىنى ئېلىش، مېڭىنى، باھنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

پىننە گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: پىننە بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: پىشقان ھۆل پىننىنى ئۈزۈپ،

يوپۇرماقلىرى يىغۇۋېلىنىپ ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۇرەك، مېڭە، ئاشقازانىنى قۇۋۇتلەش، ھەزىمنى ياخشىلاش، يەل ھەيدەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

شاپتۇل چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: شاپتۇل چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: شاپتۇل چېچكى يىغۇۋېلىنىپ، يۇمشاق ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ ياسلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئىچ سۇرۇشنى پەسەيتىش، بەدەنگە قۇۋۋەت بېرىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئۆرۈك چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: ئۆرۈك چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۆرۈك چېچكى يىغۇۋېلىنىپ،

چاڭدىنى ۋە سىرتقى پوستى ئايرىۋېتىلىپ يۇمشاق ئېزىلىدۇ. ئۇستىگە شېكەر سېلىنىپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: چوڭ تەرەتنى يۇمشىتىش، ئۆپكە خىزمىتىنى ياخشىلاش، ئىششىقنى يوقىتىش، باش ئاغرىقنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئەتىرگۈل گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: ئەتىرگۈل بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئېچىلغان ئەتىرگۈل يىغىۋېلىنىپ، چاڭدانلىرى ئايرىۋېتىلىپ يۇمشاق ئېزىلىدۇ. ئۇستىگە شېكەر سېلىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ، ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: نېرۋا ئاجىزلىقتىن بولغان ئۇيقۇسىزلىق، ماغدۇرسىزلىق، سوغۇقتىن بولغان پۇت ئاغرىقلىرىغا شىپا بولۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئالما چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: ئالما چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالما چېچكى يېغۇبلىنىپ ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: مېڭە، يۈرەك، جىگەرنى قۇۋۋەتلەش، سەپرانى پەسەيتىش، سپازمىنى بوشىتىش، ئىچ سۇرۇشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

يالپۇز گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: يالپۇز بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: يىغۇبلىنىغان يالپۇز ياخشى ئېزىلىپ، ئۈستىگە شېكەر سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ ياسىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يەل ھەيدەش، ئاغرىق توختىتىش، ئاشقازان - ئۈچەينى قۇۋۋەتلەش، يالۇغ قايتۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

نەشپۈت چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: نەشپۈت چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: نەشپۈت چېچىكى يېغىۋېلىنىپ ياخشى ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بەلغەم بوشىتىش، يۈرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، چىراي پارقىرىتىش، يالۇغ قايتۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

شەربەتلەر

چىلان شەربىتى

خۇرۇچلىرى: چىلان بىر كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: چىلاننى سۇغا سېلىپ، ئۈچتىن ئىككى قىسمى قالغۇچە سۇس ئوتتا قاينىتىلىدۇ. تېرىپلىرى سۈزۈۋېتىلىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قاينىتىلىپ، قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قان تازىلاش، جىگەردىكى توسالغۇلارنى ئېچىش، بەلغەم بوشىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

جىگدە شەربىتى

خۇرۇچلىرى: نان جىگدە 400 گىرام، شېكەر 600 گىرام، سۇ ئىككى لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: جىگدىنى پاكىز تازىلاپ، سۇغا سېلىپ قاينىتىپ، تېرىپلىرىنى سۈزۈۋېلىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بەدەننى قۇۋۇەتلەش، تالنىڭ خىزمىتىنى ياخشىلاش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش، جىگەر ۋە تالدىكى توسالغۇلارنى ئېچىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئاپېلسىن شەربىتى

خۇرۇچلىرى: ئاپېلسىن بىر كىلوگرام، شېكەر بىر يېرىم كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاپېلسىننىڭ پوستىنى سويۇۋېتىپ، سىقىپ سۈيى چىقىرىلىدۇ. ئاپېلسىن سۈيى قاينىتىلىپ، ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قىزىتما قايتۇرۇش، يۇقىرى قان بېسىمنى چۈشۈرۈش، سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى بېسىش، ئۇسسۇزلۇقنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئەينۈلا شەربىتى

خۇرۇچلىرى: ئەينۈلا 600 گرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ ئۈچ لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئەينۈلانى پاكىزلاپ، ئۈچ لىتىر سۇغا سېلىپ، يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر قوشۇپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: خىلىتلارنى تازىلاش، جىگەرنى ئاسراش، قىزىتما ياندۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئالقات شەربىتى

خۇرۇچلىرى: ئالقات سۇيى 2500 مىللىلىتىر، شېكەر 1250 گرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالقاتنى سۇس ئوتتا قاينىتىپ سقىپ، سۇغا تاتلىقى چىققاندىن كېيىن، تىرىپلىرى پاكىز سۇزۇۋېتىلىپ، 2500 مىللىلىتىر ئالقات سۇيىگە شېكەرنى سېلىپ، سۇس ئوتتا قاينىتىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قان تازىلاش، ئىچ سۇرۇشنى توختىتىش، قاندىكى مايىنى ئېرىتىش، كۆزنى روشەنلەشتۈرۈش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

بېھى شەربىتى

خۇرۇچلىرى: بېھى ئىككى كىلوگرام، شېكەر تۆت كىلوگرام، سۇ تۆت لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: بېھىنىڭ ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ توغراپ، تۆت لىتىر سۇغا سېلىپ قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۇزۇۋېتىپ، سۇيىگە شېكەر سېلىپ، سۇس ئوتتا بىرئاز قاينىتىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ھەزىمنى ياخشىلاش، ئىشتىھانى ئېچىش، ئۇسسۇزلۇقنى بېسىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئالما شەربىتى

خۇرۇچلىرى: ئالما بىر كىلوگرام، شېكەر بىر يېرىم كىلوگرام، سۇ بىر يېرىم لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالمىنىڭ پوستى بىلەن ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ توغراپ، سۇغا سېلىپ سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىلىدۇ. تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، شېكەر سېلىپ قېيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ھەزمىنى ياخشىلاش، ئىشتىھانى ئېچىش، يۇرەكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

شاتۇت شەربىتى

خۇرۇچلىرى: شاتۇت سۈيى بىر يېرىم كىلوگرام، شېكەر 600 گرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ياخشى پىشقان شاتۇتنى سىقىپ سۈيىنى چىقىرىپ، قېلىن داكىدىن ئۆتكۈزۈپ، سۈس ئوتتا قاينىتىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىپ قېيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئىشتىھانى ياندۇرۇش، جىگەر، يۇرەكنى كۈچەيتىش، قۇسۇشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

تاتلىق ئانار شەربىتى

خۇرۇچلىرى: تاتلىق ئانار بىر كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: تاتلىق ئانار دانچىلىرىنى سقىپ سۈيىنى چىقىرىپ، سۈس ئوتتا قايناتقاندىن كېيىن شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قان كۆپەيتىش ۋە قان توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئاچچىق ئانار شەربىتى

خۇرۇچلىرى: ئاچچىق ئانار سۈيى 1000 مىللىلىتىر، قەنت 1120 گرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاچچىق ئانار سۈيىگە قەنتنى سېلىپ تەكشى ئېرىتىپ، قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قان ئايلىنىشىنى راۋانلاشتۇرۇش، سەپرا خىلىتىنىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

پىننە شەربىتى

خۇرۇچلىرى: پىننە 400 گرام، بېھى 100 گرام، قاقىلە 20 گرام، لاچىندانە 20 گرام، شېكەر 600 گرام، سۇ ئۈچ

كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: بېھىنى پاكىز سۈرتۈپ، ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ، چالا سوقۇلغان باشقا دورىلار بىلەن ئۇچ كىلوگرام سۇغا سەككىز سائەت چىلاپ، قايىنىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئاشقازانىنى قۇۋۇەتلەش، ھەزىمنى ياخشىلاش، قۇسۇشنى توختىتىش، قانىنى تازىلاش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

لىمون شەربىتى

خۇرۇچلىرى: بېھى سۈيى 560 گرام، لىمون سۈيى 500 گرام، قەنت 250 گرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: بېھى سۈيى بىلەن لىمون سۈيى قوشۇلۇپ، سۇس ئوتتا بىرلا قايىنىتىلىپ، قەنتنى سېلىپ قىيام قىلىپ، كۆپۈكىنى ئېلىۋېتىپ، سوۋۇتۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تاماق سىڭدۈرۈش، ئۇسسۇزلۇقنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

لىمون شەربىتى تەييارلاشنىڭ يەنە بىر خىل ئۇسۇلى:

خۇرۇچلىرى: لىمون سۈيى 500 مىللىلىتىر، قەنت 450 گرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: لىمون سۈيىگە قەنتنى سېلىپ تەكشى ئېرىتىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ھارارەت پەسەيتىش، ئىشتىھانى ئېچىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

سەۋزە شەربىتى

خۇرۇچلىرى: سەۋزە 500 گرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ بىر يېرىم لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: سەۋزىنى ئاقلاپ توغراپ، سۇغا سېلىپ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بەدەننى سەمرىتىش، قۇۋۇتلەش، مەنىي كۆپەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

شاپتۇل شەربىتى

خۇرۇچلىرى: شاپتۇل ئىككى كىلوگرام، شېكەر تۆت كىلوگرام، سۇ سەككىز لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: شاپتۇلنى پاكىز يۇيۇپ، ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ سۇغا سېلىپ، سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئۇچەينى سىلىقلاش، يۇقىرى قان بېسىمنى چۈشۈرۈش، قان ھەم سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئالۇچا شەربىتى

خۇرۇچلىرى: ئالۇچا 500 گرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ 1.5 لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالۇچىنى پاكىزلاپ، ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ سۇغا سېلىپ، سۇنىڭ 1/3 قىسمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، شېكەر قوشۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قان توختىتىش، سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى بېسىش، قۇرت ئۆلتۈرۈش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

قارىئۆرۈك شەربىتى

خۇرۇچلىرى: قارىئۆرۈك 500 گرام، شېكەر 750 گرام، سۇ 2250 مىللىلىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: قارىئۆرۈكنى پاكىز يۇيۇپ، ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ سۇغا سېلىپ، سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قىزىتما ياندۇرۇش، كۆڭۈل ئېلىشىشنى بېسىش، جىگەر مىزاجىنى تەڭشەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

قىزىلگۈل شەربىتى

خۇرۇچلىرى: قىزىلگۈل 500 گرام، شېكەر 750 گرام، سۇ ئىككى يېرىم كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: قىزىلگۈلنى سۇغا تۆت سائەت چىلاپ، قاينىتىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۇقىرى قان بېسىمنى چۈشۈرۈش، يۈرەك رېتىمسىزلىقىنى ياخشىلاش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

شوخلا شەربىتى

خۇرۇچلىرى: شوخلا 60 گرام، بەدىيان 20 گرام، چۆپچىن 20 گرام، كاسىنە 20 گرام، شېكەر 300 گرام، سۇ ئىككى لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: شوخلىنى پاكىز يۇيۇپ، ئۇششاق توغراپ، چالا سوقۇلغان باشقا دورىلار بىلەن قوشۇپ سۇغا سەككىز سائەت چىلاپ، سۈزۈك يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قىزىتما ياندۇرۇش، يالۇغ قايتۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

نەشپۈت شەربىتى

خۇرۇچلىرى: نەشپۈت بىر كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ ئۈچ لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: نەشپۈتنى پاكىز تازىلاپ، ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ، توغراپ سۇغا سېلىپ، سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۆتەلنى پەسەيتىش، ئۆپكىنى ياشارتىش، يۇرەكنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

گىلاس شەربىتى

خۇرۇچلىرى: گىلاس 600 گرام، شېكەر 400 گرام، سۇ ئىككى لىتىر.

تەييارلاش ئۇسۇلى: گىلاسنى پاكىز يۇيۇپ سۇغا چىلاپ، يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر قوشۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قان تولۇقلاش، ئىچ سۇرۇشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

مۇرابباالار

ئالما مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: تاتلىق پىشقان ئالما بىر يېرىم كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، مەستىكى رۇمى 25 گرام، سۇ مۇۋاپىق مىقدارىدا.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالمىنىڭ پوستى ۋە ئۇرۇقلىرىنى ئېلىۋېتىپ، توغراپ، سۇغا سېلىپ بىرەر سائەتچە قايىنىتىپ، بىر ئاز يۇمشىتىلغاندىن كېيىن سۈزۈۋېلىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام قىلىۋالغاندىن كېيىن، ئۇستىگە تالقان قىلىنغان مەستىكى ۋە سۈزۈۋېلىنغان ئالمىلارنى سېلىپ، ئون مىنۇت قايىنىتىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئاشقازان ۋە يۇرەكنى قۇۋۋەتلەش، ھەزىمنى ياخشىلاش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

بېھى مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: تاتلىق پىشقان بېھى بىر كىلوگرام، ئار پىبەدىيان، لاچىندانە ھىندى 10 گرامدىن، شېكەر بىر

كىلوگرام، سۇ ئىككى كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال ئارپىبەدىيان بىلەن لاچىنداننى يۇمشاق سوقۇپ، قاياناق سۇغا چىلاپ تەمى چىققاندىن كېيىن، تىرىپلىرى سۇزۇۋېتىلىدۇ. ئاندىن بېھى پاكىز تازىلىنىپ، قەلەمچە قىلىپ توغرىلىپ، سۇدا قايناتقىلىپ يۇمشىغاندىن كېيىن سۇزۇۋېلىنىدۇ. سۇيىگە دورا سۇيى بىلەن شېكەر سېلىپ، قىيام قىلىپ، ئۈستىگە سۇزۇۋېلىنغان بېھىنى سېلىپ، سۇس ئوتتا قايناتىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ھەزمنى ياخشىلاش، ئىشتىھانى ئېچىش، بالىلاردىكى يېنىك ئىچ سۇرۇشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئۆرۈك مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: پىششىق ئۆرۈك 500 گرام، شېكەر 500 گرام، سۇ بىر كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۆرۈكنى پاكىز يۇيۇپ، ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ، سۇغا سېلىپ سۇس ئوتتا يېرىم سائەت قايناتىلىدۇ. ئاندىن ئۆرۈك سۇزۇۋېلىنىپ، سۇيىگە شېكەر سېلىپ قىيام بولغۇچە قايناتىپ، ئۈستىگە سۇزۇۋېلىنغان ئۆرۈكنى سېلىپ ئون مىنۇت قايناتىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى ۋە زىققىنى پەسەيتىش، ئۆپكىگە ھوللۇك يەتكۈزۈش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

قارىئۆرۈك مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: قارىئۆرۈك ئىككى كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام، سۇ تۆت كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: قارىئۆرۈكنى پاكىز يۇيۇپ سۈغا سېلىپ، سۇس ئوتتا بىر سائەت قاينىتىۋېلىپ سۈزۈۋېلىندۇ؛ سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ، ئۈستىگە سۈزۈۋېلىنغان قارىئۆرۈكنى سېلىپ، يەنە قاينىتىپ قىيامغا كەلتۈرۈلۈپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قىزىتما ياندۇرۇش، ھۆنى پەسەيتىش، ئىسسىقتا جىگەرنىڭ ھارارىتىنى تەڭشەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ياڭاق مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: ياڭاق مېغىزى بىر كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ ئىككى كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ياڭاق مېغىزىنى پاكىز تازىلاپ، ئىككى كىلوگرام قاينىق سۈغا بىر كېچە چىلاپ قويۇلۇپ سۈزۈۋېلىنىدۇ. سۈيىگە شېكەر سېلىپ قاينىتىپ قىيام قىلىپ، ئۈستىگە سۈزۈۋېلىنغان ياڭاق مېغىزى سېلىنىپ يەنە قاينىتىپ قىيام قىلىنىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەئىس ئەزالارنى قوۋۇۋەتلەش، ئىچىنى بوشىتىش، بەدەننى سەمرىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

بۆلجۇرگەن مۇراببىسى

خۇرۇچلىرى: بۆلجۇرگەن 500 گرام، شېكەر بىر كىلوگرام، لىمون ئۇچ گرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئىككى كىلوگرام قايناق سۇغا شېكەر سېلىنىپ، 750 گرام قالغۇچە قايىنىتىلىدۇ، بۆلجۇرگەن بىلەن لىموننى قىيامغا سېلىپ 15 مىنۇت قايىنىتىپ ئېلىپ، ئۇچ كۈن تۇرغۇزۇپ ئىستېمال قىلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: بۇ خىل مۇراببانىڭ سەپرانى بېسىش، قىزىتمىنى يانداۋۇش، يالليۇغ قايتۇرۇشتەك شىپالىق رولى بار.

ئۈزۈم مۇراببىسى

خۇرۇچلىرى: پىشقان ئۈزۈم 500 گرام، شېكەر 250 گرام، سۇ بىر كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۈزۈمنى پاكىز يۇيۇپ، ساپاقلىرىنى ئېلىۋېتىپ، سۇدا بىر سائەت قايىنىتىپ سۈزۈۋېلىنىدۇ. سۈيىگە شېكەر سېلىپ قايىنىتىپ قىيام قىلىنىدۇ. قىيام ئۈستىگە سۈزۈۋېلىنغان ئۈزۈمنى سېلىپ قايتا قايىنىتىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: سۈيدۈكنى راۋانلاشتۇرۇش، باھىنى

قۇۋۇەتلەش، قان تولۇقلاش، ئۇسسۇزلۇقنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

شاتۇت مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: پىشقان شاتۇت بىر كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ بىر كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: شېكەرنى سۇغا سېلىپ قايناتقاندىن كېيىن تازىلانغان شاتۇتنى سېلىپ قايناتقاندىن كېيىن تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يالۇغ قايتۇرۇش، قان ۋە سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

ئەنجۈر مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: ئەنجۈر ئىككى كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ تۆت كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئەنجۈرنى پاكىز يۇيۇپ تازىلاپ، سۇدا بىرنەچچە سائەت قايناتقاندىن كېيىن سۈزۈۋېلىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قايناتقاندىن كېيىن ئۇستىگە ئەنجۈرنى سېلىپ قايناتقاندىن كېيىن تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئاشقازانىنى قۇۋۇەتلەش، ئىشتىياقنى ياندۇرۇپ، زەھەر قايتۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

قوغۇن مۇرابباسى

خۇرۇچلىرى: قوغۇن بىر يېرىم كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ بىر يېرىم كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: شېكەرنى سۇغا سېلىپ قايناق قىلىۋېلىپ، ئۇستىگە پوستى ۋە ئۇرۇقى ئېلىۋېتىلگەن قوغۇننى چاقماق شەكلىدە توغراپ سېلىپ قاينىتىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: سۈت، مەنىي كۆپەيتىش، بەدەننى قۇۋۇەتلەش، بۆرەكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

تورتلار

بۆلجۇرگەن تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم يەتتە دانە، شېكەر 200 گرام، ئۇن 80 گرام، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، جولى (تورت ئۈستىگە جۇلا بەرگۈچى) مەلۇم مىقدارىدا.

كىرىمى ئۈچۈن: سۈت 50 مىللىگرام، شېكەر 100 گرام، بۆلجۇرگەن 500 گرام، ئاپېلسىن سۈيى 50 مىللىگرام، كىرىم پاراشوكى 600 گرام، بادام مېغىزى بىر پىيالە، مۇئەتتەر 2 ~ 3 تامچە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تورت ئۈچۈن بىر مىقدار مۇشۇك تىلى شەكىللىك پېچىنە هازىرلىنىدۇ. پېچىنە ۋە تورت خېمىرىنى تەييارلاشتا، ئالدى بىلەن تۇخۇملار چېقىلىپ، ئاق، سېرىقى ئايرىلىدۇ. تۇخۇمنىڭ سېرىقىغا 50 گرام شېكەر قوشۇپ كۆپىتۈرۈلىدۇ. تۇخۇمنىڭ ئېقىغا قالغان شېكەر قوشۇلۇپ كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئاخىرىدا تۇخۇمنىڭ ئېقى بىلەن سېرىقى بىر قاچىغا ئېلىنىپ، ئۇن سېپىپ تۇرۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئارىلاشمىنىڭ ئۈچتىن بىر قىسمى مايلانغان تورت قېلىپىغا

تۆكۈلۈپ، 175 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. قالغان ئارىلاشما سىقما خالتىسىغا ئېلىنىپ، مايلانغان لېسقا سەككىز سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا مۇشۇك تىلى شەكلىدە سقىلىدۇ. ھەربىر تال پىچىنە خېمىرى ئۈستىگە ئۇندەك سوقۇلغان قوۇم شېكەر سېپىلىپ، 175 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 8 ~ 10 مىنۇتچە پىشۇرۇلىدۇ. ئاندىن بۆلجۇرگەنلەر ئادالىنىپ، بەش دانىسى پەردىزى ئۈچۈن ئايرىپ قويۇلىدۇ. قالغانلىرىنىڭ ھەربىرى ئىككى پارچە ياكى تۆت پارچە قىلىپ كېسىپ قويۇلىدۇ. تۇخۇملارنىڭ ئاق ۋە سېرىقلىرى ئايرىم - ئايرىم قاچىلارغا يېرىمى ۋە مۇئەتتەر تۇۋى قېلىنراق قازانغا سېلىنىپ، سۇس ئوتتا قوچۇپ تۇرۇپ پىشۇرۇلىدۇ. ئۈستىگە ئاپېلسىن سۇيى ۋە جولى قۇيۇلىدۇ. تۇخۇمنىڭ ئېقىغا قالغان شېكەر قوشۇلۇپ كۆپتۈرۈلۈپ، قازانغا قۇيۇلۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. كىرىم پاراشوكىنىڭ 100 گرامى ئايرىپ قېلىنىپ، قالغان قىسمى بۆلجۇرگەن بىلەن بىللە قازانغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

تورت قېلىپىدا پىشۇرۇلغان تورت بىر لېگەنگە ئېلىنىپ، قازاندا تەييارلانغان كىرىمنىڭ ئۈچتىن بىر قىسمى ئۇنىڭ يۈزىگە تۆكۈلىدۇ. كىرىمنىڭ ئۈستىگە پىچىنىلەر تەكشى تىزىلىدۇ. پىچىنىلەرنىڭ ئۈستىگە يەنە بىر قات كىرىم تۆكۈلىدۇ. كىرىمنىڭ ھەممىسى تورتنىڭ ئەڭ ئۈستىگە تەكشى يېيىتىلىپ، ئىككى سائەت سالقىن جايغا قويۇلىدۇ.

ئاخىرىدا تورتنىڭ ئەڭ ئۈستى سۈلاندۇرۇلغان كىرىم پاراشوكى، بۆلجۇرگەن ۋە ئېشىپ قالغان پىچىنىلەر بىلەن پەردازلىنىپ، چۆرىسىگە بادام مېغىزلىرى چاپلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، رەڭدار، تەمى تاتلىق. يۇرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش، ئۆپكىنى ياشارتىش، زىققىنى پەسەيتىش رولى بار.

بادام پەردىسىدىن تورتى
(بەش كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: بادام پىچىنىسى 0.5 كىلوگرام، ئۇن يېرىم پىيالە، كاكائو پاراشوكى يېرىم پىيالە، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، سۈت يېرىم لىتىر، كىرىم پاراشوكى بىر پىيالە، شېكەر 3/4 پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن مارگىرىن ئېرىتىلىپ، ئۇن سېلىنىدۇ. ئۇن ئالتۇندەك سېرىق رەڭگە كىرگۈچە داۋاملىق ئىلەشتۇرۇپ تۇرۇپ قورۇلىدۇ. ئاندىن شېكەر، سۈت ۋە كاكائو پاراشوكى سېلىنىپ توختىماي ئىلەشتۇرۇپ قويۇقلاشقۇچە پىشۇرۇلىدۇ (پوملىشىپ قالماسلىقى كېرەك). بۇ كىرىم ئوچاقتىن چۈشۈرۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. ئىككى دانە تۇخۇم تۇخۇم كۆپتۇرۇش ماشىنىسىدا ياكى قولدا كۆپتۇرۇلۈپ، يۇمىلاق بىر لېسقا ياكى كورىغا يېمەكلىكلەرنىڭ ئۈستىگە ياپىدىغان سۈلياۋ

يوپۇق يېپىلىدۇ. ئۇستىگە كىرىم پاراشوكى بىر يېرىم پىيالە سۈت بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ قويۇق قىيام ھالىتىگە كەلتۈرۈلىدۇ، بۇ كىرىم چېچەك شەكلىدىكى پىچىنىلەر ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ. كاكائولۇق كىرىم ئەك ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ. قالغان پىچىنىلەر سۈت بىلەن يۇمشىتىلىپ، كىرىمنىڭ يۇزىگە تىزىلىدۇ، ئاندىن لىس بىلەنلا توڭلاتقۇغا سېلىنىپ بىر قانچە سائەت ساقلىنىدۇ. توڭلاتقۇدىن چىقىرىلىپ، ئاستى تۈز بىر تەخسىگە دۇم كۆمتۈرۈلىدۇ.

يۇزىدىكى سۇلياۋ يوپۇق سويۇپ ئېلىۋېتىلىپ، رەڭلىك ياكى ئاق كىرىم بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۇمىلاق، دانە ـ دانە پىچىنىلەردىن شەكىللەنگەن، تەمى تاتلىق. توسالغۇلارنى ئېچىش، ئاشقازاننى كۇچەيتىش، يۆتەل ۋە زىققىنى پەسەيتىش رولى بار.

ھەسەل ۋە ياڭاق تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم بەش دانە، شېكەر يېرىم پىيالە، ئۇن 3 ~ 4 پىيالە، ئەبجەش مايى ئۇچ ئاش قوشۇق، بىر دانە لىمون پوستىنىڭ قىرىندىسى، مۇئەتتەر ئىككى تامچە.

ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن: بىر چوڭ قۇتا تەييار كىرىم، توغرالغان ياڭاق مېغىزى ئىككى پىيالە، ھەسەل يېرىم پىيالە، بانان ئىككى تال.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تۇخۇم، شېكەر، لىمون پوستىنىڭ قىرىندىسى ۋە مۇئەتتەر ئوبدان كۆپىتۇرۇلۇپ، ئۇن ئاز ـ ئازدىن قوشۇلۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. يۇزىگە ئېرىتىلگەن ماي سېلىنىپ، بەك قورۇۋەتمەي خېمىرغا يېدۇرۇلىدۇ. مايلانغان لېيسقا تۆكۈلۈپ، 200 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

كىرىم پاراشوكى سۇت بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، قويۇق قىيام هالىتىگە كەلتۈرۈلىدۇ، بانانلار تىلىملىنىدۇ. سوۋۇغان تورت ئوتتۇرىدىن ئىككىگە بۆلۈپ كېسىلىدۇ. بىر قاتنىڭ ئۈستىگە هازىرلانغان كىرىم سۈركىلىپ، كىرىمنىڭ يۈزىگە بانان تىلىملىرى تىزىلىدۇ. بانانلارنىڭ ئۈستىگە يەنە كىرىم سۈرتۈلىدۇ، ئاندىن هەسەل بىلەن ياڭاق مېغىزى ئارىلاشتۇرۇلۇپ، كىرىمنىڭ يۈزىگە سۈركىلىدۇ. ئۇنىڭمۇ ئۈستىگە يەنە نېپىز بىر قات كىرىم سۈركىلىدۇ. ئاندىن ئىككى قات تورت قېلىپ كىرىم سۈركىلىپ، ئەڭ ئۈستى شاكىلات ئېرىتمىلىرى بىلەن پەردازلىنىدۇ. غىچ شەكىلدە كېسىلىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاهىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، كەسمە يۈزى رەڭگارەڭ، تاتلىق، كۆپ خۇرۇچلۇق، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى بولۇپ، 0.5 گرام ياڭاق مېغىزى، 2.5 كىلوگرام تۇخۇم ياكى 4.5 كىلوگرام كالا سۈتىنىڭ ئوزۇقلۇق قىممىتىگە باراۋەر كېلىدۇ. شېپالىق رولى ئاجايىپ يۇقىرى بولغان هەسەل بىلەن ياڭاق

ئارىلاشتۇرۇپ ئېتىلىگەن بۇ خىل تاتلىقلار نېرۋا ئاجىزلىق، ماغدۇرسىزلىق، بالدۇر قېرىش، يۈرەك، يۇقىرى قان بېسىم ۋە جىگەر كېسەللىرىگە ياخشى مەنپەئەت قىلىدۇ.

ئالما تورتى

(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئالما بىر دانە، ئۇن بىر پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، تۇز يېرىم بال قوشۇق، ئۇندەك سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن يېرىم بال قوشۇق، لىموننىڭ پوستى بىر دانە، مارگىرىن 150 گرام، شېكەر 150 گرام، تۇخۇم ئۈچ دانە، قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئۈزۈملەر ساپلىرىدىن ئاجرىتىلىپ، ئىسسىق سۇغا چىلاپ قويۇلىدۇ. ئالمىنىڭ شۆپۈكى ئاقلىنىپ، بارماقنىڭ ئۇچتىن بىر قىسمىچىلىك قېلىنلىقتا تۇغرىلىدۇ. ئۇن، سودا، تۇز ۋە قوۋزاقدارچىنلار ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. لىموننىڭ شۆپۈكى كېپەكتەك چانىلىپ، بۇ ئارىلاشمىغا قوشۇلىدۇ. تۇخۇم، شېكەر ۋە مارگىرىنلارمۇ قېتىلىدۇ. بۇلار مېۋە ئېزىش ماشىنىسىغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن سۇغا چىلاپ قويۇلغان قۇرۇق ئۈزۈم ۋە توغرالغان ئالمىلارمۇ بۇ ماشىنىغا سېلىنىپ تەكرار ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. كىچىكرەك بىر لىس (گۈل شەكىللىك لىس بولسا تېخىمۇ ياخشى) مايلىنىپ، خېمىر ئۇنىڭغا تۆكۈلىدۇ. لىسنىڭ ئېغىزى ئالىيۇمىن قەغەز بىلەن

قاپلىنىپ، دوخۇپكىدا پىشۇرۇلىدۇ، ئۈستىگە ئېرىتىلگەن شاكىلات تۆكۈلۈپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، قوڭۇر رەڭدە، تەمى تاتلىق. جىگەر، يۇرەك، مېڭىنى قۇۋۇتلەندۈرۈشتە شىپالىق رولى بار.

ئامۇت تورتى

(تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئاق ئۇن 200 گرام، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، سېرىقماي 125 گرام، ئامۇت قىيمىسى 50 گرام، قىزىل ئۇزۇم ھارىقى بىر رومكا، لىمون بىر دانە، ئامۇت تۆت دانە، شېكەر 125 گرام، بىر چىمدىم تۇز.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بىر پارچە سېرىقماي كۆپتۈرۈلۈپ، شېكەر، تۇخۇم سېرىقلىرىغا پاكىز يۇيۇلۇپ، ئۇششاق توغرالغان لىمون پوستى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بىر چىمدىم تۇز ۋە ئۇن قېتىلىپ يۇغۇرۇلىدۇ. ئاندىن بىر پۈتۈن زۇۋۇلا قىلىنىپ، ئەنجۈر شەكىلدە ياپىلاقلىنىپ، توڭلاتقۇدا بىر سائەت قويۇپ تۇرۇلىدۇ. ئاندىن توڭلاتقۇدىن چىقىرىلغان خېمىر چوڭقۇرراق ھەم مايلانغان لېسقا يەرلەشتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە پوستى سويۇلۇپ، ئۇرۇقى چىقىرىۋېتىلىپ، بىر خىل كەڭلىكتە تىلىملانغان ئامۇت پارچىلىرى بىر ـ بىرىگە يېقىن قىلىپ چىرايلىق تىزىلىپ، ئامۇت قىيمىسى قىزىل ئۇزۇم ھارىقى بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، تورت

خېمىرىنىڭ ئۈستىگە تىزىلغان ئاموت پارچىلىرىنىڭ يۈزىگە تەكشى تۆكۈلىدۇ. قىزىق دوخۇپكىدا 15 مىنۇت پىشۇرغاندىن كېيىن داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى توق سېرىق، شەكلى كۆركەم، تەمى تاتلىققا مايىل. ۋېتامىنغا قارىغاندا مىنېرال ماددىلارغا باي بولغان بۇ مېۋە بىلەن تەييارلانغان يېمەكلىك يۇرەك ۋە بۆرەك كېسەللىرىگە ھەمدە تۈزسىز تاماق يېيىشى كېرەك بولغان پەرھىزدىكىلەرگە مەنپەئەت قىلىدۇ.

بېھى تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئۇچ دانە، شېكەر ئالتە ئاش قوشۇق، ئۇن يەتتە ئاش قوشۇق، مارگىرىن 125 گرام، يېرىم لىموننىڭ سۈيى ، يېرىم لىمون پوستىنىڭ قىرىندىسى، سودا پاراشوكى يېرىم ئاش قوشۇق، بېھى ئىككى دانە، ھەسەل ئۇچ ئاش قوشۇق.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تۇخۇم بىلەن شېكەر قوشۇلۇپ كۆپىتۈرۈلىدۇ. مارگىرىن ئېرىتىلىپ سوۋۇتۇلىدۇ. لىمون سۈيى، كېپەكتەك توغرالغان لىمون پوستى ۋە مارگىرىنلار كۆپىتۈرۈلگەن تۇخۇمنىڭ ئۈستىگە سېلىنىپ، ئۇن ۋە سودا پاراشوكى قوشۇلۇپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن مايلانغان ۋە ئۇن سېپىلگەن دوخۇپكا لېيىغا تۆكۈلىدۇ. بېھىلەر ئادالىنىپ، سويۇلۇپ، ئىنچىكە تىلىملىنىدۇ ۋە تورتنىڭ ئۈستىگە تىزىلىدۇ.

بېھىلەرنىڭ يۇزىگە ھەسەل سۈركىلىپ، 180 گرادۇسقا توغرىلىنىپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 30 مىنۇت پىشۇرۇلۇپ، يۇزى مېغىز ۋە باشقا مېۋىلەر بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، رەڭگى قىزغۇچ سېرىق، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى. مېڭە، يۈرەكنىڭ خىزمىتىنى كۈچەيتىش، قان تومۇر قېتىش كېسەللىكى، يۇقىرى قان بېسىم كېسەللىكلىرىگە قارىتا شىپالىق رولى بار.

مۇشۇك تىلى شەكىللىك تورت
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۈتسىز شاكىلات 500 گرام، كۆپتۈرۈلگەن كىرىم 500 گرام، شېكەر 200 گرام، مۇشۇك تىلى شەكلىدىكى پېچىنە 500 گرام.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: شاكىلاتلار ئېرىتىلىدۇ. كىرىم پاراشوكى بىلەن شېكەر بىرلىكتە كۆپتۈرۈلۈپ شاكىلاتقا يېدۈرۈلىدۇ. مۇشۇك تىلى شەكلىدىكى پېچىنىلەر بىر لېيىنىڭ ئاستىغا ۋە چۆرىلىرىگە زىچ تىزىلىپ، شاكىلاتلىق ئارىلاشما ئوتتۇرىسىغا تۆكۈلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە يەنە بىر قۇر پېچىنە تىزىلىپ، ئارىلاشما يەنە تۆكۈلىدۇ. پېچىنىلەر يەنە تىزىلىپ، ئاندىن يەنە توڭلاتقۇغا سېلىنىدۇ. سوۋۇغاندىن كېيىن يۇزىگە كاكائو پاراشوكى سېپىلىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، دانە ـ دانە پىچىنىلەرنىڭ چىرايلىق تىزىلىشىدىن شەكىللەنگەن، تەمى تاتلىق. يۇرەك ۋە مېڭىگە قۇۋۋەت قىلىدۇ.

بانانلىق تۇرمەل تورت
(تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئۇچ دانە، بانان ئىككى دانە، شېكەر بىر پىيالە، ئۇن بىر پىيالە، سودا پاراشوكى بىر بال قوشۇق، بىر يېرىم لىمون پوستىنىڭ قىرىندىسى (كىچىكىتەك توغرالسىمۇ بولىدۇ).

كىرىمى ئۇچۇن: تۇخۇم بىلەن شېكەر ياخشى چېلىنىپ كۆپتۇرۇلىدۇ. ئۇن، سودا پاراشوكى ۋە لىمون پوستى قىرىندىسى سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاندىن بۇ ئارىلاشما مايلىق قەغەز سېلىنغان لېيقا تۆكۈلىدۇ. 170 گرادۇسقا تۇغرىلانغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

كىرىم خۇرۇچلىرى بىر كورىغا ئېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، سۇس ئوتتا قويۇقلاشقۇچە پىشۇرۇلىدۇ ھەم تورتنىڭ يۇزىنى پەردازلاش ئۈچۈن ئايرىپ قويۇلىدۇ. دوخۇپكىدىن چىقارغان تورت سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن يۇزىگە ئىلمان كىرىم ئارىلاشمىسىنىڭ يېرىمى سۈركىلىدۇ. يەنە بىر تەرەپتە بانانلار ئۇزۇنىسىغا كېسىلىپ ياكى پوتۇن ھالدا تورتنىڭ يۇزىدىكى كىرىمنىڭ ئۈستىگە يەرلەشتۈرۇلۇپ تۇرمەللەپ

ئورنىدۇ. ئاندىن تۇرمەل تورتنىڭ ئۈستىگە ئايرىپ قويۇلغان كىرىم سۇركىلىپ، توڭلاتقۇدا بىر كېچە قويۇپ قويۇلىدۇ. ئۈستى پىستە مېغىزلىرى بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، سىلىندىر شەكلىدە، كەسمە يۇزىدىن تۇرمەل ئارىسىدىكى بانان كۆزگە تاشلىنىپ تۇرىدۇ. بانانىدا ئوزۇقلۇق ماددىلار كۆپ بولۇپ، ئاشقازان - ئۈچەينى سىلىقلاشتۇرۇش، قان بېسىمنى چۈشۈرۈش، تاماق سىڭدۈرۈش ۋە يۆتەلنى پەسەيتىش رولى بار.

پولۇ تورتى
(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: گۈرۈچ ئىككى پىيالە، بىر تۇخۇنىڭ تۆش گۆشى، ئۈششاق ئۈۋۈتۇلغان ئىنچىكە كەسمە چۆپ بىر پىيالە، سېرىقماي بىر پىيالە، كۆك ماش يېرىم پىيالە، ئاچچىقى يوق كۆكمۇچ ئىككى تال، يۇمغاقسۇت بىر باغلام، سەۋزە بىر باش، تۇز، قارىمۇچ مۇۋاپىق مىقداردا.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: گۈرۈچ سۇغا چىلاپ قويۇلىدۇ. تۆش گۆش ۋە پىياز بىر كورىغا سېلىنىپ، تۆت پىيالە سۇ قۇيۇلىدۇ. تۇز سېلىنىپ گۆش پىشقىچە قاينىتىلىدۇ. پىشقان گۆش سۈزۈۋېلىنىپ، ئۈششاق تىتىلىدۇ. ئۈچ پىيالە شورپىغا ئىككى

پىيالە گۈرۈچ سېلىنىپ، سەۋزىسىز، مايسىز ئاق پولۇ پىشۇرۇلۇپ، ئاندىن سەۋزە بىلەن كۆكمۇچلار ئۇششاق توغرىلىپ، كورىغا قۇيۇلغان تۇزلۇق سۇدا كۆك ماش بىلەن 10 ~ 15 مىنۇتقىچە پىشۇرۇلىدۇ. پولۇ دۇملىنىپ پىشقاندىن كېيىن ئىككىگە بۆلۈنۈپ، يېرىمىنىڭ ئىچىگە پىشقان كۆكتاتلار ۋە ئۇششاق توغرالغان يۇمغاقسوت ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

ئاستىغا چاپلىشىۋالمايدىغان بىر تاۋىغا بىر ئاش قوشۇق سۇ مېيى قۇيۇلۇپ، بىر سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا تەييارلانغان ئىنچىكە كەسمە چۆپ رەڭگى سارغايغۇچە قورۇلىدۇ. ئاندىن سۇمۇرگۈچى قەغەزنىڭ ئۈستىگە ئېلىنىپ، چۆپىتىكى مايى قەغەزگە سۇمۇرگۈزۈلىدۇ. چوڭقۇرراق، ئۇزۇنچاق باقالى قېلىپىغا مايى سۈركىلىپ، ئەڭ ئاستىغا قورۇلغان كەسمە چۆپ، ئۇنىڭ ئۈستىگە كۆكتاتلىق پولۇ، ئاندىن تىتىلغان توخۇ گۆشى، ئەڭ ئۈستىگە ئاق پولۇ قويۇلىدۇ. ھەربىر قەۋىتى چىڭدىلىپ باسۇرۇلىدۇ. قىزىق ۋاقتىدىلا بىر پەتنۇسقا دۇم كۆمتۇرۇلۇپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئىزاھات: بۇرۇنراق تەييارلىنىپ قويۇلغان بولسا، دوخۇپكىدا ئىسسىتىلسىمۇ، توخۇ گۆشىنىڭ ئورنىدا كالا گۆشى ئىشلىتىلسىمۇ بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، رەڭدار، مەززىلىك. بەدەننى قۇۋۋەتلەش، قاندىكى خولېتسېرىننى تۆۋەنلىتىش، قان بېسىمنى تۆۋەنلىتىشتە شىپالىق رولى بار.

قار ياغدى تورتى
(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۈت ئۇچ پىيالە، كاكائو پاراشوكى ئىككى ئاش قوشۇق، ئۇن ئىككى ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالە، ساپ پۇرچاق ئۇنى بىر ئاش قوشۇق، مارگىرىن ئۇچ ئاش قوشۇق، ئەنجۈر قېقى سەككىز تال، كاكائولۇق پېچىنە 500 گرام، نېپىز توغرالغان ياڭاق مېغىزى بىر پىيالە، يېزى تۈتتى يېرىم پىيالە، ئۇششاق ئېزىلگەن پىستە ياكى خاسلىق مېغىزى يېرىم پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن سۈت، ئۇن، شېكەر، كاكائو پاراشوكى قازانغا سېلىنىدۇ. ساپ پۇرچاق ئۇنى ۋە مارگىرىنمۇ سېلىنىپ، سۇس ئوتتا قويۇقلاشقىچە پىشۇرۇلىدۇ.

ئەنجۈرلەر سۇدا پىشۇرۇلۇپ ئۇششاق توغرىلىدۇ. پېچىنىلەر ئۇۋۇتۇلىدۇ، ئاندىن بۇلارمۇ قازانغا سېلىنىدۇ. ئاخىرىدا نېپىز توغرالغان ياڭاق مېغىزى سېلىنىپ، ھەممە خۇرۇچلار قازان ئىچىدە ئوبدان ئىلەشتۇرۇلىدۇ.

خالىغان بىر قاچىنىڭ ئىچى ھۆللىنىپ، تەييارلانغان بۇ خۇرۇچ ئۇنىڭغا باستۇرۇلۇپ، بىر كېچە توڭلاتقۇدا تۇرغۇزۇلىدۇ. يۇزىگە يېزى تۈتتى ۋە سوقۇلغان پىستە ياكى خاسلىق مېغىزى سېپىلىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، رەڭگى قوڭۇر، تەمى تاتلىق ۋە يېيىشلىك. قان ئايلىنىشنى ياخشىلاپ، بەلغەمنى

بوشىتىش، باھانى، مېڭىنى قوۋۇقتىلەش، بەدەننى سەمرىتىشتە شىپالىق رولى بار.

مېۋە تورتى
(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئۇچ دانە، سۇت يېرىم پىيالە، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر بىر يېرىم پىيالە، ئۇن بىر پىيالە، ساپ پۇرچاق ئۇنى (لەڭپۇڭ ئۇنى) ئىككى ئاش قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق، مۇئەتتەر ئىككى تامچە.

ئىچ خۇرۇچى ئۇچۇن: سۇت ئىككى يېرىم پىيالە، شېكەر يېرىم پىيالە، ئۇن ئۇچ ئاش قوشۇق، مارگىرىن 75 گرام، گىلاس، بۆلجۇرگەن، ئۇرۇقسىز كىشمىش (توڭلىتىلغان بولسىمۇ بولۇۋېرىدۇ) مۇۋاپىق مىقداردا، مايمۇن شاپتۇلى بىر دانە، بانان بىر دانە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن يۇمىلاق تورت قېلىپى مايلىنىدۇ. ئاستىغا ئۇن سېپىلىدۇ. تۇخۇمنىڭ ئېقى سېرىقىدىن ئايرىلىپ، قار ھالىتىگە كەلگۈچە چېلىنىدۇ.

ئۇن (لەڭپۇڭ ئۇنى)، مۇئەتتەر ۋە سودا قاتارلىقلار بىر داسقا سېلىنىدۇ. قار ھالىتىگە كەلتۇرۇلگەن تۇخۇم ئۇستىگە تۆكۈلۈپ، ياغاچ قوشۇق بىلەن ئۇزاق ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. خېمىر مايلانغان تورت قېلىپىغا تۆكۈلىدۇ. قېلىپنى تاسقاپ تۇرۇپ خېمىرنىڭ يۇزى تەكشىلىنىپ، 175 گرادۇسقا تۇغرىلانغان

دوخۇپكىدا 25 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ (سۇيۇق خېمىر كۆپۈپ پىشقاندىن كېيىن قېلىپتىن تېز چىقىرىۋالماسلىق كېرەك، بولمىسا ئولتۇرۇشۇپ كېتىدۇ). پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلغان تورت توغرىسىغا ئىككىگە بۆلۈنىدۇ. تورت چوڭلۇقىدىكى چوڭقۇرراق بىر ئەينەك لېس سۇ بىلەن ھۆللىنىپ، ھۆل ئەينەك لېسقا تورتنىڭ كېسىلگەن يېرىمى يەرلەشتۈرۈلىدۇ. ئىچ خۇرۇچى ئۇچۇن سۈت قازانغا قۇيۇلۇپ، ئوتقا ئېسىلىدۇ. سۈت ئىسسىشتىن بۇرۇن ئۇن ئاز - ئازدىن قوچۇپ تۇرۇپ سېلىنىدۇ. ئارقىسىدىن شېكەرنى سېلىپ تاكى كۆز چىقىپ بۇزۇلىدىغاندا قازان ئوچاقتىن چۈشۈرۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. قازانغا مارگىرىن سېلىنىپ ئوبدان چېلىنىدۇ. بۇ كىرىمنىڭ ئىچىگە بانان، مايمۇن شاپتۇلى تىلىملىرى، توڭلىتىلغان گىلاس، بۆلجۇرگەن، ئۇزۇملەر سېلىنىپ ئىلەشتۈرۈلىدۇ. ئاندىن بۇ كىرىم ھۆل ئەينەك لېستىكى تورتنىڭ ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ، ئاندىن تورتنىڭ كېسىپ ئېلىنغان يەنە بىر پارچىسى كىرىمنىڭ ئۈستىگە يېپىلىپ، توڭلاتقۇدا بىر قانچە سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ، ئاندىن بىر تەخسىگە دۇم كۆمتۇرۇلۇپ، ئەينەك لېستىن چىقىرىلىدۇ. يۇزى خالىغان شەكىلدە پەردازلىنىپ (ياڭاق، پىستە، بادامىلار بىلەن) داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يۇمىلاق، سىرتىدىن سارغۇچ كۆرۈنىدۇ، كېسىلگەندە رەڭگارەڭ مېۋىلەر كۆزگە چېلىقىدۇ. ناھايىتى يېيىشلىك. ئاشقازان - ئۇچەينىڭ خىزمىتىنى ياخشىلاش، بەدەنگە قۇۋۋەت بېرىش رولىغا ئىگە.

گۈرۈچ تورتى
(ئۇچ كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: گۈرۈچ بىر پىيالە، سۈت تۆت پىيالە، شېكەر ئالتە ئاش قوشۇق، قۇرۇق ئۈزۈم بىر پىيالە، ئۇششاق توغرالغان ھۆل مېۋە (گىلاس، ئامۇت، ئاپېلسىن پوستى) 10 گرام، تۇخۇمنىڭ سېرىقى بەش دانە، سېرىقماي بىر ئاش قوشۇق، مۇئەتتەر ئۇچ تامچە .

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قازانغا گۈرۈچ ۋە ئۈزۈملەر سېلىنىپ، چىلاشقۇدەك سۇ قۇيۇلۇپ، 4 ~ 5 مىنۇت قاينىتىلغاندىن كېيىن سۈزۈۋېلىنىدۇ. ئاندىن بىر قازانغا سېلىنىپ، ئۈستىگە سۈت، شېكەر، مۇئەتتەر، سېرىقماي سېلىنىپ، سۇس ئوتتا 25 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

ئوت ئۆچۈرۈلۈپ ئىلمان بولغاندا، تۇخۇم سېرىقلىرى بىر تال - بىر تالدىن سېلىنىپ، قوچۇپ تۇرۇپ ئارىلاشمىغا يېدۈرۈلىدۇ. مېۋە توغرامچىلىرى سېلىنىپ، تەكرار ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. مايلانغان لېسقا تۆكۈلۈپ، قىزىق دوخۇپكىدا 25 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. ئۈستى قېتىشقاندا دوخۇپكىدىن چىقىرىلىپ سوۋۇتۇلىدۇ. ئەگەر ئاز بولغاندا تۆت سائەت توڭلاتقۇدا قويغاندىن كېيىن داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكىلسىز، رەڭگى سارغۇچ، پارقىراق، تاتلىق. جىگەر، مېڭە، يۈرەك، بۆرەكنى كۈچەيتىشتە ۋە نېرۋىنى

تىنچلاندۇرۇش، سۈت، قان پەيدا قىلىش، قان تومۇرلارنى كېڭەيتىشتە شىپالىق رولى بار.

قوناق ئۈنى تورتى
(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۈن بىر يېرىم پىيالە، قوناق ئۈنى يېرىم پىيالە، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى ئىككى بال قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق، تۇز بىر بال قوشۇق، شېكەر بىر يېرىم پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، چۈچۈتۇلگەن ئاپتاپپەرەس مېيى يېرىم پىيالە، سۇ تۆت ئاش قوشۇق.

كىرىمى ئۇچۇن: مارگىرىن 125 گرام، ئۈن ئىككى ئاش قوشۇق، سۈت بىر يېرىم پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، شېكەر بەش ئاش قوشۇق.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئۈن، قوناق ئۈنى، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى، سودا، تۇز ۋە شېكەر ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئايرىم بىر قاچىدا سۇ مېيىغا سۇ ۋە تۇخۇملارنىڭ سېرىقى قوشۇلۇپ، چوكا بىلەن چېلىنىدۇ ۋە ئاز - ئازدىن تۆكۈلۈپ، ئۈنلۈق خۇرۇچلار بىلەن ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. تۇخۇملارنىڭ ئېقى ئايرىم بىر قاچىدا كۆپتۇرۇلۇپ، قار شەكلىگە كەلگەندە ئارىلاشما ئىچىگە ئاز - ئازدىن تۆكۈلىدۇ ۋە تەكرار ئارىلاشتۇرۇلۇپ، مايلانغان قېلىپقا قۇيۇلىدۇ.

قىزىتىپ قويۇلغان دۇخۇپكىغا سېلىنىپ، تورتنىڭ يۈزى

قىزارغۇچە پىشۇرۇلۇپ، سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن قىلىپتىن چىقىرىلىدۇ. بىر كورىغا شېكەر، ئاق ئۇن، تۇخۇم ۋە سۈت قوبۇلۇپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. قايناشقا باشلىغاندا ئوت سۇسلاشتۇرۇلىدۇ.

كىرىم قويۇق قىيام هالىتىگە كەلگۈچە پىشۇرۇلۇپ، سوۋۇغاندا مارگىرىن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، تۇخۇم كۆپىتۈرۈش ماشىنىسىدا كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئوتتۇرىدىن ئىككى قات قىلىپ كېسىلگەن تورتنىڭ ئارىسىغا ۋە يۈزىگە كىرىم سۈركىلىدۇ.

كىرىم سىقىۋچ ئىچىگە تولدۇرۇلغان كىرىم بىلەن تورتنىڭ ئۈستى خالىغان نۇسخىدا بېزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قاردەك ئاپئاق، شەكلى يۇمىلاق، تەمى مەززىلىك، يېيىشلىك. قوناق ئارىلاش بۇ تورت قان تەركىبىدە ماي ماددىسى ئارتىپ كەتكەنلەر ئۈچۈن مۇۋاپىق بولغان تاتلىق - تۇرۇملاردىن بولۇپ ھېسابلىنىدۇ.

تۇخۇم تورتى
(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئۇچ دانە، چۈچۈتۇلگەن سۇ مېيى يېرىم پىيالە، ئۇن بىر يېرىم پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، قېتىق بىر پىيالە، سېرىقماي بىر ئاش قوشۇق، ياڭاق مېغىزى بىر پىيالە، يېزى تۇتىتى بىر ئاش قوشۇق، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى يېرىم ئاش قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق.

شەربىتى ئۇچۇن: شېكەر ئۇچ پىيالە، سۇ تۆت پىيالە، لىمون سۇيى بىر بال قوشۇق.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بىر قاچىدا تۇخۇم، سۇ مېيى، شېكەر، ئۇن، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى، سودا ۋە قېتىقلار بىرلەشتۇرۇلۇپ قويۇپ كۆپتۇرۇلىدۇ، ئاندىن سىرىقماي بىلەن مايلانغان دوخۇپكا لېسىغا تۆكۈلۈپ، ئوتتۇراھال ھارارەتتە دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

شېكەر ۋە سۇ بىر قازاندا قاينىتىلىدۇ (قاينىشقا باشلاپ ئون مىنۇتتىن كېيىن ئوت ئۆچۈرۈلىدۇ). ئۇستىگە لىمون سۇيى تۆكۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. پىشۇرۇلۇپ، سوۋۇتۇلۇپ ئىلمان بولغان تورتنىڭ ئۇستىگە ئىلمان شەربەت تۆكۈلىدۇ. ئۇستىگە ئېزىلگەن ياڭاق بىلەن يېزى تۈتىتى ئارىلاشتۇرۇلۇپ تەكشى سېپىلىدۇ. 2 ~ 3 سائەت ئىچىدە تورت شەربەتنى پۈتۈنلەي ئىچىپ بولغاندىن كېيىن، خالىغان شەكىلدە كېسىلىپ تەخسىلەرگە ئېلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، قىزىرىپ پىشقان، تەمى بەك تاتلىق. بەدەن ۋە مېڭىگە قۇۋۋەت بېرىدۇ.

ئۇچ خىل رەڭلىك تورت
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: كاكائولۇق پىچىنە بىر قاپ، ئاق پىچىنە بىر قاپ، سۈت ئىككى يېرىم پىيالە، بانان ئىككى تال، مارگىرىن

بىر ئاش قوشۇق، بۇدىك (布叮)بىر قاپ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بۇدىك بىلەن سۇت بىر كورىغا ئېلىنىپ قويۇقلاشقۇچە پىشۇرۇلىدۇ.ئوچاقتىن ئېلىنىپ مارگىرىن سېلىنىدۇ ھەم ئىلەشتۇرۇلۇپ مارگىرىن ياخشى يېدۇرۇلىدۇ. ئۇزۇنچاق بىر تاۋاقتا ھەربىر تال پېچىنىگە سۇتلۇك كىرىمدىن سۇركەپ تۇرۇپ، بىر تال كاكائولۇق پېچىنە، بىر تال ئاق پېچىنە قىلىپ تىزىلىدۇ. قالغان كىرىم يۇزىگە سۇركىلىدۇ. ئەگ ئۇستى بانان تىلىملىرى بىلەن پەردازلىنىپ، ئىككى سائەت توڭلاتقۇدا تۇرغۇزۇلىدۇ. تىلىم ـ تىلىم كېسىلىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، كەسمە يۇزىدە پور رەگ، خورما رەگ، ئاق رەڭدىن ئىبارەت ئۈچ خىل رەگ ئېنىق كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ، تەمى تاتلىق. يۇرەك، مېڭىنى قۇۋۇەتلەپ، نېرۋىنى تىنچلاندۇرىدۇ.

مېۋىلىك قېتىق تورتى

(تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۇت ئىككى پىيالە، قېتىق 500 گىرام، مايمۇن شاپتۇلى، ئامۇت، ئالما، بانان ياكى باشقا مېۋىلەر مۇۋاپىق مىقدارىدا، شېكەر 200 گىرام، جولى (تورت ئۇستىنى پارقىراتقۇچى) مۇۋاپىق مىقدارىدا.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: جولى يېرىم پىيالە سۇدا ئېرىتىلىدۇ.

مېۋىلەر ئۇششاق توغرىلىپ، بىر قاچىغا ئېلىنىدۇ. قېتىق، سۈت ۋە شېكەر بىر قاچىدا قوچۇلىدۇ. شېكەر ئېرىگەندە جولى ۋە مېۋە توغرامچىلىرى قوشۇلىدۇ. مۇزلاپقى بىر قاچىغا ئېلىنىپ، توڭلاتقۇدا توڭلىتىلىدۇ. قاتقاندىن كېيىن بىر تەخسىگە دۇم كۆمتۇرۇلۇپ، يۇزى پىننە يايراقلىرى ۋە مېۋىلەر بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئاساسلىق رەڭگى ئاپئاق، ئىچىدىكى مېۋىلەر ئالىيېشىل كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ. ئۇستىدىكى پەردىزى بىلەن كۆركەم كۆرۈنىدۇ. تەمى چۈچۈمەل، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى، قان تەركىبىدىكى مايىنى ئېرىتىش، قان بېسىمنى تۆۋەنلىتىش، ھەزىمنى ياخشىلاپ، تاماق سىڭدۈرۈشتە پايدىلىق بولغان تورتلارنىڭ بىرى.

لىمونلۇق قېتىق تورتى
(تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۆت دانە لىموننىڭ سۈيى، مارگىرىن يەتتە ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالە، تۇخۇم ئۇچ دانە، قېتىق 400 گرام.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: لىمون سۈيى، مارگىرىن ئەينەك قاچىغا ئېلىنىپ، قاچا قاينىۋاتقان سۇنىڭ ئۈستىگە يەرلەشتۈرۈلىدۇ (قاچىنىڭ ئىچىگە سۇ كىرىپ كەتمەسلىكى كېرەك)، قوشۇق بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ تۇرۇپ ماي ۋە شېكەر

ئېرىتىلىپ، ئايرىم بىر قاچىدا تۇخۇم چېلىنىدۇ ۋە سىم سۈزگۈچتىن ئۆتكۈزۈلىدۇ. تۇخۇم بىر تەرەپتىن چېلىنىپ تۇرۇپ، بىر تەرەپتىن ئەينەك قاچىدىكى لىمونلۇق ئارىلاشمىغا ئاز ـ ئازدىن تۆكۈلىدۇ ۋە قوچۇپ تۇرۇلىدۇ. بۇ قوچۇش ئارىلاشما قويۇقلاشقۇچە 8 ~ 10 مىنۇت داۋام قىلىدۇ. ئارىلاشما ئىلمان بولغاندىن كېيىن، قازاندىن ئېلىنىپ توڭلاتقۇدا سوۋۇتۇلىدۇ.

قېتىق باشقا بىر قاچىدا قوچۇلىدۇ ۋە لىمونلۇق ئارىلاشمىغا قوشۇلىدۇ، ھەممىسى بىرلىكتە ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئايرىم بىر قاچىغا تولدۇرۇلىدۇ. يەنە توڭلاتقۇدا بىرئاز قاتۇرۇلۇپ، تەخسىگە دۇم كۆمتۇرۇلىدۇ. لىمون تىلىملىرى بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى ئاق، يۇمىلاق، تەمى چۈچۈمەل. كالتسىيغا سۈتتىنمۇ باي بولغان قېتىق ئاساسىدىكى بۇ تورتنىڭ قانىدىكى مايىنى ئېرىتىش، ئۇچەيدىكى باكتېرىيىلەرنى ئۆلتۈرۈش، ھەتتا راك كېسەللىكىنىڭ ئالدىنى ئېلىشتىمۇ شىپالىق رولى بار.

ماروژنى تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: گىلاس ماروژنىسى 500 گرام، مالىنا ماروژنىسى 500 گرام، مالىنا بەش دانە، گىلاس بەش دانە.

كىرىمى ئۇچۇن: بەش دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى، قۇم شېكەر 160 گرام. كىرىمى ئۇچۇن تۇخۇم ئېقى قار هالىتىگە كەلگۈچە چېلىنىپ كۆپتۇرۇلىدۇ. كۆپتۇرۇلۇۋاتقاندا قۇم شېكەرمۇ قوشۇلىدۇ. شېكەر قوشۇلۇپ كۆپتۇرۇلگەن تۇخۇم ئېقى كىرىم سىقىش ئۇسكۇنىسى (سۇلياۋ خالتا بولسىمۇ بولىدۇ) گە قاچىلىنىپ، دىئامېتىرى 15 سانتىمېتىر كېلىدىغان ئىككى پارچە يۇمىلاق مايلىق قەغەزگە بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتا سقىلىدۇ. ماروزنى ئۆي تېمپېراتۇرىسىدا بىرئاز يۇمشىتىلىدۇ. ماروزنى ئالدىغان قاچىنىڭ ئاستىغا مايلىق قەغەزگە سقىلغان ئىككى پارچە يۇمىلاق كىرىمنىڭ بىر پارچىسى يەرلەشتۇرۇلىدۇ. ئۇنىڭمۇ ئۇستىگە مالىنالىق ماروزنى قۇيۇلىدۇ. ماروزنىنىڭ ئۇستىگە ئىككىنچى پارچە كىرىم يەرلەشتۇرۇلۇپ، ئۇمۇ گىلاسلىق ماروزنى بىلەن قاپلىنىدۇ. مالىنا ۋە گىلاسلار يۇيۇلۇپ ئادالانغاندىن كېيىن نېپىز توغرىلىدۇ. تورت مېۋە تىلىملىرى ۋە ئۇششاق كىرىم چېچەكلىرى بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا كەلتۇرۇلىدۇ.

ئالاهىدىلىكى: ئۇسسۇزلۇقنى بېسىش، ئاشقازان ۋە تالنى قوۋۇۋەتلەش، قاننى جانلاندۇرۇپ، قان تومۇرنى كېڭەيتىش، قان بېسىمنى چۈشۈرۈشتە شىپالىق رولى بار.

قەۋەتلىك بال تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سېرىقماي ئاز كەم بىر پىيالە، ئاق شېكەر

بىر پىيالە، تۇخۇم ئۇچ دانە، ھەسەل ئىككى چوڭ قوشۇق، ئۇن ئۇچ پىيالە، سودا بىر قوشۇق.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: سىرىقماي قازانغا سېلىنىپ، سۇس ئوتتا قىزىتىلىپ، ئۇستىگە شېكەر، ھەسەل سېلىپ، قوشۇق بىلەن ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. تۇخۇمنى ئوبدان چېلىپ كۆپىتۇرۇپ، سودانى ئارىلاشتۇرۇپ، قازاندىكى سىرىقمايىنىڭ ئۈستىگە قۇيۇلىدۇ ھەم قوشۇق بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ خېمىر چالا پىشۇرۇپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ، خېمىر ئوبدان چەيلىنىپ، ئالتىدىن سەككىزگىچە زۇۋۇلا قىلىپ ئازراق تىندۇرۇلىدۇ. دوخۇيكىنى قىزىتىپ تېيىز لېسنى تەكشى مايلاپ، ھەربىر زۇۋۇلا نوغۇچ بىلەن نېپىز يېيىلىپ، ئايرىم - ئايرىم پىشۇرۇۋېلىنىدۇ ھەمدە پىشقانلىرى يۆگەپ قويۇلىدۇ. ھەمىنى پىشۇرۇپ بولۇپ، ھەربىر قەۋەت ئارىسىغا كىرىم سۈركىلىدۇ، ئۈستۈنكى قەۋەت چىرايلىق گۈللىنىدۇ.

كىرىمى ئۇچۇن: يېرىم پىيالە شېكەر، يېرىم پىيالە ھەسەل، بىر پىيالە سۈتنى قۇيۇپ، سۇس ئوتتا قىيام قىلىپ قاينىتىپ سوۋۇتۇلىدۇ، يېرىم پىيالە سۈت پاراشوكىنى يېرىم پىيالە سىرىقماي بىلەن چېلىپ كۆپىتۇرۇپ، ئۈستىگە قاينىتىۋالغان قىيامنى ئاز - ئازدىن قۇيۇپ كىرىم تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، تەمى تاتلىق، يېيىشلىك. بەدەن ۋە مېڭىگە قۇۋۋەت بېرىدۇ.

سۇ مىيىلىق بال تورت
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۇ مىيى ئاز - كەم بىر پىيالە، ھەسەل بىر پىيالە، سوت پاراشوكى بىر پىيالە، تۇخۇم ئۇچ دانە، قېتىق بىر چوڭ قوشۇق، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئاق شېكەر يېرىم پىيالە، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تۇخۇم بىلەن شېكەرنى قوشۇپ چېلىپ كۆپىتۇرۇلىدۇ، سۇ مىيى جاۋۇر بىلەن ئوتقا قويۇلۇپ ئوبدان چۇچۇتۇلىدۇ، ئۇنىڭغا سوت پاراشوكى قۇيۇپ ئۇن يېگۈزۈپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ. يۇقىرىقى خۇرۇچقا كۆپىتۇرۇلگەن تۇخۇم، سودانى سېلىپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇپ، ئاخىرىدا قېتىق قۇيۇپ، تورتنىڭ خېمىرى تەييارلىنىدۇ، خېمىر بەك قويۇق بولۇپ كەتمەسلىكى كېرەك. خېمىرنى بىر نەچچىگە بۆلۈپ، تېيىز لېسقا نېپىز قىلىپ قۇيۇپ، دوخۇپكىنى قىزىتىپ، بىر - بىرلەپ پىشۇرۇلىدۇ، ھەر قەۋەت ئارىسىغا كىرىم سۈركەپ، ئۇستىگە كاكائولۇق پىرەنىكنى نوغۇچ بىلەن يانجىپ سېپىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، يېيىشلىك.

ياغسىز قېتىق تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئۇچ دانە، قېتىق بىر پىيالە، سودا

بىر قوشۇق، ئاق شېكەر بىر پىيالە، ئۇن ئاز كەم بىر پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تۇخۇم شېكەر بىلەن چېلىنىپ ئوبدان كۆپتۈرۈلىدۇ. قېتىقنى جاۋۇر بىلەن ئوتقا قويۇپ ئازراق قىزىتىپ، ئۇنىڭغا ئۇن يېگۈزۈپ، سودا بىلەن كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم تەڭلا سېلىنىدۇ، خېمىر 10 ~ 15 مىنۇت تىندۇرۇلىدۇ.

دوخۇپكىنى قىزىتىپ، چوڭقۇر لېسنى تەكشى مايلاپ، ئۇن سېپىپ تورتنىڭ خېمىرى قۇيۇلىدۇ، تېز قىزىرىپ كەتمەسلىكى ئۈچۈن دوخۇپكا ئوتنى تەڭشەپ تۇرۇپ، 25 مىنۇتچە پىشۇرۇپ دوخۇپكىدىن ئېلىنىدۇ. بۇ خىل تورتقا ھەر خىل كىرىملەرنى سۇركەشكە بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: مەززىلىك. يۇرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەپ، نېرۋىنى تىنچلاندۇرىدۇ.

ئاق - قارا تورت
(ئالتە كىشىلىك)

بىرىنچى خىلىنىڭ خۇرۇچلىرى: قوي مېيى يېرىم پىيالە، ئاق شېكەر يېرىم پىيالە، سۇت پاراشوكى يېرىم پىيالە، ئۇچ دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى، سودا يېرىم قوشۇق، ئۇن بىر پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن ماينى جاۋۇردا ئاقارغۇچە كۆپتۈرۈپ، ئۇستىگە شېكەر، تۇخۇملارنى سېلىپ يەنە كۆچەپ كۆپتۈرۈپ، سۇت پاراشوكى، سودا، ئۇن سېلىنىپ خېمىر

تەييارلىنىدۇ. دوخۇپكىنى قىزىتىپ قويۇپ، لېپىنى مايلاپ، خېمىر سەككىز مىللىمېتىر قېلىنلىقتا لېپقا قۇيۇلۇپ پىشۇرۇلىدۇ، بۇنىڭ رەڭگى ئاقۇچراق بولىدۇ.

ئىككىنچى خىلىنىڭ خۇرۇچلىرى: قوي مېيى يېرىم پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، ھەسەل يېرىم پىيالە، قېتىق يېرىم پىيالە، كاكائو بىر چوڭ قوشۇق، سۇت پاراشوكى يېرىم پىيالە، سودا يېرىم قوشۇق، ئۇن بىر پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن مايىنى جاۋۇردا كۆپتۇرۇپ، ئۈستىگە تۇخۇم، ھەسەلنى قۇيۇپ يەنە كۆچەپ كۆپتۇرۇپ، قېتىق، كاكائو، سۇت پاراشوكى، سودا، ئۇن سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، خېمىر لېپقا سەككىز مىللىمېتىر قېلىنلىقتا قۇيۇپ پىشۇرۇلىدۇ. بۇنىڭ رەڭگى جىگەر رەڭ بولىدۇ. ئىككى خىل تورتنىڭ ئارىسىغا كىرىمنى قېلىن سۈركەپ قاتلىنىدۇ، ئۈستى چىرايلىق گۈل بىلەن بېزىلىدۇ، رومبا شەكىلدە كېسىپ، داستىخانغا كەلتۇرۇلىدۇ.

كىرىمى ئۇچۇن: سۇت بىر پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، شېكەر يېرىم پىيالە، يېرىم پىيالە سۇت پاراشوكىنى قوشۇپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇپ، سۈس ئوتتا قاينىتىپ قىيام قىلىپ سوۋۇتۇپ قويۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى رەڭدار، مەززىلىك. بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

ناپولېئون
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇن ئىككى پىيالە، سېرىقماي بىر پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، سۇ بىر پىيالە، ھاراق ئىككى كىچىك قوشۇق، تۇز بىر چىمدىم.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قۇرۇق ئەمبەلگە ئۇننى سېپىپ، ئۈستىگە سېرىقماي پىچاق بىلەن نېپىز توغرىلىپ تەكشى يېيىلىدۇ. پىچاق بىلەن ئۇن، سېرىقماي ئارىلاشتۇرۇلۇپ يەنە توغرىلىدۇ. ئۇن بىلەن ماي تېرىقتەك توكۇرچەك بولغاندىن كېيىن جاۋۇرغا ئېلىنىدۇ. تۇخۇمنى چېلىۋېلىپ جاۋۇردىكى ئۇنغا تۇخۇم، سۇ، ھاراق، تۇزلارنى سېلىپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ، خېمىرنى ئوبدان قاندۇرۇپ چەيلەپ، ئالتىدىن سەككىزگىچە زۇۋۇلا قىلىپ سۇلياۋ خالتىغا سېلىپ توڭلاتقۇغا يېرىم سائەتچە قويۇلىدۇ. دوخۇپكىنى قىزىتىپ، زۇۋۇلا قىلىنغان خېمىرلارنى نوغۇچ بىلەن نېپىز يېيىپ، لېسنى مايلاپ يايغان خېمىر بىر ـ بىرلەپ دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرۇلىدۇ، خېمىر سەل كۆپكەندە ۋېلكا بىلەن تېشىپ قويۇلىدۇ. پىشىپ چىققان قەۋەتلەر داستىخان بىلەن يۆگەپ قويۇلىدۇ. ھەربىر قەۋەت ئارىسىغا كىرىم سۈركىلىدۇ، ئۈستى قەۋىتىگە كىرىم سۈركەپ، ئۇنىڭ ئۈستىگە شېكەر يانجىپ سېپىلىدۇ.

كىرىمى ئۇچۇن: بىر پىيالە ئىرىسنى بىر پىيالە سېرىقمايغا قوشۇپ كۆپتۇرۇپ كىرىم ياسىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يېيىشلىك. ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى، مېڭە ۋە يۇرەكنى، ئومۇمىي بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

شاكىلات تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سېرىقماي بىر پىيالە، ئاق شېكەر يېرىم پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، سودا بىر كىچىك قوشۇق، كاكائو ئىككى چوڭ قوشۇق، قېتىق ئىككى چوڭ قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: سېرىقمانىنى جاۋۇرغا سېلىپ چېلىپ كۆپتۇرۇپ، بۇنىڭغا شېكەر، تۇخۇم قوشۇپ يەنە چېلىپ، كۆپۈك ھالەتكە كەلگۈچە كۆپتۇرۇلىدۇ. كاكائونى قاينىق سۇدا قويۇق قىلىپ ئېزىپ، قېتىق، ئۇن بىلەن بىللە جاۋۇردىكى ماينىڭ ئۈستىگە سېلىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، بوش خېمىر تەييارلىنىدۇ. تېيىز لېسنى تەكشى مايلاپ، ئۇن سېپىپ، خېمىر بىر نەچچىگە بۆلۈنۈپ، قىزىتىلغان دوخۇيكىدا بىر - بىرلەپ پىشۇرۇلىدۇ. تورت تۆت بۇرجەك شەكىلدە كېسىلىپ، ئەڭ ئۈستىگە شاكىلات تىزىپ نەقىشلىنىدۇ.

كىرىمى ئۇچۇن: بىر پىيالە سۈتكە يېرىم پىيالە شېكەر سېلىپ قاينىتىپ، ئۇنىڭغا پۈتۈن بىر شاكىلات پىچاق بىلەن

ئۇۋاپ ئېزىپ سېلىنىدۇ، ئاندىن ئون مىنۇتتەك قايىنىتىپ كىرىم تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى رەڭدار، مەززىلىك، يېيىشلىك. پۇتۇن بەدەنگە ئوزۇق بولىدۇ.

كۇنجۇت تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۇ مېيى بىر پىيالە، ئاق شېكەر بىر پىيالە، تۇخۇم ئىككى دانە، كۇنجۇت بىر پىيالە، سۇت بىر پىيالە، سېرىق قوناق ئۇنى بىر چوڭ قوشۇق، ئۇن ئىككى پىيالە، سودا كىچىك بىر قوشۇق.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: سۇ مېيىنى جاۋۇرغا قۇيۇپ ئوتقا قويۇپ چوچۇتۇپ، ئاندىن ئوتنى پەسەيتىپ، ئۇنىڭغا كۇنجۇتنى سېلىپ پۇرىقى چىققۇچە قورۇپ، ئۇستىگە سېرىق قوناق ئۇنى سېلىنىپ، بىر - ئىككى ئارىلاشتۇرۇپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ. ئايرىم قاچىدا تۇخۇم بىلەن شېكەرنى چېلىپ كۆپىتۇرۇپ، مايىنىڭ ئۇستىگە قۇيۇپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ، ئاندىن سودا سېلىپ چېلىپ كۆپىتۇرۇپ، سۇت، ئۇن قوشۇپ بوشراق خېمىر تەييارلىنىدۇ. لېيىنى تەكشى مايلاپ، خېمىر چوڭقۇر لېيىقا قۇيۇلۇپ، قىزىغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. بۇنى سارغايتىپ پىشۇرىدىغان بولغاچقا، دوخۇپكىنى بىر ياندۇرۇپ، بىر ئۆچۈرۇپ تۇرۇپ پىشۇرۇلىدۇ، پىشۇرۇش ۋاقتى 35 مىنۇتتىن كەم

بولماسلىقى كېرەك. پىشىپ چىققاندىن كېيىن بىر دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقىنى بىر قوشۇق شېكەر بىلەن چېلىپ كۆپىتۈرۈپ، چوتكا بىلەن ئۇستىگە سۈركىلىدۇ، ئاندىن كۈنجۈت شېكەر بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ ئۇستىگە چېچىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىق، مەززىلىك. يۇرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

ئۆرۈك تورتى
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سېرىقماي يېرىم پىيالىدىن جىقراق، تۇخۇم ئۇچ دانە، شېكەر يېرىم پىيالە، ئىسلانغان ئۆرۈك قېقى دۆۋە بىر پىيالە، سودا بىر كىچىك قوشۇق، ئۈن بىر پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئىسلانغان ئۆرۈك قېقىنى تازىلاپ، قايناق سۇغا چىلاپ يۇمشىغاندا، بۇنىڭ يېرىمىدىن جىقراقى چىرايلىق شەكىلدە توغرىلىدۇ، يېرىمى ئۇششاق چانىلىدۇ. سېرىقماي جاۋۇرغا قۇيۇلۇپ ئاقارغۇچە كۆپىتۈرۈلىدۇ. تۇخۇم شېكەر بىلەن ئايرىم كۆپىتۈرۈلىدۇ. ئاندىن بۇ ئىككىسى بىرلەشتۈرۈپ كۆپىتۈرۈلىدۇ. قالغان خۇرۇچلار ئۈنىڭغا قوشۇلىدۇ ۋە كىچىك لېسنى پاكىز تازىلىغاندىن كېيىن مايلاپ، تەييارلانغان خۇرۇچلارنى قۇيۇپ تەكشىلەپ، توغرالغان قاقلار ئۇستىگە رەتلىك تىزىلىدۇ. ئاندىن قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ، كۆيدۈرمەي پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: توغرا كەسمە يۇزى رەڭدار، يېيىشلىك. ئاشقازاننى قۇۋۇتلەيدۇ.

قۇرغاق تورت
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: قوي مېيى بىر پىيالە، تۆت دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، تۇخۇم ئىككى دانە، ئاق شېكەر بىر پىيالە، ياڭاق مېغىزى بىر يېرىم پىيالە (يانجىلغان)، قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالە، سودا چوڭ بىر قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقدارda.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قوي مېيىنى جاۋۇرغا سېلىپ، سۇس ئوتتا ئېرىتىپ، ئۇستىگە ياڭاق سېلىپ، ياڭاقنىڭ پۇرىقى چىققۇچە قورۇلىدۇ، يەنە بىر قاچىدا تۇخۇم، شېكەرنى چېلىپ كۆپتۇرۇپ، ئۇنى جاۋۇردىكى مايغا ئۇستىگە قويۇپ ئارىلاشتۇرۇپ، سودا، ئۇن سېلىپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ، ئاندىن قۇرۇق ئۈزۈم سېلىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. چوڭقۇر لېيەنى ياخشى مايلاپ، ئۇن سېپىپ، تەييارلانغان خېمىر قويۇلىدۇ. ئاندىن دوخۇپكىنى ئوبدان قىزىتىپ، سۇس ئوتتا 35 ~ 40 مىنۇت ئەتراپىدا پىشۇرۇلىدۇ. لېيەنى دوخۇپكىغا سېلىشتىن بۇرۇن پىرەنىكتىن ئىككىنى نوغۇچ بىلەن ئۇۋاپ ئۇستىگە سېپىلىدۇ، بۇ خىل تورت تېگى كۆيدۇرۇلمەي پىشۇرۇلسا تولىمۇ چىرايلىق كۆرۈنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى چىرايلىق، كۆركەم. ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى، ئومۇمىي بەدەننى قۇۋۇتلەيدۇ.

يۆگمە تورت
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇچ دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، ئاق شېكەر ئاز - كەم بىر پىيالە، ئۇن بىر پىيالە، قىزغۇچ ۋارىنا بىر پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قۇرۇق قاچىغا تۇخۇمنى چېقىپ، توڭلاتقۇدا 20 مىنۇت تۇرغۇزۇلىدۇ. ئاندىن توڭلاتقۇدىن ئېلىپ چېلىپ، ئاپئاق كۆپكەندە شېكەر سېلىپ يەنە كۆپتۇرۇلىدۇ. ئۇ تازا قويۇقلاشقاندا ئۇننى ئاز - ئازدىن سېلىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ، تورت خېمىرى تەييارلىنىدۇ. دوخۇپكىنى ياخشى قىزىتىپ، نېپىز لېسىنى تەكشى مايلاپ، ئازراق ئۇن سېپىپ، خېمىر لېسقا بەش مىللىمېتىر قېلىنلىقتا قۇيۇلۇپ تېز پىشۇرۇۋېلىنىدۇ. دوخۇپكىنىڭ تۈز تۇرۇشىغا، ئاغزىنى ئاچماي پىشۇرۇشقا دىققەت قىلىش كېرەك. لېستىن ئېلىشتا لېسنىڭ چۆرىسىنى پىچاق بىلەن بوشىتىپ ئەمبەلگە چۈشۇرۇۋېلىنىدۇ. ئىسسىق ۋاقتىدىلا ئۇنىڭغا بەش مىللىمېتىر قېلىنلىقتا ۋارىنا سۇركەپ، بىر باشتىن چىڭ تۇتۇپ يۆگىلىدۇ. سوۋۇغاندا خالىغان قېلىنلىقتا كېسىپ تەخسىگە تىزساق بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يېيىشلىك، مەززىلىك. ئۇزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى.

پىروك
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى بىر پىيالە، سۈت يېرىم پىيالە، تۇخۇم بىر دانە، ئازراق سودا، ئاق شېكەر بىر چوڭ قوشۇق، تۇز بىر چىمدىم، ئۇن ئىككى پىيالە ئەتراپىدا.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قوي مېيىنى جاۋۇردا چېلىپ ئاقارغۇچە كۆپتۈرۈپ، ئۈستىگە تۇخۇم، شېكەر سېلىپ يەنە كۆپتۈرۈپ، ئۇنىڭغا تۇز، سودا سېلىپ ئاندىن تۇگۇرچەك ھاسىل بولغۇچە ئۇن سېلىنىدۇ. بۇنىڭغا سۈت قۇيۇپ، سۈيۇقلاشتۇرۇپ، يەنە ئازراق ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ، خېمىرنى ئوبدان چەيلەپ، سالقىن جايدا 20 مىنۇتتەك تىندۇرۇلىدۇ. خېمىرنى تۇخۇمدىن كىچىكرەك زۇۋۇلا قىلىپ، نوغۇچ بىلەن نېپىز ئېچىپ، تەييارلانغان قېيمىدىن بىر كىچىك قوشۇق سېلىپ، گۆشنان تۇگكەندەك تۇگىلىدۇ. تېشىلىپ كەتمەسلىك ئۈچۈن پىروكنىڭ يان تەرىپىگە ۋېلكا ياكى ئىنچىكە ياغاچ سانجىپ، يېڭنە كۆزىدەك تۆشۈك ئېچىپ قويۇلىدۇ، ئاندىن پاكىز لېسقا تىزىپ، قىزىغان دوخۇپكىدا سارغايتىپ پىشۇرۇلىدۇ.

پىروك (قاق سامسا) نىڭ قېيمىسى: بىر ئارا چىنە چانالغان سېرىق قاقا ئىككى چوڭ قوشۇق شېكەر سېلىپ، ياخشى ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلىنىدۇ ياكى ھەر خىل چۇچۇمەل تەييار ۋارىنىلارنى ئىشلەتسەكمۇ بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى ئۆزگىچە، شەكلى رەڭدار، يېيىشلىك. ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى.

بولكا

(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۇت ئىككى پىيالە، تۇخۇم يەتتە دانە، ئاق شېكەر يېرىم پىيالە، قوي مېيى بىر پىيالە، سۇنئىي خېمىرتۇرۇچ بىر چوڭ قوشۇق، تۇز يېرىم كىچىك قوشۇق، ئۇن بەش پىيالە ئەتراپىدا.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: سۇتنى قىزىتىپ، ئۇستىگە تۇخۇم بىلەن شېكەرنى قوۇيۇپ، ئاندىن ئۇن، سۇنئىي خېمىرتۇرۇچ، تۇزنى بىللە سېلىپ بوش خېمىر يۇغۇرۇپ، قېلىن ئوراپ قويۇلىدۇ. قوي مېيىنى سەل قىزىتىپ، كۆپكەن خېمىرنى ماي بىلەن ئوبدان چەيلەپ، يۆگەپ قويۇلىدۇ، بۇ 20 ~ 30 مىنۇت ئەتراپىدا كۆپۈپ ناھايىتى چىرايلىق كۆتۈرۈلىدۇ، خېمىرغا بارمىقىڭىزنى پاتۇرسىڭىز يىپ - يىپ بولۇپ چىقىدۇ، ئۇنى يەنە ئوبدان چەيلەپ، ئىسسىق يۆگەپ قويۇلىدۇ، خېمىر بىر قانچە قېتىم چەيلەپ تىندۇرۇلسا، بولكا شۇنچە يېنىك پىشىدۇ. شۇڭلاشقا بۇ باسقۇچنى تەكرار ئىشلەش كېرەك. لېسىنكا چوڭلۇقىغا قاراپ خېمىرنى زوۋۇلا قىلىپ، ئۇستىگە داستىخان يېپىپ قويۇلىدۇ، كۆپكەن زوۋۇلىنى ئەشمە شەكىلدە ياكى يارما شەكىللەردە ياساپ، لېسقا ئارىلىقىنى يېراق - يېراق تىزىپ، ئۇستىنى داستىخان بىلەن يېپىپ كۆپۈشكە قويۇلىدۇ. بولكا كۆپكەندە تۇخۇمنىڭ سېرىقىنى سۇركەپ دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ، پىشۇرۇشتا دەققەت قىلىنمىسا ئوت ئىتتىڭ كېتىپ، سىرتى كۆيۈپ، ئىچى خام قېلىش ئېھتىمالى بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: مەززىلىك، يېيىشلىك. ئاسان ھەزىم بولىدۇ، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى.

بولدۇرۇلغان پاشتىن
(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۇنئىي سېرىقماي ئاز كەم بىر پىيالە، قوي مېيى چوڭ بىر قوشۇق، تۇخۇم 3~4 دانە، سۈت بىر پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، ئاق ئۇگىندى تۇز بىر كىچىك قوشۇق، سۇنئىي خېمىر تۇرۇچ بىر چوڭ قوشۇق، چاناپ تەييارلانغان قاق بىر پىيالە، قورۇلغان خاسىڭ ئىككى سىقىم، توغرالغان ياڭاق مېغىزى بىر سىقىم، چانالغان قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: سۈتنى قىزىتىپ، ئۆلچەمدىكى شېكەر، ئۇنلارنى سېلىپ، سۇنئىي خېمىرتۇرۇچ سېلىپ باش تۇتۇپ يۆگەپ قويۇلىدۇ. كۆپكەن چاغدا قالغان خۇرۇچلارنى تولۇق سېلىپ بوش خېمىر يۇغۇرۇپ، يۆگەپ قويۇلىدۇ. خېمىر كۆپكەندە، خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا تۇتۇپ، لېسقا يېيىپ، ئۈستىگە قاق تەكشى يېيىتىلىدۇ. ئاندىن گۆشنان شەكىلىدە تۇگۇپ، ئازراق كۆپتۇرۇلىدۇ. ئۈستىگە ئاق ئۇگىندى بىلەن شېكەر ئارىلاشتۇرۇپ سېپىلىدۇ. ئاخىرىدا دوخۇپكىغا سېلىپ ئاق پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى رەڭدار، يېيىشلىك. ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى.

پاشتىت

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى بىر پىيالە ياكى سىرىقماي، سۇت بىر پىيالە، بىر دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى، شېكەر بىر چوڭ قوشۇق، تۇز بىر چىمدىم، ئۇن ئىككى پىيالە ئەتراپىدا، سودا ئازراق.

قىيمىسى ئۈچۈن: يۇمشاق چانالغان قاق بىر ئارا چىنە، شېكەر چوڭ بىر قوشۇق ياكى ھەر خىل قىزغۇچ سىرىق، قويۇق ۋارىنىلار بولسا تېخىمۇ ياخشى.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ماينى جاۋۇردا ئاقارغۇچە كۆپتۈرۈپ، ئۇستىگە تۇخۇم ئېقى، شېكەر، سودا، تۇزلارنى ئارىلاشتۇرۇپ، ئۇن تۇگۇرچەك ھاسىل بولغۇچە يېگۈزۈلىدۇ. ئاخىرىدا سۇت قۇيۇپ سۇيۇقلاشتۇرۇپ، يەنە ئۇن سېلىشقا توغرا كەلسە ئۇن سېلىنىدۇ، ئاندىن بۇ خېمىرنى سالقىن جايدا 20 مىنۇتتەك تىندۇرۇپ، خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا تۇتۇلىدۇ. خېمىر ئارىسىغا قىيما سېلىنىدۇ. پاشتىت ئوچۇق، يېپىق پاشتىت دەپ ئىككىگە بۆلۈنىدۇ. گۆشنان شەكلىدىكىسى يېپىق پاشتىت بولۇپ، ئۇستىگە ئاق پىرەنىك ئۇگۇندىلىرى چېچىلىپ، ئاقراق پىشىدۇ. قىيما ئۇستىگە بىر قانچە قېيىقچا بىلەن كېسىلگەن سامسىلار ئارىلىق تاشلاپ رەتلىك قويۇلغىنى ئوچۇق پاشتىت بولىدۇ.

خېمىرنى قېيىقچا بىلەن ھەر خىل چوڭلۇقتا كېسىپ، ئوتتۇرىسىغا قاقنى يېيىتىپ سېلىپ، قاتلاپ پىشۇرۇلغىنى قاق

بانتىك دېيىلىدۇ. پاشتىتلارنى قىزارتىش ئۈچۈن دوخۇپكا يەنە ئالدىن قىزىتىلىدۇ. لېپ پاكىزلىنىپ، سارغايتىپ پىشۇرۇلىدۇ، بەك قىزارتىۋەتمەسلىك كېرەك.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى ئۆزگىچە، يېيىشلىك، مەززىلىك بولۇپ، ئۈيغۇر ئەنئەنىۋى تائاملىرىدىن بىرى.

سامبۇسا

(بىر تەخسە)

خۇرۇچلىرى: ئۇن ئىككى كىلوگرام، تۇخۇم ئىككى دانە، سۇ بىر كىلوگرام، پىششىق گۈرۈچ 70 گرام، گۆش بىر كىلوگرام، تۇز مۇۋاپىق مىقداردا، پىياز بىر كىلوگرام، سودا ئازراق، قارىمۇچ مۇۋاپىق مىقداردا، ئەبجەش ماي بىر كىلوگرام (خورايدىغىنى 140 گرام).

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئىبرىتكەن سودا، تۇز، تۇخۇمنى ئىلمان سۇغا سېلىپ تەڭشەپ، ئۇن بىلەن شۇ سۇدا خېمىر يۇغۇرۇپ، ياخشى ئىشلەپ تىندۇرغاندىن كېيىن، 35 گرامدىن خېمىردا تۆتتىن زۇۋۇلا ئۇزۇپ، پوزا بىلەن جىلىتا ئېچىپ تەييارلىنىدۇ.

گۆش ۋە پىيازنى ئۇششاق توغراپ، ئۇنىڭغا قارىمۇچ، تۇز سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، مايدا قورۇپ ئېلىپ، ئۇنىڭغا پىششىق گۈرۈچ سېلىپ پىششىق قىيما ياسىلىدۇ.

ئائىلىدە پىشۇرۇلىدىغان پېچىنە ـ پىرەنىكلەر

تۈزگۈچى: توختى باقى

مەسئۇل مۇھەررىرى: خاسىيەت ئىبراھىم
مەسئۇل كوررېكتورى: مۇكەرەم غۇپۇر
مۇقاۋىسىنى لايىھىلىگۈچى: تۇرغۇنجان سەيدۇللا
نەشر قىلغۇچى: شىنجاڭ خەلق سەھىيە نەشرىياتى
ئادرېسى: ئۈرۈمچى شەھىرى بۇلاقبېشى كوچىسى 196 ـ قورۇ
تور ئادرېسى: http://www.xjpsp.com
باسقۇچى: شىنجاڭ خوجىتۇ مەتبەئىچىلىك مەسئۇلىيەت چەكلىك شىركىتى
تارقاتقۇچى: شىنجاڭ شىنخۇا كىتابخانىسى
نەشرى: 2008 ـ يىل 12 ـ ئاي 1 ـ نەشرى
بېسىلىشى: 2011 ـ يىل 3 ـ ئاي 1 ـ قېتىم بېسىلىشى
فورماتى: 1230 × 880 م م 32 / 1 كەسلىم 5.75 باسما تاۋاق قىستۇرما بەت 12
كتاب نومۇرى: ISBN 978-7-5372- 4348-3
تىراژى: 10000 — 1
باھاسى: 13.00 يۈەن

تارقىتىش بۆلۈمى تېلېفون نومۇرى : 2823055 (0991) پوچتا نومۇرى: 830001