

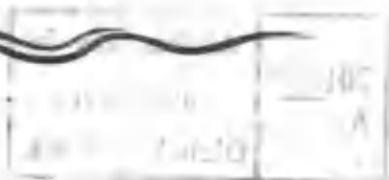
---

# КЎЗАДА

## ПИШИРИЛАДИГАН ТАОМЛАР



ТОШКЕНТ  
«DAVR PRESS» NMU  
2013



36.991 - Тазандашмик



Ушбу китоб кенг омма эътиборига мўлжалланган бўлиб, айнан кўзада таом пишириш тўғрисида бир қанча усуллар курсатилган. Ўзингиз севиб истеъмол қиладиган ҳамда сиз учун тайёрланиши нотаниш бўлган таом рецептларини ушбу тўпламдан кўриб олишингиз мумкин.

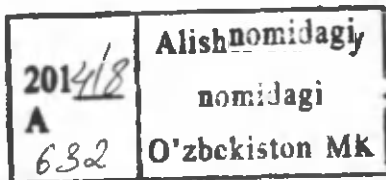
**Тўпловчи ва нашрга тайёрловчи: Гулноза Шодмонова**

**Барча ҳуқуқлар амалдаги қонуларга асосан ҳимояланган.**

**"DAVR-PRESS" нашриёт-матбаа уйивияг ёзма рухсатисиз ушбу нашрни қисман ёки тўлиқ ҳолда бошқа оммавий ахборот воситаларида электрон ёки механик кўринишда кучириб босиш, магнит ташувчи воситаларда тарқатиш қатъий тақиқланади.**

10 42182  
291

ISBN 978-9943-4075-2-7



© "DAVR PRESS" NMU, 2013



## КИРИШ

Кўзада тайёрланган мазали, фойдали ва ажойиб таомларни ким суймайди, дейсиз! Кўза таомларининг бетакрор таъми кишиларнинг бир умр эсида қолади.

Кўзада деярли барча таомларни пишириш мумкин. Ҳаттоки, унда энг оддий овқат пишириб кўрилганда ҳам, одатдагидан ўзгача таъм ҳосил қилади. Купинча, бу таомларни дастурхонга овқат тайёрланган порцияли кўзачаларнинг ўзида тортилади. Фақат катта кўзаларда пиширилган ёки димланган таомлар бундан мустасно. Улар аввал кўзадан олинади, сўнгра дастурхонга тортилади.

Сиз кўзада исталган таом: шўрвалар, сутли таомлар, турли бутқа ва паловларни пишириб кўришингиз мумкин. Бунда сизга мазкур китобча энг яқин ёрдамчи бўлиши шубҳасиз.

Ўзингизга сеvimли бўлган ҳар қандай таомни кўзада тайёрлаб кўринг. Аминмизки, ажойиб ўзгача таъмдан ҳайратда қоласиз!



## КЎЗАДА ТАОМ ТАЙЁРЛАШ СИРЛАРИ

Таомларни кўзадада пишириш жуда ҳам оддий ва қулай, чунки бунда энг асосийси — масаллиқларни кўзадага бостириш. Шунга алоҳида эътибор қаратиш лозимки, кўзадада пишириладиган таомлар паст оловда ва бир меъёрда пиширилиши зарур. Овқатлар қайнатиб эмас, димлаб пиширилганда ҳам мазали, ҳам витаминлари сақланган ҳолда дастурхонни безайди.

### КЎЗАЧАДАН ҚАНДАЙ ФОЙДАЛАНИЛАДИ?

• Агар кўзача янги бўлса, уни ишлатишдан аввал бир соат совуқ сувга солиб қўйинг.

• Ҳар доим таом пиширишни бошлашдан аввал 15 дақиқа совуқ сувда қолдиринг, 1 соатгача лиммо-лим тўлдирилган ҳолатда турса, унга сингиб кетган суюқлик туфайли таомингиз тотли бўлиб пишади.

• Кўзанинг иссиққа чидамлилигини ошириш учун уни тоблантириш керак. Буни қуйидаги усуллардан фойдаланиб бажариш мумкин:

– кўзадага совуқ сув солинади ва паст оловда қайнагунича қолдирилади. Сунгра секинлик билан совитилади.

– сиркали сувда бир соат давомида қайнатилади.

– сирли кўзачани тоблаш учун уни бир стакан сирка ва икки ош қошиқ туз солинган сувда ярим соат давомида қайнатиб олинади.

• Идишни ишлатиб бўлгач, совунли сувда ювиш мумкин. Зарурият тугилганда, кум ёки кул билан ювилади.

• Симдан ишланган ва дағал ишқалагичлар кўзани тирнаб юбориши мумкин. Шунинг учун ювишда юмшоқ губкалардан фойдаланинг.

• Кўзача деворларидаги ёғларни ювиб ташлаш учун қуйидаги ажойиб усулдан фойдаланишингиз мумкин: кўзани озроқ сирка солинган совуқ сув билан тўлдириг. Қопқоғини ёпиб, совуқ газ печига қўясиз ва оловни ёқиб, оз-оздан иссиқликни ошириб борган ҳолда қиздирасиз.



## Кўзада пишириладиган таомлар

Ярим соатдан сўнг кўзачани олиб, совитилади. Шундан сўнг совунли сувда ювиб, чайиб ташланади.

• Кўзачага нохуш ҳидлар ўрнашиб қолмаслиги учун уни ҳар доим очиқ ҳолда қолдириш керак.

• Кўзачада пиширилаётган таомни фақат духовка ёки ёпиқ печга қўйиш керак, бироқ зинҳор конфоркалар устига эмас.

• Таом пиширишда кўзачани ҳар доим ҳали иситилмаган газ печига қўйилади ва иссиқлик оз-оздан ошириб борилади. Ҳеч қачон очиқ олов ёки иссиқ печга қўйманг. Бундан кўзачангиз дарз кетиши мумкин.

• Худди шу сабаб туфайли иссиқ духовкадан чиққан кўзачани ҳеч қачон туйқусдан совуқ жойга қўйманг, яхшиси, уни бироз совиши учун қулайроқ жойда қолдиринг.

• Кўзачани газ печининг энг пастки қисмига қўйсангиз, олиш осон бўлади.

• Таом пишмасидан овқатингизнинг суви тугаб, сув солишга тўғри келганида, унга фақат иссиқ сув қўйинг. Акс ҳолда, кўзача девори ёрилиши мумкин.

• Исталган таомни пиширишда кўзачанинг қопқоғи ўрнида хамирли қопқоқдан фойдаланиш мумкин. Бунда таом билан бирга иссиқ нон ҳам пишириб олинади.

## КЎЗАЧАГА ХАМИРЛИ ҚОПҚОҚ ТАЙЁРЛАШ

1. Бир стакан қатиқ, 1 дона тухум, 100 грамм маргарин, туз, 0,5 чой қошиқ шакар, 0,5 чой қошиқ чой содаси, ун керак бўлади. Масаллиқлар аралаштирилиб, қаттиқ хамир қорилади. Тайёр хамир ёйилиб, кўзача оғзига ёпилади ва одатдагидай пиширишга қўйилади.

2. Уч стакан ун, 1 дона тухум, 1 стакан сув, озроқ туз ёрдамида худди чучвара хамиридек қаттиқ хамир қорилади. Ёйилади ва кўзачага ёпилади.

3. Жавдар унидан тайёрланган қўймоқ ажойиб қопқоқ вазифасини бажариши мумкин: тузли сувга ун қўшиб хамир қорилади ва қўлда бироз ёйилиб, кўзачага ёпилади.



## ТУРЛИ ШҮРВА ВА ОКРОШКАЛАР

### **Гүштли карам шүрва**

#### **Керакли масаллиқлар:**

3 л гүштли шүрва, 600 г гүшт тўплами, 500 г тузланган карам, 1 дона сабзи, 1 боғ петрушка, 1-2 дона пиёз, 50 г эритилган сариеғ, 1 булак саримсоқ.

#### **Тайёрланиши:**

Гүшт тўплами тенг миқдордаги қайнатилган мол ва товуқ гүшти, қайнатилган колбаса, хоҳишга кўра сосиска кабиларни ўз ичига олади.

Шүрва тайёрлаб олинади. Тузланган карам сувидан сиздирилиб, юмшагунча бироз димланади. Эритилган сариеғда майда тўғралган пиёз, сабзи ва петрушка қовуриб олинади.

Кузачага булакланган гүшт солиниб, устидан сиздирилган иссиқ шүрва қуйилади. Сунг тайёрлаб олинган сабзавотларни ҳам жойлаб, бироз қайнатилади. Майдаланган саримсоқ сепиб, газ печига қуйилади ва паст оловда 5-10 дақиқа димланади.

### **Қўзиқоринли боршч**

#### **Керакли масаллиқлар:**

3 л гүшт шүрваси, 500-600 г янги қўзиқорин, 7-9 дона картошка, 30 г кўк пиёз, 2 дона бош пиёз, 4 ош қошиқ сариеғ, 1 ош қошиқ ун, 0,5 стакан сметана, 1 боғ шивит, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Картошка тозаланади, уртача катталиқдаги тўртбурчакларга бўлинади. Шивит, бош ва кўк пиёзлар чайилади ва майда тўғралади.

Янги қўзиқоринларни ювиб, тозалангач, устидан қайноқ сув қуйилади. Сунг товага солиниб, қиздирилган сариеғда қовурилади. Майдаланган пиёз ва ун солингач,



Кузада пишириладиган таомлар кузачаларга жойланади. Устидан картошка ҳам солиниб, иссиқ гүшт шурваси қуйилгач, газ печида 20-25 дақиқа давомида пишириб олинади.

Шундан сунг сметана, кук пиёз ва туз солиниб, яна бир бор қайнатилгач, идишларга бўлинади. Мурч ва кукатлар сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Қатиқ ва сабзавотли боршч**

#### **Керакли масаллиқлар:**

200 г мол гүшти, 3-4 дона картошка, 1 дона пиёз, 1 дона сабзи, 1 дона лавлаги, 1-1,5 ош қошиқ тариқ, 4 ош қошиқ сметана, 0,5 ст қатиқ, 0,5 боғ шивит, 0,5 чой қошиқ мурч, 2-3 дона лавр япроги ва таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Сабзавотлар пўстидан тозаланади ва ювилиб, майда тўғралади. Шивит тозалаб ювилади ва майда тўғралади.

Мол гүшти чандирларидан тозаланади ва катта бўлмаган булакларга бўлинади (ҳар порцияга 2-3 донадан). Сунгра уни порцияли сопол кузачаларга жойланиб, устидан 1-1,5 см юқориликда совуқ сув қуйилади. Устидан тозалаб ювилган тариқ, картошка, сабзи ва лавлаги солиниб, то гүшт тайёр ҳолга келгунича 1-1,5 соат давомида қайнатилади. Қайнатиш якунида устига қатиқ, лавр япроги ва мурч солинади.

Тайёр шурвага майда тўғралган пишлоқ ёки сариеғда бироз қовуриб олинган пиёз ва шивит солиниб, кузачаси билан дастурхонга тортилади.

### **Гүштли карам шўрва**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1,5 л оддий шўрва, 300 г мол гүшти, 600 г янги карам, 2 дона сабзи, 2 дона пиёз, 5-6 дона картошка, 2 ош қошиқ эритилган чарви ёки сариеғ, 2 ош қошиқ томат пюреси, 3-4 дона тухум, 5-6 қошиқ сметана, 1-2 дона лавр япроги, 3-4 дона қора янчилмаган думалоқ мурч, 1 ош қошиқ майда тўғралган кукат, таъбга кўра туз.



**Хамир учун:**

2 дона тухум, 4 ош қошиқ сув, 1 пиёла ун, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Шўрва қайнатилади. Сабзавотлар ювиб, тозаланади. Карам ва пиёз юпқа тўғралади. Картошка майда кубик, сабзи эса сомонча шаклида тўғралади.

Сопол кўзачага қайнатилган гўшт бўлаклари, сузиб олинган шўрва солинади ва қайнагунча қиздирилади. Кейин картошка солиб, яна 10 дақиқа қайнатилади. Сўнгра карам, сабзи, ним эритилган чарви ёғи ёки сариёғ, пиёз ва тоmat солиниб, қопқоғи ёпилади ва газ печида 20-30 дақиқа қайнатилади.

Сметанани пишлоқ, тухум билан аралаштирилади. Ҳосил бўлган аралашмани бироз кўпиртириб, шўрва тайёр бўлишидан 5-10 дақиқа аввал кўзачага солинади. Шундан сўнг кўза устига тузсиз хамирдан тайёрланган нон ёпилади ва нон қизариб чиққунича газ печида пиширилади. Тайёр булгач, кўзачадан хамирли қопқоқ олинади. Шўрва юзига кўкатларни сепиб, яна нонли қопқоғи ёпилади ва шу ҳолатда дастурхонга тортилади.

**Дон ва гўшти ёвгон шўрва**

**Керакли масаллиқлар:**

2 л сув, 800 г қўй гўшти, 5-6 дона картошка, 0,5 ст бутдой ёрмаси, 2 дона сабзи, 2 дона пиёз, 1 боғ сельдерей ёки петрушка илдизлари, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 2-3 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Ювилган қўй гўшти катта бўлмаган бўлақларга бўлиб олинади, кўзачага жойланади. Устидан совуқ сув, тўғралган кўкат илдизлари солинади ва газ печида 1-1,5 соат давомида, гўшт тайёр бўлгунча қайнатилади. Пишгач, гўштини кўтариб ва шўрвасини тиндириб, сузиб олинади.





Шурва пишгунига қадар картошка ювилади ва тўртбурчак шаклида тўгралади. Тозаланган сабзи ва пиёз қиздирилган ўсимлик ёғида қовуриб олинади. Кузачадаги қайноқ шурвага тайёрланган сабзавотлар, бугдой ёрмаси, қайнаб пишган гўшт солинади ва бугдой ёрмаси пишгунига қадар қайнатилади.

Шурвага туз ва кўкатлар сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Гречка ва квасли шўрва**

#### **Керакли масаллиқлар:**

2 ст сув, 2 ст квас, ярим стакан зардоб, 2 ош қошиқ гречка, 2 дона картошка, 1 дона кичикроқ сабзи, 2 дона пиёз, 1,5 ст эритилган чарви ёғи, 2 ош қошиқ майдаланган кўкатлар, лавр барги, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Сабзавотлар ювиб тозаланади. Пиёз ва сабзи майда қилиб, картошка эса тўртбурчак шаклда тўгралади. Гречка ёрмаси саралаб олиб, ювилади.

Қайнаган сув солинган иссиққа бардошли кузачага сабзавотлар солиниб, юмшагунча қайнатиб олинади. Сунг квас ва зардоб қуйилиб, устидан гречка, чарви ёғи, лавр яроқлари, туз ва мурч солинади, яна газ печига қуйилиб, паст оловда 20-30 дақиқа давомида қайнатилади.

Дастурхонга тортишдан олдин кўкатлар сепилади.

### **Бузоқ гўшти ва помидорли шўрва**

#### **Керакли масаллиқлар:**

250 г бузоқ гўшти, 2 стакан сув, 1 стакан квас, 500 г карам, 3 дона картошка, 2 дона пиёз, 2-3 дона помидор, 1 дона сабзи, 2-3 ош қошиқ сметана, 2-3 бўлак саримсоқпиёз, 1 боғ петрушка, 1-2 та лавр япроғи, 2-3 дона қора мурч доналари, таъбга кўра туз, тўгралган кўкатлар.



**Тайёрланиши:**

Бу шўрва молдаванларнинг миллий овқати бўлиб, у помидор ва хушбўй кўкатлар қўшилган квас ва сув аралашмасидан тайёрланади. Одатда уни бутун гўшт бўлақларидан тайёрлашади.

Карам тозаланади, ўртасидан бўлиниб, катта тўртбурчак шаклда тўғралади ва ўтга чидамли кўзачанинг тубига жойланади. Устига тўртбурчак шаклида тўғралган картошка, майда тўғралган пиёз, сабзи, петрушка ва сельдерей солинади. Унинг устидан бузоқ гўшти бўлақлари жойланиб, 1-1,5 ст қайноқ сув солинади. Қопқоғи маҳкам беркитилади ва қиздирилган газ печида 1-1,5 соат давомида, гўшт тайёр бўлгунча қайнатилади.

Бу вақтда эса помидорни чайиб, қайноқ сувда бир неча сония тутилади ва пўстидан ажратилади. Сўнгра катта бўлмаган парракчаларга бўлинади. Овқат тайёр бўлишига 10-15 дақиқа қолганда унга қайнаган сув, помидор, квас, сметана, туз, қалампир, ва лавр япроғи солиб, яна 10-15 дақиқага газ печига қўйилади. Таомни дастурхонга тортишдан аввал устига кўкатлар ва янчилган саримсоқсепилади.

**Қовурилган нон ва саримсоқли шўрва**

**Керакли масаллиқлар:**

1 бош саримсоқ, 300 г суви қочган оқ нон, 6 ош қошиқ зайтун ёғи, 1 чой қошиқ қалампир, бутун қалампир ва туз, 1 л гўшт шўрваси, 4 дона тухум, батон ноннинг тўртдан бири.

**Тайёрланиши:**

Саримсоқ тозаланади. Оқ нон майда тўртбурчак шаклида тўғралади. 4 ош қошиқ зайтун ёғи қиздирилиб, нон бўлақлари тилла рангга киргунча қовуриб олинади. Саримсоқнинг суви сиқиб олиниб, нон бўлақлари устидан қўйилади, туз ва қалампир ҳам қўшилиб, гўшт шўрваси солинади ва 20 дақиқа давомида паст оловда қайнатилади.



## Кўзада пишириладиган таомлар

Шўрва тайёр булгач, чумич ёрдамида порцияли кўзачаларга бўлинади ва эҳтиётлик билан ҳар бирига бир донадан тухум чақиб солинади. Сўнгра газ печига қўйилиб, 10 дақиқа ушлаб турилади.

Оқ батон нон бўлакланади ва қолган 2 қошиқ зайтун ёғида устки қисми тилла рангга киргунча қовуриб олинади. Тайёр шўрва билан дастурхонга тортилади.

### **Гўшт, олхўри ва сабзавотли шўрва**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г қуй гўшти, 2 дона сабзи, 500 г картошка, 6 дона олхўри, 5 дона помидор, лавр япроғи, таъбга кўра туз ва қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Қуй гўштини булакчаларга бўлиб, тўғралган пиёз ва сабзи билан товада қовурилади. Сўнгра улар кўзачага жойланиб, устидан сув қуйилади. Таъбга кўра туз ва қалампир сепиб, тўртга бўлинган картошка, олхўри, лавр япроғи, тўғралган ва қовурилган помидор солиб, қиздириладиган газ печида гўшт пишгунга қадар қайнатилади.

Таомни дастурхонга юмшоқ булка нон билан тортамыз.

### **Пишлоқли шўрва**

#### **Керакли масаллиқлар:**

2 дона пиёз, 2 булак саримсоқ, 2 стакан шўрва, 4 ош қошиқ қирғичдан чиқарилган пишлоқ, 2 булак нон.

#### **Тайёрланиши:**

Тозаланган пиёз ва саримсоқ майда тўғралади, қизиган ёғда бироз қовурилиб, ўртача катталиқдаги кўзачага жойланади. Нон бўлаклари эса ёғдан фойдаланмай қуритиб олинади (газ печида).



Кўзачага пиёз устидан шўрва қуйилгач, нон бўлаклари ва қирилган пишлоқ солинади. Сўнг 20-30 дақиқага газ печига қўйилади.

Тайёр таом кўзача билан биргаликда дастурхонга тортилади.

### **Қўзиқоринли шўрва**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1,5 л сув, шўрва ёки сабзавот қайнатмаси, 6-7 дона картошка, 300 г янги қўзиқорин, 1 дона пиёз, 1 дона сабзи, 1 боғ петрушка, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 4 ош қошиқ сметана, 1 ош қошиқдан майдаланган шивит ва кўк пиёз, 1-2 дона лавр барги, 2-3 та қалампир доналари, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қўзиқоринлар ювиб тозаланади ва кесиб олинган оёқчалари қизиган ёгда қовуриб олинади.

Пиёз, сабзи ва петрушка идизлари тозаланиб, майда тўғралади ва қолган ёгда улар ҳам алоҳида қовурилади.

Тозаланган картошка эса тўртбурчак шаклда тўғралади.

Олиб қуйилган қўзиқорин қалпоқчалари уртача паллаларга ажратилади ва устидан қайноқ сув қуйилиб, суви сизиши учун човлига солинади. Суви сизгач, порцияли кўзачаларга бир хил миқдорда тақсимланади. Устидан қайноқ сув, тиндирилган шўрва ёки сабзавот қайнатмасидан бирини қуйиб, газ печида 40 дақиқа қайнатилади. Шундан сўнг олови пасайтирилиб, кўзачаларга тайёрлаб олинган сабзавотлар, қовурилган қўзиқорин оёқчалари, лавр барги, туз ва мурч солиб, яна 20-25 дақиқа қайнатишда давом этилади.

Тайёр таомга кўкатлар сепилиб, дастурхонга тортилади.



## **Гуруч ва қўзиқоринли шўрва**

### **Керакли масаллиқлар:**

1,5 л сув, 2 ст сабзавот қайнатмаси, 6 дона картошка, 50 г қуритилган қўзиқорин, 1 дона пиёз, 1 дона сабзи, 1 боғ петрушка ва сельдерей, 75 г сариёғ, 0,5 кг гуруч, 3-4 ош қошиқ сметана, 1 ош қошиқ майдаланган кўкатлар, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Қуритилган қўзиқоринлар ювилади ва совуқ сувда 3-4 соат қолдирилиб, сўнг шу сувда қайнатилади. Олингач, ўртача катталиқда бўлакланади, шўрваси эса сиздирилади.

Пиёз тозаланиб, майда тўғралади ва каттароқ товага солиниб, қизиган ёгда қовуриб олинади. Сўнг устига майдаланган кўкат илдиэлари, сабзи, қайнатилган қўзиқорин, сабзавот қайнатмаси солинади ва кўкат илдиэлари юмшагунча димланади.

Шундан сўнг димланган сабзавотлар кўзачаларга тенг миқдорда солинади ва устидан қўзиқорин шўрваси куйилиб, ювилган гуруч ва картошка ҳам солингач, 20 дақиқа атрофида қайнатилади.

Пияшишига 3-5 дақиқа қолганда, туз ва сметана солинади. Тайёр бўлгач, кўкатлар сепиб, дастурхонга тортилади.

## **Шолгом ва томаты шўрва**

### **Керакли масаллиқлар:**

2 л сув ёки шўрва, 500 г янги карам, 5-6 дона картошка, 1 дона сабзи, яримта шолгом, 1 боғ петрушка, 2 дона пиёз, 2 дона янги помидор ёки 2 ош қошиқ томаты пюреси, 50 мл ўсимлик ёғи, 3-4 ош қошиқ сметана, 50 г кўкат, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Тозаланган сабзи, шолгом ва петрушка илдизи сомонча шаклида, карам тўртбурчак, картошка эса кубик қилиб



тўғраб олинади. Пиёз майдаланиб, сабзи ва кўкат иддизи билан қизиган ўсимлик ёғида бироз қовуриб олинади.

Кўзачага карам, картошка, қовурилган сабзавотлар ва тиндирилган қайноқ шўрва солиниб, ўртача оловда 20-30 дақиқа давомида қайнатилади. Пишишига 5-10 дақиқа қолганда пўстидан тозаланиб, бўлакланган помидор ёки томат пюреси солиниб, туз сепилади.

Тайёр таомга сметана қўйилади ва кўкатлар сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Тузланган карамли окрошка**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1,5-2 л нон кваси, 300 г тузланган карам, 4-5 дона картошка, 4-5 дона редиска, 50 г кўк пиёз, 2-3 дона қайнатилган тухум, 1 боғ шивит, 1 чой қошиқ шакар, 1 чой қошиқ хантал, 0,5 ст сметана, 10-15 бўлак муз парчаси, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Квасга тухум сариғи билан эзилган шакар ва хантал солинади, лекин совитишга қўйилмайди.

Картошка яхшилаб ювилиб, пўсти билан қайнатилади. Пишгач, тозаланиб, сомонча шаклида тўғралади. Сўнг кўзачаларга тақсимланиб, квас солинади. Устидан туз билан эзилган кўк пиёз, тўртбурчак ёки сомонча қилиб тўғралган редиска, майда тўғралган тухум оқи, суви бироз сиқилган тузланган карам, кўкатлар ва сметана солиниб, муз бўлакчалари ташланади ва дастурхонга тортилади.

### **Гўштли окрошка**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1,5-2 л нон кваси, 300-400 г қайнатилган мол гўшти, 3 дона янги бодринг, 50 г кўк пиёз, 3 дона қайнатилган тухум, 0,5 ст сметана, 1 чой қошиқ шакар, 1 чой қошиқ хантал, кўкатлар ва таъбга кўра туз.



**Тайёрланиши:**

Тухум саригини шакар, туз ва хантал билан эзиб олгач, сметана ва шивит, озроқ квас солиб аралаштирамиз. Тайёр масаллиқни порцияли кўзачаларга бир хил миқдорда солинади ва қолган квасни солиб, бироз совитилади.

Кўк пиёз тозаланиб, тўгралади ва ёғоч қошиқ билан суви чиққунига қадар эзилади. Қолган қайнаган гушт, тухумнинг оқ қисми ҳамда бодринг майда тўртбурчак шаклида тўгралади. Тайёр бўлган барча масаллиқлар аралаштирилиб, кўзачага жойланади ва устидан квас қуйилиб, кўкат сепилади.

Агар окрошканинг аччиги кам бўлса, унга бироз қалампир ёки тўгралган хрен қўшиб юборишингиз мумкин.

**Лавлагили шўрва**

**Керакли масаллиқлар:**

2 л лавлагили қайнатма, 2-3 дона кичик лавлаги, 1 дона сабзи, 2 дона янги бодринг, 50 г кўк пиёз, 2 дона қайнатилган тухум, 0,5 стакан сметана, 1 чой қошиқ шакар, 1 чой қошиқ 3% ли сирка, 1 боғ укроп, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Лавлаги ва сабзи ювилади, тозаланиб, алоҳида-алоҳида қайнатилади. Лавлагили қайнатма сиздирилади ва совитилади. Бодринг, лавлаги, сабзи ва тухум майда тўртбурчак ёки сомонча шаклида тўгралади ва порцияли кўзачаларга бир хил миқдорда солиб чиқилади. Сметана, шакар, сирка, тўгралган кўкатлар ҳам солиниб, устидан совиган лавлагили қайнатма қуйилади.

Бу таомга таъбга кўра бир неча бўлак қайнатилган гушт ёки балиқ ҳам солиш мумкин.

**Кўкатли балиқ шўрва**

**Керакли масаллиқлар:**

1 л сув, 500-700 г балиқнинг боши, қанотлари ва думи, 1-2 дона пиёз, петрушка иддизи, 1 ош қошиқ майдаланган кўкатлар, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Шўрва учун зоғорабалиқ, лешч ёки олабуга каби балиқларнинг жабрасиз боши, думи, қанот ва сузгичлари, терисидан фойдаланиш мумкин.

Тозалаб тайёрлаб олинган балиқ маҳсулотлари сопол кўзачаларга тенг миқдорда солинади. Устидан совуқ сув қуйиб, қайнатилади. Купиклари олингач, майдаланган пиёз ва петрушка солинади ва газ печида 50-60 дақиқа мобайнида паст оловда қайнатилади. Шундан сўнг бироз вақт тиндирилиб, ёғи олинади. Шўрвасига кўкатлар сепилади ва балиқ қиймаси солинган пирог, сухари ёки қовурилган қора нон билан дастурхонга тортилади.

**Кўзачада пишириладиган балиқли шўрва-пюре**

**Керакли масаллиқлар:**

150-200 г янги балиқ, 500 мл сув, 10 г пиёз, 5 г кўкат, 10 г ун, 15 г сариёғ, 25 г қаймоқ, лимоннинг 6 дан бир қисми, туз, қалампир, лавр япроғи, кўкатлар.

**Тайёрланиши:**

Аввало балиқ гўшти булакларидан шўрва тайёрлаб олинади. Гўшти эса тузланиб, лимон шарбати пуркалади ва совуқ ҳароратда 30 дақиқа қолдирилади. Тузланган балиқ гўшти устига кўмгунигача шўрва қуйилади. Устидан тўғралган кўкатлар, пиёз, қалампир ва лавр япроғи солинади ва қайнатилади.

Сўнгра балиқ гўшти хушбўй иддиз билан биргаликда бир неча маротаба қиймалагичдан ўтказилади. Ҳосил бўлган пюре шўрва устига қуйилади. Устидан эланган ун солинади ва тайёр бўлган масаллиқларни сопол кўзачага жойлаб, қизиб турган газ печида 15-18 дақиқа ушлаб турилади.

Таомни дастурхонга тортишдан олдин унга сариёғ, қаймоқ ва тўғралган кўкатлар солинади, қовурилган бурда нон ёки қизартирилган бутербродлар билан тортилади.





**Қўй гўшти шўрва**

**Керакля масаллиқлар:**

200 г қўй гўшти, 3-4 дона картошка, 0,5 ст тарих, 1 дона сабзи, 1 дона пиёз, 2 ст ёғ, 1 боғ сельдерей ёки петрушка, таъбга кўра туз, қалампир ва кўкатлар.

**Тайёрланиши:**

Қўй гўшти тўртбурчак шаклида тўғралади ва сопол кўзачага солинади. Устидан 0,7 л сув солинади, петрушка ва сельдерей солиб, тайёр булгунига қадар қайнатилади. Пишгач, гўштлири олиниб, шўрваси сузиб олинади. Сўнгра сузилган шўрвага картошка, сабзи ва пиёз, ювилган тарих, қайнатиб пиширилган гўшт солиниб, тарих пишгунига қадар қайнатилади. Тайёр булган шўрвага туз, тўғралган кўкатлар солиниб, дастурхонга тортилади.

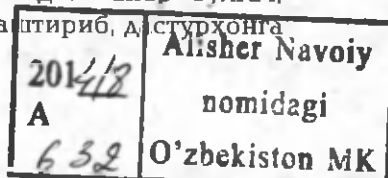
**Сут ва қовоқли шўрва**

**Керакля масаллиқлар:**

2,5 л қайнатилган сут, 800 г қовоқ, 150 г батон нон, 25 г сарийёғ, ярим стакан майдаланган ширин бодом, таъбга кўра шакар.

**Тайёрланиши:**

Қовоқ пўсти ва уруғларидан тозаланиб, бир хил катталиқда бўлакланади ва фақат қовоқ бўлақларини кўмиб турадиган миқдорда сув солиб қайнатилади. Сўнг сувини докадан сузиб, кўзачаларга жойланади ва устидан 2-3 стакан сут, чети олинган батон нон бўлақлари солинади. Кейин қайнатишга қўйилади. То қовоқ юмбаб пишгунига қадар қайнатилади. Олингач, галвир ёки човлидан ўтказилади. Ҳосил булган пюрени кўзачаларга қайтадан жойлаб, устидан қолган сут қўйилади ва қайнатилади. Тайёр булгач, шакар ва майдаланган бодом аралаштириб, дастурхонга тортилади.





## **Сутли тариқ шўра**

### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 ст тариқ, 2-3 ст сув, 2 л сут, 30-50 г сариёғ, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Тариқ илиқ сувда ювиб тозаланади ва кўзага жойланади. Устидан совуқ сув қуйилади ва қайнатилади. Сўнгра туз, сариёғ солиниб, усти беркитилгач, газ печида ёрма яхшилаб пишгунча қайнатилади. Шундан сўнг устига қайноқ сут солинади ва сутни шимгунича пиширилади.

## **САБЗАВОТЛИ ТАОМЛАР**

### **Рататуй**

### **Керакли масаллиқлар:**

1 дона бақлажон, 1 дона пиёз, 1 дона қизил булғор қалампири, 1 дона сариқ булғор қалампири, 30 мл зайтун ёғи, 2 бўлак саримсоқ, 250 г тўграб консерваланган помидор салати, 50 г томат шюresi, қуруқ зираворлар, таъбга кўра туз, қалампир.

### **Тайёрланиши:**

Пиёз тозаланиб, юпқа тўтралади. Булғор қалампирилари 2 га бўлиниб, уруғларидан тозаланади ва бўлакларга бўлинади. Бақлажонни ҳам арчиб, тозаланиб, мағзи тўртбурчак шаклида тўтралади. Унчалик катта бўлмаган товага пиёз ва бироз ёғ солингач, 3 дақиқа давомида қовурилади.

Саримсоқ тозаланади ва тўтралади. Унга қалампир ва бақлажон қўшилади. Помидор салати, томат, зираворлар, мурч, туз солиб аралаштирилади ва сопол кўзачага жойланади. Қопқоғи ёпилади ва газ печида вақти-вақти билан аралаштириб, 20 дақиқа сақланади. Тайёр булғач, 5 дақиқа кутиб турилади. Сўнгра дастурхонга тортилади.



## Кузада пишириладиган таомлар **Пиёз ва помидорли димланган бақлажонлар**

### **Керакли масаллиқлар:**

4-5 дона бақлажон, 5-6 дона майда помидор, 1 ош қошиқ ун, 2 дона пиёз, 2-3 ош қошиқ усимлик ёғи, 1-2 бўлак саримсоқ, безаш учун петрушка япроқлари, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Тозаланган бақлажонлар 1 см қалинликдаги парраклаб кесилади ва тахир мазаси чиқиб кетиши учун 10-15 дақиқа қолдирилади. Сўнг улар ювилиб, суви силқитилади ва унга булаб, қиздирилган усимлик ёғида қовуриб олинади. Майда тўгралган пиёз ҳам товадаги қизиган ёғда тилла рангга киргунча қовурилади.

Ёгланган сопол кўзаларга бақлажон ва пиёз бир неча қават қилиб жойланади. Энг устки қаватига эса иккига бўлинган помидорлар солинади. Газ печига қўйилиб, 10-15 дақиқа паст оловда димланади.

Тайёр таомга саримсоқ сепиб, кўкатлар билан безатилади. Чучук қатиқ ёки кефир билан дастурхонга тортилади.

## **Помидорли бақлажонлар**

### **Керакли масаллиқлар:**

4 дона бақлажон, 5-6 дона қаттиқ қизил помидор, 2 дона тухум, 1 пиёла чучук қатиқ, 1 ош қошиқ ун, 2 ош қошиқ усимлик ёғи, таъбга кўра туз ва қора мурч.

### **Тайёрланиши:**

Бақлажонларни ювиб, кўндалангига 1 см қалинликда кесилади ва 10-15 дақиқа қолдирилади. Сўнг совуқ сувда чайиб ташланади. Сочикча устига ёйиб қуритилади. Сўнгра унга белаб олинади ва қизиган ёғда ҳар икки томони қизартириб қовуриб олинади.

Помидорлар иссиқ сувга солиниб, пусти арчиб олингач, паррак қилиб тўгралади.



Сопол кўзачага қовурилган бақлажон ва помидорни солиб, туз ва мурч сепилади. Чақилган тухум ва қатиқ бироз кўпиртириб олингач, у ҳам бақлажонлар устидан қуйилади. Сўнг кўзачани газ печига қўйиб, пишириб олинади.

### **Сметанали бақлажонлар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

3 дона бақлажон, 3-4 дона пиёз, 3 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 1 ст сметана, 0,5 ст сув, 2-3 қошиқдан майдаланган петрушка ва шивит, 2-3 дона лавр барги, 3-5 дона қора мурч донаси, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Бақлажонларнинг пўсти тозаланиб, ювилади. 1 см қалинликдаги парракларга ажратилади ва туз сепиб, тахир таъми чиқиб кетиши учун 1 соат олиб қуйилади.

Пиёз тозаланиб, майдаланади ва қизиган ёғда тилла рангга киргунча қовуриб олинади. Сўнг майдаланган кўкатлар билан аралаштирилади.

Кўзачаларга бақлажон ва пиёз бир неча марта қаватма-қават жойланади. Устидан қизиган ўсимлик ёғи қуйиб, туз солинган сув, мурч ва лавр барглари ҳам қушилади. Қопқоқлари ёпилиб, ярим соат давомида паст оловда димланади. Шундан сўнг кўзачаларга бироз қизитилган сметана қуйиб, яна 5-10 дақиқа димланади. Тайёр бўлгач, дастурхонга тортилади.

### **Бақлажон ва сабзавотли рагу**

#### **Керакли масаллиқлар:**

2-3 дона бақлажон, 2-3 дона картошка, 1 дона пиёз, 300 г карам, 1 дона катта помидор ёки 1 ош қошиқ томат, 3 ош қошиқ ўсимлик ёғи, таъбга кўра туз.



**Тайёрланиши:**

Ҳамма сабзавотлар тозалаб ювилади. Бақлажон, картошка ва карам йирик тўртбурчак шаклида, пиёз ва сабзи эса майда тўғралади.

Бақлажон, картошка ва карам яхши қизиб турган ёгда алоҳида қовуриб олинади ва сопол кўзачага навбатма-навбат жойланади: биринчи карам, сўнгра картошка ва бақлажон.

Помидорларни 2 га бўлиб, эзиб олинади. Пиёз ва сабзи қизартириб қовурилади ва томат ёки тайёрланган пюре билан аралаштирилиб, бироз димланади. Сўнгра тайёр маҳсулотларни кўзачага қуйиб, газ печига солинади ва паст оловда 20-30 дақиқа давомида пиширилади.

**Соусли қовоқ**

**Керакли масаллиқлар:**

1 кг қовоқ, 100 г сарийёғ, 1 ош қошиқ нон толқони, 1 ош қошиқ иссиқ ёғ.

**Сутли соус учун:**

1 ст сут, 40 гр сарийёғ, 1 ош қошиқ шакар, 1 ош қошиқ ун.

**Тайёрланиши:**

Қовоқ пусти ва уруғларидан тозаланиб, ингичка паррак шаклида тўғралади. Товага бироз маргарин солиб, қизаргунига қадар қовуриб олинади ва ўтга чидамли кўзачага жойланади.

Сутли соус тайёрлаш учун товага бироз сарийёғ солинади ва бир ош қошиқ ун енгил қовурилади. Ушбу унли аралашмага озроқ илиқ сут қўшилади ва қумоқ бўлиб қолмаслиги учун тез-тез аралаштирилади. Сўнгра қолган сутни солиб, паст оловда 5 дақиқа қайнатилади. Шакар солиб аралаштирилгач, тайёр бўлган соус сопол кўзачага қуйилади.

Шундан сўнг соусли қовоқнинг устига нон толқони, қизитилган ёғ қуйиб, газ печида пиширилади.



## **Қовоқли запеканка**

### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг қовоқ, 5 дона олма, 2 дона тухум, 25 г сариёғ, 2-3 ош қошиқ сув, 2-3 ош қошиқ шакар, 1 ош қошиқ нон толқони.

### **Тайёрланиши:**

Қовоқ ювилади, пусти, уруги ҳамда толали тўқималаридан тозаланади ва катта бўлмаган тўртбурчак шаклида тўгралади. Пусти ва уругидан тозаланган олма ҳам тўртбурчак шаклида тўгралади. Олма ва қовоқни чуқур товага солиб аралаштирилади ва сув солиб, паст оловда 10-15 дақиқа қолдирилади.

Димлама совитишга қўйилади ва унга шакар упаси солиниб, яхши кўпиртирилган тухум сариги солинади. Сўнгра ёғ сурилган, толқон сепилган кўзача ичига жойланади ва газ печида пиширилади.

### **Сариёғ ва тухумли қовоқ**

### **Керакли масаллиқлар:**

800 г қовоқ, 1 дона тухум, 1 ст нон толқони, 1 ст қаймоқ, 100 г сариёғ, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Пусти ва уругларидан тозалаб олинган қовоқни сувда солиб ярим тайёр ҳолатга келгунча қайнатилади. Бунда сувга туз қўшилади. Сўнг олинади ва сомонча шаклида тўгралади. Сопол кўзачаларга уч қават қилиб жойланади. Ҳар бир қават орасига толқон сепиб, сариёғ бўлаклари солинади.

Тухум бироз кўпиртирилади, қаймоқ қўшиб аралаштирилади ва у ҳам кўзачаларга қўйилади. Шундан сўнг кўзачаларни газ печига қўйиб, 30-40 дақиқа давомида пишириб олинади.



### **Туршак ва асалли қовоқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг қовоқ, 300 г туршак, 2 ош қошиқ ёғ, 30 г сариёғ, 2 ош қошиқ шакар, 2 ош қошиқ нон толқони.

#### **Сут ва асалли соус учун:**

3 ош қошиқ ёғ, 2-3 ош қошиқ ун, 1 ст сут, 1 ош қошиқ асал, ярим пакет ванилин.

#### **Тайёрланиши:**

Пусти, уруглари ва ички юзасидаги сертомир қисмларидан тозаланган қовоқ юпқа парракларга ажратилади ва товада қизиган ёгда бироз қовуриб олинади. Туршаклар эса 5-10 дақиқа қайнаган сувга солиб қўйилади. Сўнг сувдан олиниб, қуритилади ва сомонча шаклида тўтралади.

Майдаланган туршак ва қовоқ аралаштирилиб, кўзачаларга жойланади ва устидан сутли соус қўйилади. Сўнгра шакар билан қориштирилган толқон сепиб, эритилган сариёғ қўйилади. Газ печига қўйиб, қовоқ бўлақлари қизаргунча пишириб олинади.

Тайёр таом сут билан биргаликда дастурхонга тортилади.

Соус тайёрлаш: товада қизиган ёгга ун солиниб, жигарранг ҳолатга келгунча қовуриб олинади. Сўнг озроқ сут қўйиб, қумоқ бўлиб қолмаслиги учун яхшилаб аралаштирилади ва қолган сут ҳам солинади. Устидан асал ва ванилинни ҳам солгач, яхшилаб аралаштирилади ва тайёр соус қовоқли кўзага қўйилади.

### **Сариёғ ва сметанада димланган кабачкалар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг кабачка, 1,5 ст эритилган сариёғ ёки маргарин, ярим ош қошиқ ун, 0,5 ст сметана, 1 чой қошиқ шакар.



**Тайёрланиши:**

Кабачкалар пўсти ва уругларидан тозаланиб, чайилгач, узунчоқ ёки тўртбурчак шаклда тўгралади. Кузачаларга жойлаб, устидан сметана, сариег ёки маргарин, шакар солинади ва 15-20 дақиқа давомида паст оловда димланади.

Ун оз миқдордаги ёгда қизаргунига қадар қовуриб олинади ва таом тайёр бўлишига 5 дақиқа қолганда кўзачага солинади.

Бу усул билан қовоқни ҳам пишириш мумкин.

**Пишлоқли кабачкалар**

**Керакли масаллиқлар:**

900 г майда кабачкалар, 1 дона катта пиёз, 1-2 чой қошиқ зира, 200 г қирғичдан чиқарилган пишлоқ, 50 г бўлка нон бўлаклари.

**Тайёрланиши:**

Кабачкалар тозаланади ва пичоқ ёрдамида ёриб, уругларидан тозаланади. 1 см қалинликдаги бўлақларга бўлинади (450 гр атрофида майдаланган кабачка ҳосил бўлиши керак). Майдаланган кабачкалар, тўгралган пиёз, зира ва пишлоқнинг 3/4 қисми аралаштирилиб, кўзачаларга жойланади ва қопқоғи ёпилиб, 30 дақиқа давомида юмшагунча димланади. Шундан сўнг қолган пишлоқ ва нон бўлаклари ҳам аралаштирилиб, кабачкалар устидан солинади. Қопқоғини ёпмасдан яна 10-15 дақиқа пишириб олинади.

**Йоғурт ва қалампирли кабачкалар**

**Керакли масаллиқлар:**

500 г кабачка, 200 мл табиий йоғурт, 2 чой қошиқ аччиқ қалампир уруғи, майдаланган қора мурч.





**Тайёрланиши:**

Тозаланган ва ювилган кабачка юпқа паррак шаклида тўгралади. Кузачага солинади ва 20 дақиқа димланади. Йогурт, қалампир ҳамда мурч аралаштирилади ва кабачканинг устига эҳтиётлик билан қуйилади. Таом иссиқ ҳолатда дастурхонга тортилади.

**Туркча кабачкалар**

**Керакли масаллиқлар:**

3 дона қаттиқ ва кичкина кабачка, 2 дона тухум сариги, 50 г пишлоқ, 1 ош қошиқ зигир ёки ўсимлик ёғи, 100 мл сут, 40 г майиз ёки бодом, майдаланган қора мурч ва таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Кабачка ювиб, тозаланади ва 2 га бўлиб, уругли қисми олиб ташланади. Зираворларни сепиб, 30 дақиқа совуқ жойда қолдирилади. Бодом қайноқ сувга солинади ва пўстидан ажратилади. Сунгра майдаланиб, ювилган майиз, сут ва тухум сариги билан аралаштирилади.

Кабачкалар тайёрланган аралашма билан тўлдирилади, кузачага жойланади ва қирғичдан ўтказилган пишлоқ сепиб, ўсимлик ёғи қуйилади. 2-3 ош қошиқ сув ҳам солинади. Таом газ печида 30 дақиқа давомида пиширилади.

**Димланган кабачкалар**

**Керакли масаллиқлар:**

500 г кабачка, 1 дона пиёз, 2 дона булғор қалампери, 2 дона помидор, 0,5 ст сметана, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Янги узилган кабачкалар тозаланади ва 1 см қалинликда тўграб, тузланади. Кузачага тўгралган пиёз, қалампир, помидор ва кабачкани қават-қават қилиб жойлаштирилади. Қопқоғи ёпилади ва газ печида 20 дақиқа пиширилгач, сметана кўшилади.



## **Италянча кабачкалар**

### **Керакли масаллиқлар:**

30 г ёғ, 1 дона пиёз, 1 бош саримсоқ, 500 г майда кабачкалар, 400 г консерва қилинган помидор, 1 ст томат пастаси, 1 ош қошиқ булакланган зайтун меваси ва райҳон барглари.

### **Тайёрланиши:**

Пиёз тозаланади, парракланади. Ёғ сурилган кўзачага тўғралган кабачка, саримсоқ, помидор билан бирга парракланган пиёз ҳам солинади. Устидан томат пастаси, майдаланган райҳон солиниб, кабачкалар бироз юмшагунига қадар пишириб олинади.

Зайтун меваси билан безак бериб, дастурхонга тортилади.

## **Сут ва сариёгда димланган сабзи**

### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг сабзи, 75 г сариёғ, 1 ст сут, 1 ош қошиқ майдаланган петрушка, 1,5 чой қошиқ шакар, 1 ст ун, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Тозаланган сабзини ювиб, тўртбурчак ёки узунчоқ шаклда тўғралади ва товада қизиган ёгда бироз қовуриб олинади. Устидан ярим стаканга яқин сув қуйиб, 5-10 дақиқа димланади. Шундан сўнг суви алоҳида идишга сиздириб олинади, сабзи эса кўзачага жойланади.

Унни олиб, сариёгда ёнғоқнинг хушбўй ҳидини бергунча қовуриб олинади, лекин ранги ўзгаришига йўл қўйилмайди. Совигаچ, иссиқ сут қуйиб яхшилаб аралаштирилади. Устидан сабзи димланган сувни қуйиб яна аралаштирилади ва тайёр соус кўзачаларга қуйилади.

Кўзачаларни газ печига қуйиб, 10-15 дақиқа димланади. Тайёр таомга туз ва шакар сепиб аралаштирилади. Кукатлар сепиб, ҳар қандай қовурилган гўшт билан дастурхонга тортилади.



### **Асалли сабзи**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 гр сомонча тўтралган сабзи, 60 г сариёғ, 1 ош қошиқ майдаланган апельсин цедраси, 1ош қошиқ асал.

#### **Тайёрланиши:**

Барча масаллиқлар кўзачага жойланади ва қопқоғи ёпилиб, тайёр бўлгунига қадар урта оловда пиширилади.

### **Занжабил ва сариёғли сабзи**

#### **Керакли масаллиқлар:**

3 ст қирғичдан чиқарилган сабзи, 100 г сариёғ, 2 ст сметана, 3 чой қошиқ шакар, 1,5 чой қошиқ занжабил, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қирғичнинг майда кўзидан утказилган сабзига шакар ва занжабил солинади ва аралаштириб, шираси чиқиши учун бироз қолдирилади. Сўнгра бу маҳсулотни газда қизиб турган ёғли товага солиб, қизаргунига қадар қовуриб олинади. Қовуриш давомида тагига олиб куймаслиги учун кавлаб туриш лозим. Шундан сўнг тайёр маҳсулотни порцияли кўзачаларга тенг бўлиб солинади ва устидан сабзини бироз кўмиб турадиган қилиб сметана солинади. Сўнгра газ печида 0,5 соат давомида пиширилади.

Бу таом якка ўзи ёки бузоқ гўштидан тайёрланган котлет билан биргаликда дастурхонга тортилиши мумкин.

### **Гуручли сабзи**

#### **Керакли масаллиқлар:**

150 г сабзи, 1 ош қошиқ гуруч, 1 ош қошиқ сариёғ, 1/4 ст сут, тўтралган кўкатлар ва таъбга кўра туз.



**Тайёрланиши:**

Булакларга бўлинган сабзига ювилган ва 1 соат давомида сувда ивитиб қўйилган гуруч, ёғ ва сут солинади. Ҳаммаси яхшилаб аралаштирилади ва кўзачага жойланади. Қопқоғини ёпиб, ўртача 45 дақиқа атрофида газ печида пиширилади. Таом тайёр бўлгач, кукатлар сепилади ва дастурхонга тортилади.

**Сариёғ ва қора олхўри билан  
димланган сабзи**

**Керакли масаллиқлар:**

1 кг сабзи, 200 г қора олхўри, 1 чой қошиқ маргарин,  
30 г сариёғ, 1/3 ст сув.

**Тайёрланиши:**

Сабзи тозаланади, ювилади ва қирғичдан чиқарилади. Сўнг қизитилган кўзачага жойлаб, устидан қайнаган сув ва маргарин солиб, газ печида 15 дақиқа давомида пиширилади.

Бу вақт оралигида қора олхўрини яхшилаб ювиб, қайнаб турган сувга солинади ва 5-10 дақиқа қайнатилади. Сўнгра суви сиздирилиб, пусти артилади, мағзи эса сомонча шаклида тўғралади ва сабзи билан аралаштирилади.

Кўзачани газ печига қўйиб, яна 10 дақиқа димлашда давом этилади. Тайёр таом дастурхонга сариёғ бўлакчалари билан бирга тортилади.

**Ёнғоқли сабзи**

**Керакли масаллиқлар:**

1 кг сабзи, 1/2 ст ёнғоқ, 10 дона данаксиз қора олхўри,  
1 ош қошиқ эритилган сариёғ, 1/3 ст сув, таъбга кўра  
шакар.

**Тайёрланиши:**

Тозаланган ёнғоқ мағзи қуруқ товада қовуриб олинади. Сабзи ҳам арчилади ва катта бўлмаган тўртбурчак шаклида тўғралади. Қора олхўри бир



## Кўзада пишириладиган таомлар

неча бор иссиқ сувда ювилади ва ҳар бири 4 булакка бўлинади. Ёнгоқ, сабзи ва қора олхўри шакар ва сариеғ билан аралаштирилиб, сопол кўзачага жойлаштирилади. Устидан қайноқ сув қўйилади ва илиқ газ печига қўйиб, 20-25 дақиқа давомида димланади. Бу таом дастурхонга кўзачадан олинмасдан иссиқ ҳолда тортилади.

### **Олма ва сметана билан димланган лавлаги**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг янги лавлаги, 3-4 дона олма, 1 ст сметана, 1 ош қошиқ ун, 30 г сариеғ, 1 ош қошиқ майда тўғралган кўкатлар, 1 чой қошиқ 3%ли сирка ёки пичоқ учида лимон кислотаси, таъбга кўра туз, шакар.

#### **Тайёрланиши:**

Лавлаги яхшилаб ювилади, пўсти артилади ва қирғичнинг катта кўзидан ўтказилади. Сўнгра уларни порцияли кўзачаларга жойлаб, бироз қайнаган сув қўйилади ва паст оловда 10-15 дақиқа давомида димланади.

Бу вақт ичида олмани ювиб, пўсти арчилади. Уруглари тозаланиб, мағзи қирғичдан чиқарилади ва лавлагили кўзачаларга солинади. Сметана солиб, яна шунча вақт димлашда давом этилади. Шундан сўнг шакар, туз, сирка ва лимон кислотаси, ун, қиздирилган сариеғ солинади ва аралаштирилади. Газ печига яна 2-3 дақиқага қўйилади. Тайёр таом устига кўкатлар сепилади ва гуштли таомлар билан дастурхонга тортилади.

### **Манний ёрмаси ва творогли лавлаги запеканкаси**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г лавлаги, 200 г творог, 4 дона тухум, 50-75 г сариеғ, 1 ст сметана, 0,5 ст манний ёрмаси, 1 ош қошиқ шакар, 2 ош қошиқ нон толқони, таъбга кўра туз.



### **Тайёрланиши:**

Яхшилаб ювиб тозаланган лавлаги тунука товага солинади ва сув қуйилиб, газ печида юмшоқ бўлиб пишгунига қадар қайнатилади. Пишгач, пусти арчилади ва қиймалагичдан ёки қиргичнинг майда кўзидан ўтказилади.

Манний ёрмаси ҳам қуйидагича пишириб олинади:

Қайнаётган сутга шакар, туз, ёрма солиб, бир меъёрда аралаштириб турилади. Паст оловда аралаштиришни тўхтатмай 12-15 дақиқа давомида қуюқ ҳолга киргунича пиширилади ва совитишга қолдирилади. Янги творог човлида сузилади.

Лавлаги, тайёр бўтқа ва творог аралаштирилади. Унга тухум ва туз солиб, бир хил кўринишга киргунига қадар яна яхшилаб аралаштирилади.

Иссиққа чидамли сопол кўзачани ёглаб, майдаланган қотган нон сепилади. Лавлагили массани кўзага жойлаб, устки қисми текисланади. Қолган толқонни сепиб, эритилган сариёг ва сметана қуйилади.

Таом газ печида 10-15 дақиқа давомида пиширилади. Дастурхонга қаймоқ ёки сметана билан биргаликда тортилади.

### **Қора нон билан пиширилган равоч**

#### **Керакли масаллиқлар:**

400 г равоч, 0,5 дона қора нон, 0,5 ст шакар, 50 г сариёг, 0,5 ст сут, 1 чой қошиқ долчин, 2 дона тухум.

#### **Тайёрланиши:**

Қораноннинг пустқисми олиниб, қиргичдан чиқарилади ва шакарнинг бир қисми билан аралаштирилади. Равоч тозаланади ва 1-2 см узунликда кесилади. Шакар сепиб, суви ажралиши учун бироз қолдирилади.

Сопол кўзачага сариёг суриб, яхшилаб ёгланади. Нон ва равоч қават-қават — аввал равоч, сунгра нон тарзида жойланади. Ҳар бир қават нон солинганда 1 бўлак сариёг, ҳар равоч солинганда долчин солиб борилади. Қаватларнинг энг устида нон жойлашиши



Кўзада пишириладиган таомлар лозим. Унинг устидан сут билан биров кўпиртирилган тухум солинади. Барча масаллиқлар жойлангач, кўзача газ печига солинади ва таомнинг устки қавати қизғиш рангга киргунига қадар пиширилади.

### **Гуруч билан пиширилган равоч**

#### **Керакли масаллиқлар:**

100 г равоч, 1 ст гуруч, 2,5 ст сут, 2 ош қошиқ шакар, 20 г сариеғ ёки маргарин, 1 ош қошиқ сметана, 1 ош қошиқ нон толқони, 3 дона тухум ва таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Равоч тозаланиб, тўртбурчак шаклида тўгралади. Гуруч яхшилаб ювилади ва қайнаб турган, туз қўшилган сутга солиниб, гуручли бўтқа пиширилади. Совигач, унга 2 дона тухум оқи ва равоч солиб, яхшилаб аралаштирилади.

Кўзача ёгланади ва унга толқон сепилади, устидан бўтқа қуйилади. Қошиқ ёрдамида устки қисми текисланади ва устидан тухум ҳамда сметананинг аралашмаси сурилади. Сўнгра газ печига солиб, уст қисми қизил тусга киргунига қадар пишириб олинади. Таом тайёр бўлгач, дастурхонга ширин мевалар соуси, мураббо ёки бисквит, шунингдек, компот билан тортиш мумкин.

### **Сутли соусда пиширилган сельдерей**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г сельдерей, 50 г сариеғ, 0,5 ст гушт шўрваси, 1 ош қошиқ қирғичнинг йирик кўзида чиқарилган пишлоқ.

#### **Сутли соус учун:**

1 ст сут, 1 чой қошиқ ун, 1 чой қошиқ эритилган сариеғ, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Сельдерейнинг қобиғи оқ қисми билан биргаликда олиб ташланади ва катта бўлмаган булақларга булинади. Порцияли кўзачаларга жойланиб, устидан эритилган



сариёғ, сиздирилган иссиқ шўрва солинади ва юмшаб пишгунига қадар газ печида қайнатилади.

Тайёр сельдерей сутли соусга солинади ва устидан майдаланган пишлоқ сепилади. Яна газ печига солиб, 10-15 дақиқа давомида пиширилади. Дастурхонга тортишдан аввал кўзачаларга қизиган ёғ солинади.

Сутли соус тайёрлаш: ун ёнғоқ таъмини бергунига қадар сариёғда қовуриб олинади ва бироз совитилади. Сўнгра унга қайнаб турган сут солинади ва аралаштириб турган ҳолда 5 дақиқа қайнатилади.

### **Французча тайёрланган ловия**

**Керакля масаллиқлар:**

1,5 ст ловия, 250 г дудланган гушт, 2 дона пиёз, 1 ош қошиқ томат пастаси, 1 бўлак саримсоқ, ёғ, шакар, мурч ва туз.

**Тайёрланиши:**

Ловия ивителиди ва қайнатиб пиширилади. Гушт тўртбурчак шаклда тўгралади ва қовурилади. Устидан майда тўгралган пиёз солиб, бироз димланади. Майдаланган саримсоқ ва томат пастаси солинганч, яна 5 дақиқа пиширишда давом этилади.

Ловия сиздирилади ва 1 стакан ловия қайнаган сувга пиёз ва томат пастаси аралаштириб, устидан қуйилади. Таъбга кўра туз ва мурч солинганч, барча масаллиқлар кўзачага жойланиб, 15 дақиқа давомида димланади.

### **Сариёғ ва шакар билан димланган ловия**

**Керакля масаллиқлар:**

600 г яшил ловия қаламчалари, 1 чой қошиқ шакар ёки 0,5 чой қошиқ мурч, 200 г сариёғ, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Янги узилган ловия қаламчалари қиямчасига майда қилиб тўгралади ва 15-20 дақиқа совуқ сувда ушлаб





## **Кузада пишириладиган таомлар**

турилади. Шундан сўнг тузли сувга солиб қайнатилади, Сувини сиздириб олиб, совуқ сувда чайиб олинади. Кузачаларга жойлаб, майда тўғралган сариёғ қушилгач, қолқоқлари ёпилади. 10-15 дақиқага газ печига қўйиб, юмшагунча паст оловда димлаб олинади.

Тайёр булган ловияларга туз ва шакар (ёки мурч) сепилади ва аралаштириб, яна 5 дақиқа газ духовкасида ушлаб турилади.

Тайёр таомни гўштли котлетлар, тил, тузланган ёки қайнатилган гўшт билан дастурхонга тортиш мумкин.

### **Қизил қалампирли ловия**

#### **Керакли масаллиқлар:**

150 г етилиб пишган ловия, 6 дона катта пиёз, 0,5 л сув, 5-6 қошиқ ўсимлик ёғи, 0,5 чой қошиқ майдаланган қора мурч, 1 чой қошиқ туз, 0,8 ош қошиқ қизил қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Ловия бир кун аввал сувга солиб қўйилади. Кейинги кун қайнатилади ва суви алоҳида идигга олиб қўйилади. Пиёзни тозалаб, ўсимлик ёғида енгил қовуриб олинади, туз, қалампир ҳамда қора мурч сепиб, яхшилаб аралаштирилади.

Масаллиқлар кузачага қаватма-қават жойланади — аввал ловия, кейин қовурилган пиёз (энг устки қаватта ҳам пиёз олиб қолиш лозим). Сўнгра ёғнинг қолганини ва ловия пиширилган сувни қўйиб, газ печида ўрта оловда, тахминан 20 дақиқа давомида қайнатилади.

### **Тухум ва пиёз билан пиширилган ловия қаламчаси**

#### **Керакли масаллиқлар:**

900 г ловия қаламчаси, 5 ош қошиқ маргарин, 3 дона тухум, 3 дона пиёз, 1 ош қошиқ майда тўғралган кукатлар, таъбга кўра туз.



**Тайёрланиши:**

Пиёз тозаланади ва тўгралади. Маргаринни эритиб, пиёз солинади ва тилла рангга киргунича қовуриб олинади. Ловия қаламчаси пўстидан тозаланади ва ювилади. Сўнг күзачага солиб, устидан бироз сув қуйиб, газ печида 3-5 дақиқа қайнатилади. Шундан сўнг туз, қовурилган пиёз, майда тўгралган кўкатлар, ортган маргарин солинади ва яхшилаб аралаштириб, газ печида яна 15-20 дақиқа пиширилади.

Бу вақт ичида тухумни яхшилаб аталаб, ловияли идишга солинади. Яна 15 дақиқа давомида уст қисми қизаргунча пиширилади.

**Димланган гўшт ва қатиқли ловия**

**Керакля масаллиқлар:**

750 г ловия қаламчаси, 0,5 кг қуй гўшти, 2-3 дона помидор, 2 дона булғор қалампири, 1 дона пиёз, 2-3 ош қошиқ усимлик ёғи, 1 чой қошиқ ун, 1-2 қошиқ қатиқ, 1 дона саримсоқ бўлакчаси, 2 ош қошиқ майда тўгралган кўкатлар, қизил ёки қора қалампир, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Ловия қаламчалари тўртбурчак шаклида тўгралади ва қайноқ сувга солиниб, 5 дақиқадан сўнг човли ёрдамида сузиб олинади. Помидор паррак шаклида кесиб олинади ва қиздирилган ёғда жигарранг тусга киргунича қовуриб олинади. Гўшт катта бўлмаган тўртбурчак шаклида тўгралади. Ёғда енгил қовуриб олинади ва бироз сув солиб, юмшоқ бўлиб пишгунича димланади. Булғор қалампири уругларида тозаланади ва бир неча дақиқа қайноқ сувга солинади. Пўсти ажратиб олингач, сомонча шаклида тўгралади.

Ёгланган сопол күзачага гўшт, ундан сўнг ловия қаламчалари солинади ва туз сепилади. Тўгралган булғор қалампири, майдаланган саримсоқ ва помидор жойлаштирилгач, газ печида 15-20 дақиқа давомида урта оловда пиширилади.



Кузада пишириладиган таомлар

Таом тайёр бўлишига оз қолганда ун ва қатиқ яхшилаб аралаштирилади ва кўзачага солиб, яна 5 дақиқа газ печида қолдирилади. Пишгач, кўкатларни селиб, дастурхонга тортилади.

### **Тухумли ловия қаламчалари**

#### **Керакли масаллиқлар:**

200 г ловия қаламчалари, 1 ст қуруқ ловия, 1-2 дона пиёз, 60 г сариеғ ёки чарви ёғи, 1 ст сут, 2 дона тухум, майдаланган қизил қалампир ва туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қуруқ ловия бир кун аввал ивителиб қўйилади. Кейинги кун суви сиздирилиб, бошқа сувга солинади ва 1,5-2 соат давомида юмшагунча қайнатилади. Пишгач, суви сиздириб олинади.

Ловия қаламчаларини тозалаб, кўндалангига 3-4 қисмга бўлинади ва тузли сувга солиб, 8-10 дақиқа қайнатилади. Сунгра човли ёрдамида сиздириб олиб, суви оқизиб юборилади.

Тозаланган пиёзни майдалаб, товада қизиган ёғда тилла рангга киргунча қовуриб олинади.

Ловиянинг ҳар икки хили кўзачаларга жойланади, пиёз ва қалампир солиб, яхшилаб аралаштирилади. Тухум туз солинган сут билан купиртирилади ва масаллиқлар устидан кўзачаларга қўйилади. Таом газ печида 15-20 дақиқа давомида пишириб олинади.

Бу таомни иссиқ ҳолатда ҳам, совуқ ҳолатда ҳам дастурхонга тортиш мумкин.

### **Олмали қизилбош карам**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г қизил карам, 300 г олма, 1 дона пиёз, 50 г сариеғ, 50 г шакар, 2,5 г қалампирмунчоқ, 45 мл сув, 30 мл вино сиркаси, таъбга кўра туз ва қалампир.



**Тайёрланиши:**

Карамни, узакларига эътибор қилинган ҳолда, жуда юпқа қилиб тўграб олинади. Олма ҳам уругларидан тозаланиб, тўграб олинади. Пиёз юпқа қилиб тўгралади. Пиёз ва ёғ иссиққа бардошли идишга солинади, қопқоғи беркитилиб ва 3 дақиқа давомида пиширилади. Сўнгра шакар, қалампирмунчоқ сув ва вино сиркаси солиб, яхшилаб аралаштирилади. Карам ва олма ҳам солинади.

Шундан сўнг маҳсулотларнинг ҳаммаси кузага жойланади ва 15 дақиқа давомида газ печида пиширилади. Таъбга кўра туз солинади. Карам юмшоқ ҳолга келгунча вақти-вақти билан аралаштириб туриш керак.

**Пиёзли карам**

**Керакля масаллиқлар:**

1 бош карам, 2-3 ош қошиқ майдаланган кукатлар, 1 дона бош пиёз, гўшт шўрваси.

**Соус учун:**

200 г сариеғ, 3-4 ош қошиқ нон толқони.

**Тайёрланиши:**

Карам устки баргларидан тозаланади ва 6-8 қисмга ажратилади. Тузли сувга солиб қайнатилади ва суви сиқиб олинади.

Сопол кузачаларнинг ҳар бирига бир булақдан карам барглари солиб чиқилади ва устидан сиздирилган иссиқ шўрва қуйилади (шўрва карам баргларини қоплаб туриши керак). Сўнг кукатлар ва майдаланган пиёз солиб, қопқоқлари ёпилади, юмшагунча газ печида пиширилади.

Қизиган товада сариеғни эритиб олиб, толқон қовуриб олинади. Ҳосил бўлган соус карам устидан қуйилади ва яна 5-10 дақиқага газ печига қуйилади.



**Маккажӯхори ва сабзавотлар билан  
димланган карам**

**Керакли масаллиқлар:**

800 г карам, 350 г консерваланган жӯхори, 1 дона пиёз, 1 дона сабзи, 3 ош қошиқ тоmat пюреси, 0.5 ст гӯштли қайнатма ёки консерваланган жӯхори суви, 2 ош қошиқ эритилган сариеғ, 2,5 ст ун, 1 ош қошиқ шакар, 1-2 дона лавр япроғи, 1 ош қошиқ майда тўғралган кукатлар, қизил ёки қора қалампир, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Пиёз ва сабзи пўчоғи арчилиб, ювилади ва қизиган ёғда тилла рангга киргунича қовурилади. Устидан тоmat солинади ва кавлаб аралаштирилади ва бироз димланади.

Карам тозаланади ва юпқа тўғраб порцияли кўзачаларга жойланади. Устидан қовурилган сабзавотлар, сиздирилган гӯштли қайнатма ёки консерваланган жӯхори суви қуйилади. Газ печига қуйилади ва 1,5 соат давомида ўрта оловда пиширилади.

**Нон толқони билан пиширилган карам**

**Керакли масаллиқлар:**

1 дона карам, 200 г сариеғ, 3-4 ош қошиқ нон толқони, 1 дона пиёз, 2-3 ош қошиқ майда тўғралган кукатлар, гӯштли қайнатма.

**Тайёрланиши:**

Карам устидаги баргларидан тозаланади ва 8 бўлакка бўлиб, тузланган иссиқ сувга солинади. Қайнай бошлагач, човли ёрдамида сузиб олинади ва суви бироз сиқилади.

Карам бўлаклари кўзачага жойланади ва устини кўмдириб гӯштли шўрва солинади. Устидан тўғралган кукатлар, майда тўғралган пиёз солиб, қопқоғи ёпилади ва газ печида юмшоқ бўлиб пишгунига қадар қайнатилади.

Соус тайёрлаш: товада сариеғ эритилади ва толқон

солиб, тилла рангга киргунча қовурилади. Тайёр соус қайнаётган карамли кўзага жойланади ва яна 5-10 дақиқа пиширилади.

### **Гўшт билан димланган карам**

**Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг қизилбош карам, 1/4 ст сметана, 2 дона олма, 1/2 ст гўшт шўрваси, 2 ст юмшатишган сариеғ ёки маргарин, 1 ош қошиқ шакар, 1 ош қошиқ майдаланган петрушка, таъбга кўра туз ва мурч.

**Тайёрланиши:**

Карам тозаланиб, майда тўғралади ва порцияли кўзачаларга жойланади. Устидан сиздирилган иссиқ шўрва қуйиб, маргарин ёки сариеғ, туз ва мурч солинади. Қизитилган газ печига қуйиб, 45-50 дақиқа давомида димлаб олинади.

Бу вақтда олма ювиб тозаланади ва парракларга ажратилиб, димланган карам билан аралаштирилади. Шакарни ҳам солиб, қайтадан газ печига қуйилади ва яна 30-40 дақиқа димлашда давом этилади. Шундан сўнг сметана қўшилади ва 5 дақиқа атрофида духовкада ушлаб турилади.

Тайёр таомга кукатлар сепиб, иссиқ ҳолатда дастурхонга тортилади.

### **Қўзиқоринли картошка**

**Керакли масаллиқлар:**

9-10 дона картошка, 5-6 дона пиёз, 400 г янги қўзиқорин, 2/3 ст сметана, 6 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 1 ош қошиқ майда тўғралган кукатлар, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Қўзиқорин тозаланади, ювилади ва қайнаётган тузли сувда 10-15 дақиқа пиширилади. Сўнг олинади ва ўртача катталиқдаги бўлақларга бўлиниб, ёғда қовуриб олинади.



Картошка тозаланади ва тузли сувда қайнатиб олингач, паррак ёки тўртбурчак шаклида тўтралади. Тозаланган ва паррак қилиб тўтралган пиёз эса ёгда тилла рангга киргунча қовуриб олинади.

Порцияли кўзачага юқорида тайёрланган масаллиқлар тартиб билан жойланади, тўтралган кўкатлар солинади ва паст оловда 10-15 дақиқа давомида пиширилади.

### **Қалампирли картошка**

#### **Керакли масаллиқлар:**

*1 кг картошка, 10-12 дона пиёз, 4-6 қошиқ эритилган сариёғ ёки маргарин, 6 ош қошиқ ун, 2 ст гўшти қайнатма, 1 боғ кўкат, майдаланган қора мурч ва таъбга кўра туз.*

#### **Тайёрланиши:**

Картошкани арчимасдан, яхшилаб ювиб тозаланади ва қайнатиб пиширилади. Пишгач, пусти тозаланиб, паллачаларга бўлинади. Пиёз тозаланади ва юпқа паррак шаклида тўтралади. Товада ёғ қизитилади ва пиёз тилла рангга киргунига қадар қовуриб олинади. Шундан сўнг товага ун солиб, аралаштирилади. Устидан сиздирилган қайноқ шўрва солинади ва 20-30 дақиқа давомида қайнатилади. Ҳосил бўлган соус порцияли кўзачаларга қуйилади ва устидан картошка, кўпроқ қалампир, бироз туз солинади ва ўртача оловда 5 дақиқа пиширилади.

Таом пишгач, устига ошкўк сепилади ва картошкага аралашини учун кўзача бир неча бор чайқатилади. Аралашгач, иссиқ ҳолда дастурхонга тортилади.

### **Картошка димлама**

#### **Керакли масаллиқлар:**

*1 кг картошка, 1 ош қошиқ эритилган сариёғ, 0,5 ст сув, 1-2 ош қошиқ майда тўтралган кўкатлар, таъбга кўра туз.*



**Тайёрланиши:**

Картошкларнинг пусти қириб ташланади, ювилади ва туз солинган, қайнаб турган сувда 5 дақиқа давомида пишириб олинади. Сўнгра човли ёрдамида ортиқча суюқлиги чиқиб кетиши учун сузиб олинади.

Тайёр картошклар ёгланган порцияли кўзачага солинади, қопқоғи ёпилиб, газ печида қизаргунича пиширилади. Шундан сўнг барча кўзачаларга озгинадан қайноқ сув қўйилади ва яна газ печига қўйиб, солинган суюқлик бугланиб кетгунча сақланади. Тайёр бўлгач, кукатлар сепилади ва дастурхонга тортилади.

**Пиёзли соусда димланган картошка**

**Керакли масаллиқлар:**

1 кг картошка, 1 ош қошиқ майда тўғралган кукатлар, 1 ст қора олхўри, майдаланган қора мурч, таъбга кўра туз.

**Соус учун:**

2 ст гуштли шўрва бульони, 2 дона пиёз, 1 ош қошиқ усимлик ёғи, 1/3 чой қошиқ лимон кислотаси, 1 дона лавр япроғи, 3-4 дона қора қалампир доналари ва туз.

**Тайёрланиши:**

Картошкларнинг пусти арчилади ва ювилади. Паррак шаклида тўғралади ва қизиган ёғда тилла рангга киргунича қовурилади. Қора олхўри ювилади, данаклари олиб ташланади ва унча катта бўлмаган бўлақларга бўлинади.

Порцияли кўзачаларга картошка ва қора олхўри жойланади, устидан иссиқ пиёзли соус қўйилади. Сўнгра газ печига қўйиб, 10-15 дақиқа давомида димлаб пиширилади. Кукатларни сепиб, помидорли салат билан дастурхонга тортилади.

Пиёзли соус тайёрлаш: пиёз пусти арчилади ва ярим ой шаклида юпқа қилиб тўғралади. Бироз қовуриб олинади ва оз миқдорда эритилган лимон кислотаси, лавр япроғи ва янчилмаган мурч солиб, 5-7 дақиқа давомида димланади. Шундан сўнг сиздирилган иссиқ шўрва қўшилади ва яна 10 дақиқа қайнатилади.





### **Сметанали соусда пиширилган картошка**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг картошка, 1 ош қошиқ ун, 1 ст сметана, 2-3 ош қошиқ эритилган сариеғ, 1 боғдан петрушка ва шивит, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Пўсти арчилган, ювилган картошкалар ўртача катталикдаги тўртбурчак шаклида тўгралади ва қизиган ёғда бироз қовуриб, кўзачаларга жойланади. Ун ёғда бироз қизартириб олингач, сметана солинади ва қумоқ бўлиб қолмаслиги учун тез-тез аралаштириб турилади. Туз солингач, тайёр соус картошка устидан кўзачаларга қуйилади. Шундан сўнг кўзачалар қопқоғи зич ёпилиб, газ печида картошка тайёр бўлгунга қадар димланади. Тайёр булгач, кўкатларни сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Сариеғда пиширилган картошкалар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг картошка, 1,2 ст қаймоқ, 50 г сариеғ, 2-3 ош қошиқ майда тўгралган кўкатлар, туз.

#### **Тайёрланиши:**

Картошка пўсти арчилади, ювилади ва қуритилади. Катта бўлмаган тўртбурчак шаклида тўгралади ва яхшилаб ёгланган кўзачага жойланади. Устидан янги қаймоқ солиниб, музлатилган ва қирғичдан ўтказилган сариеғ бўлакчаларини сепилади ва газ печида ярим соат давомида пиширилади. Тайёр таомга бироз туз қўшилади, кўкат сепилади (қўшимча равишда лимон суви ҳам сепиши мумкин) ва иссиқ ҳолида дастурхонга тортилади.

### **Картошкали запеканка**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг картошка, 1 боғ кўк пиёз, 1-2 ош қошиқ ўсимлик ёғи ёки маргарин, 0,5 ст сметана, 1 чой қошиқ шивит, майда қора мурч, туз.



**Тайёрланиши:**

Картопка пусти арчилмасдан, ювиб тозаланади ва қайнатиб пиширилади. Пусти тозалангач, паррак шаклида тўграб, кўзачага жойланади. Кук пиёзни ҳам ювиб, тўгралади. Қизиб турган ёгда бироз қовурилади ва картошка билан аралаштирилади.

Кўзачага зритилган илиқ сметана, туз ва мурч солиб, яхшилаб аралаштирилади. Газ печига қўйиб, паст оловда ярим соат пиширилади. Тайёр бўлгач, устига майда тўғралган кўкатлар сепилади ва дастурхонга иссиқ ҳолатда тортилади.

**Кабачка ва пишлоқли картошка запеканкаси**

**Керакли масаллиқлар:**

1 кг картошка, 2 дона кабачка, 2-3 дона пиёз, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 2 ст сметана, 1-2 ош қошиқ қирилган пишлоқ, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Картопка ювиб тозаланади ва паррак шаклида тўграб, товада қизиган ёгда бироз қовуриб олинади. Кабачкаларнинг пусти арчилади, чайиб олингач, улар ҳам парракланади ва ёгда қовурилади. Пиёз эса тўртбурчак шаклда тўғралгач, тилла рангга киргунича ёгда ушлаб турилади.

Сопол кўзага қовуриб тайёрланган сабзавотлар қаватма-қават жойланади. Туз сепилган илиқ сметана ва пишлоқ қириңдиси солингач, кўзачани газ печига қўйиб, 30 дақиқа давомида пишириб олинади.

**Қовоқ ва сметана билан  
пиширилган картошка**

**Керакли масаллиқлар:**

1 кг картошка, 500 г қовоқ, 1 дона пиёз, 3-4 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 1 ст сметана, таъбга кўра туз.



**Тайёрланиши:**

Пусти арчилган, ювиб олинган картошка булакларга бўлинади ва туз сепиб, уни сингдириб олиши учун 5 дақиқа қолдирилади. Сунг картошка булакларини ошхона сочиқчаси устига ёйиб қуришиб, усимлик ёғда қизартириб қовуриб олинади. Қовоқ арчилади ва уруглари, сертола қисмлари олиб ташланади, майда тўртбурчак шаклида тўтралади. Пиёзни ҳам арчиб, тўтралади.

Порцияли кўзачаларга аввал картошка, устидан қовоқ ва пиёз, сунгра эритилган сметана солинади ва яхшилаб аралаштирилади. Кўзача қопқоғин зич ёпиб, газ печига қўйилади ва паст оловда 40-50 дақиқа давомиде пишириб олинади.

**Қўлбола картошка**

**Керакли масаллиқлар:**

*1 кг янги картошка, 1 дона бузоқ юраги, 300 г жигар, 2-3 дона пиёз, 1 дона пиёз, 2 ош қошиқ усимлик ёғи, 1 боғдан петрушка ва сельдерей идизлари, 3 ош қошиқ лимон шарбати, таъбга кўра туз ва мурча.*

**Тайёрланиши:**

1 дона пиёзни арчиб, йирик тўтраб олинади. Сабзи ва кўкат идизлари ҳам тозаланиб, булакларга бўлинади.

Юрак ва жигар яхшилаб ювилади, йирик қон томирлар ва ўт йўлларида тозаланади. Қайнаётган тузли сувга солиб, устидан тўтралган сабзавотлар, кўкатлар солинади ва юмшоқ бўлиб пишгунича қайнатилади. Сунгра гўшти олиниб, булакларга бўлинади ва шўрваси алоҳида идишга сузиб олинади.

Қолган пиёз тозаланади ва ярим ой шаклида тўтралади, қизиган ёғда тилла рангга киргунича қовуриб олинади.

Пусти артилган ва ювиб олинган картошка паллачаларга бўлинади. Кўзачага жойланади ва устидан қовурилган пиёз, юрак, жигар, иссиқ шўрва солинади ва қопқоғини ёпиб 15-20 дақиқа газ печига қўйилади. Пишишига 5 дақиқа қолганида лимон шарбати солинади ва аралаштирилади.



## **Картошкали котлетлар**

### **Керакли масаллиқлар:**

8 дона картошка, 150 г гўшт, 1 дона тухум, 1 ст сметана, 2 ош қошиқ юмшатишган сарийёғ, 0,5 чой қошиқ майдаланган мурч, 1 дона пиёз, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Картошка пусти арчилади ва майда кўзли қирғичдан чиқарилиб, суви ажратиш олинади. Тухум ва туз солиш, яхшилаб аралаштирилади.

Булакларга бўлинган гўшт бир неча булак пиёз билан қиймалагичдан чиқарилади. Қиймага туз, мурч солинади ва унча катта бўлмаган котлетчалар ясалади.

Картошкали массада кўлчалар ясаб олинади. Унинг ичига котлетлар солинади ва атрофлари чимдиб беркитилади. Қизиган ёғга солинади ва ҳар икки томони қизартириб пишириб олинади. Пишган котлетлар ёгланган кўзачаларга жойланади ва устидан сметана қуйиб, паст оловда 10-15 дақиқа димлаб пишириб олинади.

## **Сабзавотли рагу**

### **Керакли масаллиқлар:**

4-5 дона картошка, 250 г оқ бошли карам, 0,5 дона шолғом, 3-4 дона сабзи, 1 боғ кўкат, 2/3 ст кўк нўхат, 250 г қовоқ ёки кабачка, 4-5 дона пиёз, 1,2 ст сметана ёки тоmat пюреси, 4-5 ош қошиқ эритилган оқёғ, 2-3 дона лавр япроғи, 5-7 дона мурч доначаси, 2-3 булак саримсоқ, 2-3 дона қалампирмунчоқ, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Карам тозаланади ва юпқа тўграб, кастрюлкага жойланади. Сув солинади ва баланд оловда юмшагунича қайнатилади. Картошка пусти арчилади, тўртбурчак шаклида тўгралади ва ёғда қизартириб олинади. Сабзи, пиёз, шолғом ҳам тозаланади ва майда тўгралиб, қизиб турган ёғда енгил қовуриб олинади, ичига тўгралган кўкатнинг ярми солинади.



## Кўзада пишириладиган таомлар

Тайёр сабзавотлар (фақат карамдан ташқари) кўзачаларга тенг бўлиб солинади ва устидан сметана ёки томат пюреси солиб, газ печида 10-15 дақиқа паст оловда димлаб олинади. Сўнгра тозаланган ва булақларга бўлинган қовоқ ёки кабачка солинади. Ортидан карам, лавр япроғи, қалампир доналари, қалампирмунчоқ солиб, яна 15-20 дақиқа қайнатилади. Тайёр бўлишига 5-10 дақиқа қолганида яшил нўхат ва саримсоқ солинади.

Тайёр таом устига сариеғ бўлагини қўйиб, кукатлар сепилади ва кўзачаси билан дастурхонга тортилади.

### **Пишлоқ ва зирали картошка пюреси**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г картошка, 50 г ёғ ёки маргарин, 2 дона тухум, 1 дона пиёз, 200 г пишлоқ, қалампир, зира ва туз.

#### **Тайёрланиши:**

Пусти билан қайнатиб пиширилган картошкани тозалаб, эзилади. Устига озроқ ёғ, бироз кўпиртирилган тухум, майдаланган пиёз ва тўртбурчак тўғралган пишлоқ солиб, яхшилаб аралаштирилади. Ҳосил бўлган пюрега туз, қалампир ва зира ҳам қўшилгач, ёғланган кўзачага жойланади. Устига бир неча бўлак сариеғ ташлаб, ўртача иссиқликдаги газ печида 30 дақиқа давомида пишириб олинади.

### **Сабзавотли чили**

#### **Керакли масаллиқлар:**

2 дона ўртача катталиқдаги пиёз, 2 бўлак саримсоқ, 2 дона сабзи, 200 г картошка, 1 дона қизил қалампир, 400 г консерваланган ловия, 350 г консерваланган жўхори, 20 г зайтун ёғи, 400 г тўғраб консерваланган помидор салати, 200 мл сабзавот шўрваси, 30 мл чилили ширин соус, 30 г томат, 30 г шакар, 300 мл йогурт, 100 г қирғичдан чиқарилган пишлоқ, таъбга кўра туз, мурч.



### **Тайёрланиши:**

Пиёз, картошка, сабзи ва саримсоқ пўстини арчиб, тўгралади. Қалампир ўртасидан бўлинади ва уруғлари олиб ташланади, мағзи эса тўртбурчак шаклида тўгралади. Жўхори ва ловияни човлида сузиб олиб, совуқ сувда чайиб олинади. Иссиққа бардошли идишга ёғ солиб, пиёз, саримсоқ бироз димланади.

Сунгра картошка, сабзи, қалампир, ловия ва жўхори солинади. Устидан томат, шўрва, чили соуси, томат пюреси ва шакар қўшиб, яхшилаб аралаштирилади. Уларнинг барчасини сабзавотларга қўшилади ва кўзачага жойланади. Қопқоғини ёпиб, духовкада пишириб олинади. Туз, қалампир, қирғичдан ўтказилган пишлоқ сепилади ва йогурт қўйиб дастурхонга тортилади.

### **Қўзиқоринли рагу**

#### **Керакли масаллиқлар:**

3 дона ширин булгор қалампери, 1 дона кичик бақлажон, 2 дона пиёз, 200 г кабачка, 100 г янги қўзиқорин, 4 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 2 дона помидор, 1 бўлак саримсоқ, 1-2 ош қошиқ тўгралган кукатлар, таъбга кура туз.

#### **Тайёрланиши:**

Булгор қалампери тозаланиб, қайноқ сувда парланади ва пусти олиниб, 5-6 бўлакка бўлинади. Бақлажон ўртасидан иккига бўлинади ва тузланиб, тахир таъми чиқиб кетиши учун совуткичга 20-30 дақиқага солинади. Олиб, ювилади ва қуритилиб, тўртбурчак шаклида тўгралади. Тозаланган кабачка ҳам тўртбурчак шаклида тўгралади. Тозаланган пиёз эса паррак шаклида тўгралади.

Қўзиқорин тозаланади ва тузли сувда пишириб олингач, сомонча шаклида тўгралади. Барча сабзавотлар алоҳида енгил қовуриб олинади ва кўзачага жойланади. Устидан 4 бўлакка бўлинган помидорлар солиниб, паст оловда 20-30 дақиқа димлаб пиширилади.

Тайёр рагу устига майда тўгралган саримсоқ ва кукатлар сепилиб, иссиқ ҳолида дастурхонга тортилади.



## **Помидор ва пишлоқли запеканка**

### **Керакли масаллиқлар:**

*1 кг помидор, 6 дона тухум, 100 г сариёғ, 150 г қирилган пишлоқ, 1 ош қошиқ майдаланган кукатлар, 1 ош қошиқ зира, 2-3 дона лавр барглари, таъбга кўра туз ва мурч.*

### **Тайёрланиши:**

Помидорлар ювилгач, бир неча сония қайноқ сувда ушлаб турилади ва пўсти арчиб олинади. Мағзи эса паррак қилиб тўгралади. Тухум қайнатилиб, пўсти тозаланади ва у ҳам парракларга ажратилади. Пишлоқ қирғичнинг катта кўзидан ўтказилади, лавр япроқлари ҳам майдаланади.

Туб қисми кенг кўзачага мул-кул қилиб сариёғ суртилади. Помидор, тухум ва пишлоқ навбати билан қаватма-қават жойлаб чиқилади. Ҳар бир қават орасига уваланган лавр барглари, зира, туз ва мурч солиб борилади. Тухум ва пишлоқ жойлаштирилган устки қисмига эса майда бўлакланган сариёғ солинади. Шундан сўнг кўзача 20-25 дақиқага газ печига қўйилади. Тайёр таомга кукатлар сепиб, иссиқ ҳолатда дастурхонга тортилади.

## **Консерваланган жўхори ва саримсоқли рагу**

### **Керакли масаллиқлар:**

*600 г консерваланган жўхори, 1 дона кичик кабачка, 2 дона сабзи, 2 боғ петрушка илдизи, 3-4 дона помидор, 3-4 дона булғор қалампири, 0,5 ст гуштли шўрва ёки сув, 3 ош қошиқ ёғ, 1-2 бўлак саримсоқ, таъбга кўра туз ва шакар.*

### **Тайёрланиши:**

Барча сабзавотлар ювиб тозаланади. Пўсти артилган кабачка, сабзи, кукат илдизлари катта кубик шаклида тўгралади ва қизиган ёғда қовуриб олинади. Сўнгра



порцияли кўзачаларга солинади, устидан сузиб олинган бульон ёки сув қуйиб, духовкада 10-25 дақиқа пишириб олинади.

Булгор қалампири 4 қисмга бўлинади ва уруғлари олиб ташланади. Кўндалангига бўлакларни, ёгда бироз қовурилади. Кўзачага димланган сабзавотлар, қалампир, паррак тўғралган помидор, суви сиздирилган консерваланган жўхори, саримсоқ, туз ва шакар солинади, яна газ духовкасига қуйиб, 5-10 дақиқа димланади.

## ҚЎЗИҚОРИНЛИ КЎЗА ТАОМЛАРИ

### **Қўзиқоринли жульен**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг янги шампиньон қўзиқоринлари, 1 кг пиёз, 0,5 л сметана, 1 ош қошиқ ун, таъбга кўра зирворлар.

#### **Тайёрланиши:**

Қўзиқорин ва пиёз майда тўғралади. Қизиган ёгда тилла рангга киргунча қовуриб олингач, катта кўзага жойланади.

Соус тайёрлаш: сметанага 0,5 л қайнаган сув қуйиб, аралаштирилади ва 1-2 ош қошиқ ун ҳам қўшилгач, аралаштиришда давом этилади. Тайёр соус қўзиқорин ва пиёз устидан қуйилади. Туз ва мурч сепилгач, паст оловда қўзиқорин тайёр бўлгунча пишириб олинади. Тайёрлаш сўнгида 2-3 бўлак саримсоқ ва таъбга кўра майдаланган пишлоқ солинади. Таом иссиқ ҳолида дастурхонга тортилади.

### **Қўзиқоринли қовурдоқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг қўзиқорин, 2 ош қошиқ сметана, 2 дона уртача пиёз, 10 дона картошка, таъбга кўра туз.





**Тайёрланиши:**

Қузиқоринлар тозаланади, уртача катталиқда тўгралади ва қизиган сариёғда 10 дақиқа давомида қовуриб олинади. Сўнг тўгралган пиёз қушиб аралаштирилади ва яна 10 дақиқа димлангач, сметана қушилади.

Кузага майдаланган картошканинг бир қисми солингач, қузиқорин жойланади ва устки қисми ҳам картошка билан тўлдирилади. Хошишга кўра тўртбурчак қилиб тўгралган қузиқорин ҳам солиш мумкин. Шундан сўнг кўзача газ печига қўйилиб, 40-50 дақиқа давомида пишириб олинади.

**Сабзавотлар билан димланган оқ қўзиқоринлар**

**Керакли масалиқлар:**

800 г оқ қузиқорин, 2 дона пиёз, 2 дона сабзи, 6 дона картошка, 4 ош қошиқ томат пастаси, 2 ош қошиқ маргарин, 0,5 ст сметана, 2 ош қошиқ қирғичдан чиқарилган қаттиқ пишлоқ, 1-2 булак саримсоқ, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Тозалаб ювилган қузиқоринлар сомонча шаклида тўгралади. Ёғ солинган товада бироз қовуриб, сметана қўйилади ва 15-20 дақиқа давомида димланади.

Сабзавотлар ювиб тозаланади. Картошка тўртбурчак шаклда тўгралиб, қизиган ёғда қовуриб олинади. Пиёз ва сабзи майдаланиб, улар ҳам қизиган ёғда тилла рангга киргунча қовурилади. Сўнг томат пастаси солиниб, 5-10 дақиқа давомида димланади.

Порцияли кўзачаларга сметанали қузиқорин, қовурилган картошка ва димланган сабзавотлар солиниб, туз сепилади ва аралаштирилади. Устки қисми текисланиб, қирғичдан чиқарилган пишлоқ ва майдаланган саримсоқ сепилади. Шундан сўнг кўзачалар қопқоғи зич ёпилиб, газ печига қўйилади ва 15-20 дақиқа давомида паст оловда пишириб олинади.



## **Помидор ва пиёзли қўзиқоринлар**

### **Керакли масаллиқлар:**

800 г янги қўзиқорин, 3 дона пиёз, 7-8 дона майда помидор, 80 г сариеғ, 4 ош қошиқ қирилган пишлоқ, 1-2 ош қошиқ майдаланган кукатлар, таъбга кўра туз ва мурч.

### **Соус учун:**

1 ст сут, 70 г сариеғ, 4 ош қошиқ ун, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Қўзиқоринлар тозаланади ва ювилади, ўртача катталиқдаги парракларга ажратилади. Арчилган пиёзни майдалаб, қизиб турган ёғда оч сариқ рангга киргунча қовуриб олинади. Устидан тўғралган қўзиқоринларни солиб, туз ва мурч сепилгач, 20-25 дақиқа давомида димланади.

Қўзиқорин ва пиёз сопол кўзачага жойлангач, устидан бутун ёки иккига бўлинган помидорлар, қирғичдан чиқарилган пишлоқ, майдаланган кукатлар солиб аралаштирилади ва иссиқ соус қуйилади. Сўнг кўзача очиқ ҳолатда газ печига қуйилади, устки қисми қизаргунча пишириб олинади.

Оқ соус тайёрлаш: ун қуруқ товада хушбўй ёнғоқ ҳидини бергунча, ранги ўзгаришига йўл қўйилмасдан қовуриб олинади. Бироз совитилади, хона ҳароратида юмшаган сариеғ билан яхшилаб аралаштирилади. Озроқ илиқ сут қўшиб, қумоқлари кетказиб олингач, қолган иссиқ сут ҳам қўшилади ва паст оловда 5-10 дақиқа қайнатилади. Шундан сўнг соус оловдан олиниб, туз сепилади ва сиздирилади.

## **Бақлажон ва сметанали оқ қўзиқоринлар**

### **Керакли масаллиқлар:**

500 г оқ қўзиқорин, 4 дона ўртача бақлажон, 2-3 дона пиёз, 3 ош қошиқ эритилган сариеғ, 1 ст сметана, 2 ош қошиқ ун, туз.



**Тайёрланиши:**

Бақлажонлар ювилади ва 3-4 см узунликдаги булакларга бўлинади, тузлаб қўйилади. Сўнг устини тахтакач билан бекитиб, суви чиқиши учун бирон нарса билан бостириб қўйилади.

Сўнгра бақлажонларни қуритиб, унга белаб олинади ва яхши қизиган ёгда бироз қовурилади. Пиёз арчилади, парракланади ва у ҳам тилла рангга киргунча қовуриб олинади. Қўзиқоринлар эса катта-катта парракларга ажратилади.

Кўзача тубига аввал бақлажон, устидан қўзиқорин, сўнг пиёз солинади. Сабзавотлар кўзанинг 3/4 қисми ни эгаллагунига қадар шу тарзда тахлаб борилади. Энг устки қисмига бақлажон жойлаштирилади.

Сметанага туз солиб, қолган ун билан яхшилаб аралаштирилади ва бу аралашма ҳам сабзавотларнинг устидан қўйилади. Шундан сўнг кўзача қопқоғи беркигилади ва газ печига қўйилади. 30-40 дақиқа давомида қўзиқорин юмшаб, суви чиққунча димлаб пиширилади.

**Гуруч ва картошкали қўзиқорин димламаси**

**Керакли масаллиқлар:**

250 г янги қўзиқорин, 4 дона картошка, 2,5 ош қошиқ гуруч, 2 ош қошиқ янги кук нўхат, 1 ош қошиқ томат пюреси, 30 г сариеғ, 2 ош қошиқ майдаланган кук пиёз, 1 ош қошиқ майдаланган петрушка, таъбга кўра туз ва мурч.

**Тайёрланиши:**

Картошка арчилади ва тўртбурчак шаклида тургалади. Гуруч саралаб олинади ва ювилади, сўнг қуритилади. Тозаланган қўзиқоринлар йирик булакларга бўлинади ва товада қизиган ёгга солиб, аралаштириб турган ҳолда 10 дақиқа давомида пишириб олинади. Сўнг туз,



томат пюреси ва 1 стакан қайнаган сув солиб, бироз қайнатилади.

Порцияли кузачаларга картошка ва қўзиқоринли қайла солиб аралаштирилади. Кузачалар газ печига қўйилади ва 5 дақиқа давомида паст оловда димланади. Шундан сўнг гуруч ва яшил нўхат солиб, яна 20 дақиқа пиширишда давом этилади.

Тайёр таомга майдаланган кўкатлар ва қалампир сепиб, иссиқ ҳолатда дастурхонга тортилади.

### **Қўзиқоринли запеканка**

#### **Керакли масаллиқлар:**

*1 кг янги қўзиқорин, 1 дона оқ булка нон, 120 г сариеғ, 2 дона тухум, 1 ош қошиқ нон толқони, 1 ст сут, 1 ош қошиқ майда тўтралган кўкатлар, таъбга кўра туз ва мурч.*

#### **Тайёрланиши:**

Қўзиқоринлар тозаланади, яхшилаб ювилади. Майда бўлақларга бўлиб, туз сепилгач, қизиган сариеғда бироз қовурилади, яна бироз сариеғ қуйиб, юмшагунча димлаб олинади. Шундан сўнг майдаланган кўкат сепиб, яхшилаб аралаштирилади.

Пастки пўст қисми олиб ташланган оқ нон 0,5 см қалинликда парракланади ва ҳар бири туз ва тухум солинган сутли аралашмага ботириб олинади.

Ёғ сурилган, толқон сепилган порцияли кузачаларга тайёрлаб олинган нон ва қўзиқоринли начинка навбати билан 3-4 қават қилиб жойланади, ҳар бир қават орасига таъбга кўра туз ва мурч сепиб борилади.

Энг устки қаватга нон жойлаштирилади ва майдаланган сариеғ бўлақлари солингач, кузачалар қопқоғи ёпилади ва газ печида пишириб олинади. Тайёр таом иссиқ ҳолатда дастурхонга тортилади.



## ГҮШТЛИ КҮЗА ТАОМЛАРИ

### **Аччиқ-чучук дўлма**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг мол гўшти қиймаси, 8 дона катта карам барглари, 100 гр қайнатиб пиширилган гуруч, 50 г бошпиёз, 1 чой қошиқ туз, 100 г томат соуси, 50 г узум, 1 чой қошиқ қалампир, 240 г томат пастаси, 50 г майдаланган занжабил, 100 г хушбўй сирка.

#### **Тайёрланиши:**

Карам барглари юмшоқ бўлгунига қадар димланади. Қиймаланган гўштга гуруч, майда тўғралган пиёз, томат соуси, узум, туз ва қалампир солиб аралаштирилади. Юмшаган карам баргларига тайёрлаб олинган қийма найсимон ўралади ва чоклаб маҳкамланади. Тайёр дўламачалар кўзача тубига жойланади ва қолган масаллиқлар ҳам аралаштирилиб, дўлманинг устидан қуйилади. Газ печида тайёр бўлгунча димланади ва дастурхонга тортилади. Дўлмалар ёрилиб кетмаслигига эътибор бериш керак.

### **Қўзиқоринли гўшт**

#### **Керакли масаллиқлар:**

100 г бузоқ гўшти, 100 г пиёз, 50 г сабзи, ўсимлик ёғи, 50 г қора олхўри, 100 г картошка, шўрва, сметана, туз, қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Кўзача тубига 1 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 2 ош қошиқ қайнатилган сув қуйилади ва масаллиқлар қаватма-қават жойлаштирилади. Аввал тўртбурчак шаклида тўғралган ва бироз қовуриб олинган гўшт, сўнг пиёз билан қовурилган сабзи, устидан қайнатиб пиширилган қўзиқорин солинади.



Кўзиқорин билан биргаликда олдиндан совуқ сувда ивигилган қора олхўри ҳам солиш мумкин. Сўнгра ўртача катталиқда тўртбурчак ёки паррак қилиб тўғралган картошка, хоҳишга кўра бошқа сабзавотлар солинади. Сабзавотларни кўзачага жойлашдан аввал алоҳида идишда туз, қалампир ва бошқа зираворлар билан аралаштириб олиш зарур.

Масаллиқларнинг устидан шўрва ёки майонез, сметана ёки таъбга кўра бирор бир соус қўйиш мумкин.

Энг устки қаватта қирғичдан чиқарилган пишлоқ солинади ва пиширишга қўйилади. Агар маҳсулотлар кўзага солинишдан аввал қайнатиб, пишириб олинган бўлса — 15 дақиқа, хомлигича солинса, 30-40 дақиқа давомида пиширилади.

### **Маринадланган кўзиқорин ва пишлоқли гўшт**

#### **Керакля масаллиқлар:**

1 кг мол гўшти, 50 г сариг, 3 дона пиёз, 1 ст маринадланган кўзиқорин, 2 ош қошиқ ун, 1 ст сметана, 1,5 ст гўшт шўрваси, 3-5 дона тухум сариги, 100 г қаттиқ пишлоқ, 2 ош қошиқ майдаланган кўкатлар, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Гўшт ювилади ва қайнаб турган тузли сувга солинади. 1,5-2 соат давомида паст оловда қайнатилади. Тайёр бўлгач, шўрваси сиздириб олинади, гўшт эса ўртача қалинликда парракланади.

Соус тайёрлаш учун майда тўғралган пиёз товада яхши қизиган ёгда тилла рангга киргунча қовуриб олинади. Устидан эланган ун солиб, кавлаб турилган ҳолда қизаргунча қовуришда давом этилади. Сўнг сиздирилган шўрва ва сметана солиб яхшилаб аралаштирилади ва 5-10 дақиқа димлаб қўйилади.

Маринадланган кўзиқоринлар суви силқитиб олинади ва майда тўграб соусга солинади. Шундан сўнг тухум сариги солиб, яхшилаб аралаштирилган соус яна қайнатишга қўйилади.



Сопол кўзачаларга гўшт булаклари қаватма-қават жойланади, ҳар бир қават орасига қирғичдан чиқарилган пишлоқ солинади. Устидан иссиқ соус қуйилгач, газ печига қўйиб, 1-1,5 соат давомида паст оловда қайнатилади. Тайёр таомга кўкатлар сепиб, иссиқ ҳолида дастурхонга тортилади.

### **Нон ва сабзавотлар билан димланган гўшт**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг мол гўшти, 2 ош қошиқ эритилган сметана ёки маргарин, 2 дона пиёз, 1 дона сабзи, 1 боғ кўкат, 150 г жавдар нони, 4-5 дона қора олхўри, 1 ош қошиқ узум, 1 ош қошиқ нон толқони, 2 ош қошиқ томат пюреси, 1 чой қошиқ шакар, 5-9 дона қора мурч донаси, пичоқ учида лимон кислотаси ва таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Мол гўштнинг чандир жойлари олиб ташланади ва киши сонига қараб кўндаланг кесиб бўлакланади. Ҳар икки томонига уриб, туз сепилади ва ёғда қизартириб қовурилади. Шундан сўнг кўзачага жойланади ва устидан сузиб олинган шўрва ёки қайнатилган сув қуйилади. Қалампир сепилади ва паст оловда 30-40 дақиқа давомида димланади.

Бу вақтда пиёз, сабзи ва кўкат илдизлари тозаланади, майда тўртбурчак шаклида тўгралади. Қора олхўри қайноқ сувга солинади ва данакларидан тозалаб, катта бўлмаган булакларга бўлинади. (Агар у жуда қуруқ бўлса, 5-10 дақиқа қайнатилади). Узум ҳам ювилади ва қуритилади.

Кўзачага димланган гўшт, сабзавотлар, томат пюреси, шакар, лимон кислотаси, толқон солинади ва яна газ печида 30-50 дақиқа пиширилади. Пишишига 10-15 дақиқа қолганда узум ва қора олхўри солинади.

Жавдар нонини майда тўртбурчак шаклида тўграб, духовка патнисига солиб, газ печида қизартириб олинади. Тайёр қоқ нонни таомнинг устига солиб, дастурхонга тортилади.



## **Картошка ва пиёзли димлама**

### **Керакли масаллиқлар:**

400 г мол гўшти, 3 дона катта пиёз, 4-5 ош қошиқ эритилган чарви, 8 дона катта картошка, 0,3 чой қошиқ майдаланган қора мурч, 2 ст гўштли шурва, 2-3 ош қошиқ қалампир, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Гўшт чандирлари олиб ташланади ва бўлакланади. Юмшоқ бўлиб пишиши учун ҳар икки томонига қалампир сепилади. Қизиган ёгда қизартириб қовуриб олинади.

Пиёз ва картошка тозаланади, катта-катта бўлакларга ажратилади.

Кузача ёғланади ва унга картошка, пиёз, гўшт, туз ва мурч солинади. Устидан сузиб олинган қайноқ шурва қуйиб, қопқоғи ёпилади ва духовкада 20-30 дақиқа давомида пиширилади.

Тайёр бўлгач, кўкатлар сепилади ва дастурхонга тортилади.

## **Сабзавотлар билан димланган гўшт**

### **Керакли масаллиқлар:**

850 г мол гўшти, 0,5 ст ун, 5 ош қошиқ эритилган чарви, 0,5 ст гўштли шурва, 7-9 дона картошка, 4-5 та сабзи, 3-4 дона пиёз, 1 боғ кўкат, 3 ош қошиқ томат пюреси, 2-3 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, 3-5 дона қора қалампир доналари, 1-2 дона лавр япроғи, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Гўшт овқатланувчилар сонига қараб бўлакларга бўлинади. Туз ва қалампир сепиб, унга белаб олинади ва ўсимлик ёғида қизартириб олинади. Сўнгра уни чуқурроқ товага солиб, қора мурч доналари, лавр япроғи,





Кузада пишириладиган таомлар қуюқ шўрва солинади ва қопқоғини ёпиб, паст оловда 1 соат давомида димланади.

Бу вақтда кукат ва сабзавотлар тозаланади. Картошка сомонча шаклида тўгралади ва қуйруқ ёғида қовуриб олинади. Сабзи, пиёз ва кукатлар ҳам майдаланиб, қуйруқ ёғида, паст оловда бироз қовурилади ва бир неча қошиқ сув солиб, 10-15 дақиқа димланади.

Тайёр гўшт бўлаклари порцияли кўзачаларга жойланади ва ортидан қовурилган картошка, димланган сабзавотлар, томат пюреси, сиздирилган соус (гўшт димланган сув) солинади ва тайёр бўлгунига қадар паст оловда пиширилади.

Кукатлар сепилиб, дастурхонга тортилади.

### **Пиёзли гўшт димлама**

#### **Керакли масаллақлар:**

0,5 кг гўшт, 1-2 ст бульон ёки сув, 2 ош қошиқ эритилган чарви, 3 дона пиёз, 1 ош қошиқ томат пюреси, 1 ош қошиқ ун, 1-2 дона лавр япроғи, 0,3 чой қошиқ қалампир, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрлавиши:**

Гўшт чандирлари олиб ташланади, туз ва қалампир сепилади. Унга белаб олиб, қўй ёғида ҳар икки тарафи қизартириб пиширилади. Пиёзни арчиб, тўгралади ва қўй ёғида тилла ранга киргунча қовурилади, томат пюреси солиб, яна 5 дақиқа қовурилади.

Порцияли кўзачага яримта пиёз солинади ва устидан гўшт бўлагини солиб, тўгралган пиёз сепилади. Лавр япроғи солиб, ортидан сиздирилган бульон ёки сув қуйилади ва қопқоғини ёпиб, пишгунича газ печида қайнатилади.

Бу таомга гарнир сифатида қайнатилган макарон ёки гуруч, картошка пюреси, гречка бўтқаси кабиларни бериш мумкин.



## **Тузлама солинган гўштли шўрва**

### **Керакли масаллиқлар:**

400-500 г мол лаҳм гўшти, 2 дона пиёз, 2 дона тузланган бодринг, 2 ош қошиқ томат пюреси, 50 г маргарин, 0,5 ст узум виноси, 2-3 ст гўшт шўрваси ёки сув, 1 булак саримсоқ, 1 ош қошиқ майдаланган кукатлар, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Молгўштининг суяксиз қисмини ювиб, чандирлари олиб ташланади ва ўртача катталиқдаги булакларга булинади. Арчилган пиёз майдаланади ва гўшт билан аралаштирилиб, товада қизиб турган ёғда яхшилаб қовуриб олинади.

Бодринг пусти арчилади ва уругли қисми олиб ташланиб, ингичка парракларга ажратилади. Саримсоқ ҳам тозаланиб, махсус асбоб ёрдамида эзилади ёки жуда майда қилиб тўгралади.

Сопол кўзачага аввал гўшт, сўнг бодринг, саримсоқни солиб, томат пюреси ва вино қуйилади. Устидан эса сиздирилган бульон ёки сув қуйиб, қопқоғи ёпилади ва газ печида 30-40 дақиқа давомида паст оловда димлаб пиширилади.

Тайёр таомга кукатлар сепилади ва кўзача билан дастурхонга тортилади.

## **Гўштли запеканка**

### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг гўштли филе, 1 дона пиёз, 10 дона картошка, 1-2 дона лавр япроғи, 3-5 дона қалампир донаси.

### **Соус учун:**

1 дона пиёз, 3 ош қошиқ сариёғ, 1 ош қошиқ ун, 1 ош қошиқ томат пюреси, 1 ош қошиқ сирка, 1 ош қошиқ тўгралган кукатлар, 0,3 чой қошиқ майда мурч.

### **Тайёрланиши:**

Гўшт чандирлари олиб ташланади ва кастрюлкага қайнаган сувга солиб, лавр япроғи, қалампир доналари,



Кузада пишириладиган таомлар паррак шаклида тўғралган пиёз билан биргаликда 1,5-2 соат давомида юмшагунча қайнатилади.

Пишган гўшт катта бўлмаган бўлақларга бўлинади ва шўрваси сузиб олинади. Картошка пучоги артилади, туз қўшилган қайнаган сувда 0,5 соат қайнатилади. Сўнг сувини тўкиб, бироз совитилади ва юмалоқ шаклда кесилади.

Соус тайёрлаш учун тозаланган пиёз ярим ой шаклида тўғралади. Қизиган ёғда бироз қовурилади ва ун солиб, тилла ранга киргунича қовуришда давом этилади. Устидан тоmat пюреси, сузилган иссиқ шўрва, сирка, туз, майдаланган мурч солинади ва 15 дақиқа димланади.

Порцияли кўзачага бироз соус, гўшт бўлақлари, картошка ва қолган соусни солиб, 30-45 дақиқа қайнатилади.

Тайёр запеканкага кўкатлар сепиб, кўзачаларда дастурхонга тортилади.

### **Сметана ва тоmatда димланган гўшт**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг мол гўшти, 1 кг картошка, 40 г қуритилган қузиқорин, 3 дона пиёз, 1 дона сабзи, 4 ош қошиқ сметана, 4 ош қошиқ тоmat пюреси, 4 ош қошиқ ун, 50 г қўй ёғи, 60 г сариеғ, 1-2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қузиқорин 2-3 соатга совуқ сувга солинади ва шу сувда 1,5-2 соат қайнатилади. Тайёр бўлгач, човли ёрдамида сузиб олинади ва паррак-паррак тўғралади, озроқ ёғда қовуриб олинади. Қузиқорин пиширилган сув эса докадан сузиб олинади.

Гўштни ювиб, қуритилади ва бўлакланиб, қизиган қўй ёғида қовуриб олинади. Сабзавотларни ҳам тозалаб, сабзи паррак, картошка ва пиёз тўртбурчак шаклида тўғралади. Ҳар бир сабзавот сариеғда алоҳида қовуриб олинади. Унни ёғда малла ранга киргунича қовуриб олинади ва сметана солиб, қумоқ бўлиб қолмаслиги учун тез-тез аралаштирилади.

Порцияли кўзачаларга қовурилган сабзавотлар, гўшт, қўзиқорин жойланади. Устидан иссиқ қўзиқорин бульони, сметана, томат пюреси, таъбга кўра туз солинади ва газ печида пишириб олинади. Тайёр таомга кўкатлар сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Томат ва картошкали мусака**

#### **Керакли масаллиқлар:**

400 г мол суяксиз гўшти, 5-6 дона картошка, 2 дона ўртача помидор, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 1-2 дона пиёз, 25 г сариеғ, 2 дона тухум, ярим стакан сут, 1/3 чой қошиқ мурч, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Пучоғи тозаланган картошка паррақларга бўлинади ва қизиган ёгда бир томонидан яхшилаб қовуриб олинади. Майда тўғралган пиёз ҳам алоҳида қовуриб олинади.

Гўштнинг чандир қисмлари олиб ташланади ва қиймалагичдан чиқариб, у ҳам қизиган ёгда қовуриб олинади. Сўнг қовурилган пиёз ва майда тўғралган помидор қўшиб, туз ва мурч сепилади.

Ёгланган сопол кўзачаларга уч қисмга бўлинган қовурилган картошка ва икки қисмга ажратилган гўшт қаватма-қават жойланади (картошка — гўшт — картошка — гўшт — картошка тарзида). Картошка куймаслиги учун устидан эритилган сариеғ ва бироз сув қўйилгач, газ печига қўйилиб, 30 дақиқа давомида пишириб олинади. Сўнг туз солинган сут билан бироз кўпиртирилган тухумли аралашма солинади ва устки қисми қизаргунча пиширишда давом этилади.

### **Сабзавот ва кўкатли мол гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг мол гўшти, 100 мл ўсимлик ёғи, 500 г бош пиёз, 200 г помидор, 100 г сабзи, 200 г сельдерей, 500 г картошка, 2,5-3 л шурва, саримсоқ, қора ва қизил қалампирлар, таъбга кўра туз.



**Тайёрланиши:**

Пиёз паррак тўғралади ва ўсимлик ёғида қовуриб олинади. Гушт 50 граммли бўлакчаларга бўлинади ва туз, қалампир, саримсоқ сепиб, пиёз билан биргаликда паст оловда қовурилади. Сўнг кўзачаларга жойланади ва устидан тўртбурчак шаклида тўғралган картошка, сабзи ва кўкатлар солинади. Шўрванинг ҳаммаси қўйилади ва газ печига қўйилади.

Пишишига 20-30 дақиқа қолганида янги помидор, туз, қалампир солинади ва пиширишда давом этилади.

**Нордон олма ва гўшти рагу**

**Керакли масаллиқлар:**

800 г суяги билан қовурилган мол гўшти, 1-2 дона нордон олма, 6-8 дона картошка, 1 чой қошиқ ун, 25 г сариеғ, 5 ст гўшти шўрва ёки сув, 1 боғ кўкат, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Ортиб қолган қовурилган ёки қайнатиб пиширилган гўшдан эртаси кунги нонушта ёки тупликка ажойиб таом тайёрлаш мумкин.

Бунинг учун гўшт суякларидан ажратилиб, катта бўлмаган бўлакларга бўлинади. Суяклар ёрилади ва қайноқ сув ёки шўрвага солинади, қайнатиб, сузиб олинади. Олма ва картошка тозаланади, тўртбурчак шаклида тўғралади.

Ун қиздирилган сариеғда қизартириб олинади ва сиздирилган шўрва билан аралаштирилади. Қумоқ бўлиб қолмаслигига эътибор қилинади. Кейин кўзачаларга жойлаб, устидан гушт, олма ва картошка, майдаланган кўкатлар солинади, духовкада паст оловда 20-30 дақиқа давомида қайнатилади.

Бу таомга гарнир сифатида сабзавотлар ёки бўтқаларни тортиш мумкин.

**Картошка ва қоқ нонли гўшт****Керакли масаллиқлар:**

800 г мол гўшти, 3 ош қошиқ сариеғ, 4-5 дона картошка, 1 дона пиёз, 2-3 дона сабзи, 2 дона шолғом, 0,5 ст жавдар нони қоқиси, 0,5 ст сметана, 2-3 бўлак саримсоқпиёз, қора қалампир доналари, 0,5 ст гўшт шўрваси, лавр япроғи, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Гўштни 50-60 грамми бўлакчаларга бўлиб, икки томони ёғоч болгача билан урилади ва тузлаб, ёпиқ идишда 20 дақиқа давомида қолдирилади.

Сопол кўзага эритилган сариеғ қуйиб, лавр япроғи, қалампир доналари ва мол гўшти солинади. Устидан қовурилган пиёз ва майдаланган қоқ нон, паррак тўғралган сабзавотлар жойланиб, бульон қуйилади. Туз солиб, газ печига димлаш учун қуйилади. Пишишига оз қолганда димламага сметана ва майдаланган саримсоқ солинади.

Таом бодринг, помидор ҳамда кўкатли салатлар билан бирга дастурхонга тортилади.

**Қўй ёғи ва гўштли рулетлар****Керакли масаллиқлар:**

500 г мол гўшти (лаҳм), 100 г қўй ёғи, 1 ст гўшт шўрваси, 2 дона пиёз, 2 ош қошиқ чарви, 2 ош қошиқ хантал, 1 ош қошиқ ун, 1 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, 2-3 дона лавр япроғи, 5-6 бўлак саримсоқ, 0,3 чой қошиқ мурч, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Гўшт ювиб, қуритиб олинади ва ҳар порцияга бир бўлакдан қилиб кўндалангига бўлакларга бўлинади. Бўлаклар ҳар икки томонидан болгача билан урилади ва 0,5 см бўлгунича ёйилади. Сўнгра уларга мурч, туз ва саримсоқли хантал суртилади ва совуткичда 6-7 соат қолдирилади.



Қўй думбаси паррак шаклида тўтралади ва урилади, саримсоқ сепилади. Пиёзни арчиб, чарви ёғида тилла ранга киргунича қовуриб олинади. Тайёрланган гўшт булаклари устига аввал қўй ёғи, ундан сўнг пиёз қўйилади ва рулет шаклида ўраб, ип билан маҳкамланади. Рулетларни унга белаб, қизиган ёғда пишириб олинади. Қизаргач, бироз совитилиб, иплари эҳтиётлаб олиб ташланади.

Рулетлар порцияли кўзачага жойланади ва устидан қолган қовурилган пиёз, сузиб олинган қайноқ бульон солиб, газ печида 30-40 дақиқа давомида димланади. Пишишига 2-3 дақиқа қолганида кўзачага қиргичдан чиқарилган саримсоқ, лавр япроғи ва мурч солинади.

Тайёр таомга тўтралган кўкат сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Томатда димланган гуляш**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г мол гўшти, 7-9 дона картошка, 2 дона пиёз, 1 ош қошиқ ун, 2-3 ст гўшт бульони ёки қайноқ сув, 2-3 ош қошиқ сметана, 3 ош қошиқ усимлик ёғи ёки 75 г эритилган чарви, 3 ош қошиқ томат пюреси, 1-2 ош қошиқ тўтралган кўкатлар, 1-2 дона лавр япроғи, таъбга кура туз.

#### **Тайёрланиши:**

Мол гўштининг сон ёки курак қисмидан олинган бўлак ювилиб, унча катта бўлмаган тўртбурчак шаклида кесилади. Тузланади ва қиздирилган ёғда қовуриб олинади. Устидан тўтралган пиёз солинади ва ун сепиб, яхшилаб аралаштирилгач, яна бироз қовурилади. Картошкани ҳам арчиб тозаланади ва паррак қилиб тўтралади.

Тайёр пиёзли гуляш кўзачага жойланади, устидан картошка, сузиб олинган шўрва ёки сув, томат пюреси, сметана, лавр япроғи солинади ва қопқоғини ёпиб, духовкада 1-1,5 соат давомида димланади.

Тайёр таомга кўкатлар сепилади, кўзачаси билан дастурхонга тортилади.



**Тузланган карамли гуляш**

**Керакли масаллиқлар:**

500 г мол гўшти, 500 г тузланган карам, 3 ош қошиқ эритилган чарви, 2-3 дона пиёз, 1 ош қошиқ ун, 0,5 чой қошиқ мурч, 0,5 чой қошиқ зира, 0,5 чой қошиқ туз.

**Тайёрланиши:**

Гўшт тозалаб ювилади ва ўртача шаклда бўлакраниб, қизиган чарви ёғида қовуриб олинади.

Ўтга чидамли кўзачага гўшт бўлаклари жойланади. Устидан ярим ой шаклида тўтралган пиёз солинади ва ун, туз, мурч, зира сепилади. Бироз қайнаган сув солингач, яхшилаб аралаштирилади. Шундан сўнг кўзачани газ печига қўйиб, паст оловда ярим соат давомида қайнатилади. Сўнгра устига юпқа паррак шаклида тўтралган карам солинади ва яна 30-60 дақиқа атрофида гўшт юмшагунча димланади. Дастурхонга иссиқ ҳолатда тортилади.

Гуляш янада ўткир таъмга эга бўлиши учун димлаш сўнгида унга пўсти тозаланган, кесиб чиқилган помидор солиш мумкин.

**Сабзавотлар билан димланган гўштли котлет**

**Керакли масаллиқлар:**

500-600 г мол (лаҳм) гўшти, 1-2 дона сабзи, 5-6 дона булғор қалампири, 5-6 ош қошиқ эритилган чарви ёки ўсимлик ёғи, 1 ош қошиқ томат пюреси, 2 дона пиёз, 1 ст сув, 1-2 ош қошиқ тўтралган кўкатлар, 0,3 чой қошиқ қора қалампир доналари, 1-2 дона лавр япроғи, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Пиёз ва сабзи тозаланади ва майда тўтралади. Булғор қалампирини кесиб, уруғлари тозаланади ва духовка патнисига бир қават қилиб жойланади. Бироз сув қўйиб, териси буришгунича газ духовкасида ушлаб турилади.





## Кузада пишириладиган таомлар

Кейин олиб тозаланади ва сомонча ёки тўртбурчак шаклида тўгралади.

Тайёрланган гўшт 4-6 булакка булинади, болгача билан уриб, бироз ёйилади. Сўнгра тузлаб, унга беланади ва қиздирилган усимлик ёғи ёки чарвида қовуриб олинади. Қолган ёғта пиёз, сабзи, қалампир солиб аралаштирилади, бироз димланади.

Кузачаларга майда тўгралган пиёз, 1 ёки 2 дона котлет ва димланган сабзавотлар ёғи билан бирга солинади. Кузачаларни газ плитасига қўйиб, қизитиб олинади. Сўнгра томат пюреси, ун ва бироз сув солинади. Қопқоғини зич беркитиб, газ печига қўйилади ва 1 соат давомида паст оловда димланади. Олингач, унга лавр япроғи, мурч, туз, кукатлар ва сув солинади. Қопқоғини яна зич беркитиб, 30-40 дақиқа давомида димланади.

### **Тухумли котлетлар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

800 г кўк пиёз, 200 г эритилган чарви ёки 0,5 ст усимлик ёғи, 4 дона тухум, 0,5 чой қошиқ лимон шарбати ёки пичоқ учида лимон кислотаси, 0,5 чой қошиқ майдаланган қизил қалампир, таъбга кўра туз.

#### **Қийма учун:**

500 г мол гўшти, 1 булак суви қочган оқ нон бўлағи, 1 дона пиёз, 0,3 чой қошиқ зира, майдаланган қора мурч, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қийма тайёрлаш: гўшт чандирларидан тозаланади ва ювилиб, катта булакларга булинади. Тозаланган пиёзлар 4 булакка булинади. Нон сувга буктирилади ва суви сиқиб олинади. Пиёз, гўшт ва нон биргаликда икки марта қиймалагичдан чиқарилади. Ҳосил бўлган қиймадан котлетлар тайёрланади ва қизиган ёғда қовуриб олинади.



Қолган пиёз тозаланади ва паррак шаклида тўғралиб, чарви ёки ўсимлик ёғида тилла рангга киргунича қовуриб олинади. Сунг туз, қалампир ва қайноқ сув солиб, кўзачаларга котлетлар билан биргалиқда жойланади. Кўзачалар духовка патнисида газ печига қўйилади ва 15-20 дақиқа давомида ичидаги таом пиширилади.

Тухумга лимон кислотаси эритилган бироз сув ёки лимон шарбати билан яхшилаб аралаштириб, купиртириб олинади. Бу аралашма ҳам кўзачаларга қўйилади ва таомнинг юзи қизаргунча яна газ печида пиширилади.

### **Димланган тефтеллар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г мол гўшти (лаҳм), 4 дона катта пиёз, 4 дона тухум сариги, 2 ош қошиқ ун, 1 ст томат соуси, 2 ош қошиқ эритилган сариеғ, 2 ош қошиқ майда тўғралган кўкат, 0.5 чой қошиқ майдаланган қора ва қизил қалампир, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Гўшт тозалаб ювилади ва бўлақларга бўлиниб, 2 маротаба қиймалагичдан чиқариб олинади. Устига барча тухум сариги, майда тўғралган пиёз, таъбга кўра туз, қора ва қизил қалампирлар солинади, бир хил масса ҳосил бўлгунича яхшилаб аралаштирилади.

Ҳосил бўлган қиймадан майда думалоқчалар ясалади (бир порцияга 5-6 дона ҳисобида) ва унга белаб олиб, қизиган ёғда қовуриб олинади.

Тайёр тефтеллар кўзачага жойланади ва устидан томат соуси солиб, духовкада жуда паст оловда 10-15 дақиқа пиширилади.

Дастурхонга тортишдан аввал тефтелларга кўкатлар, қора ва қизил қалампир сепилади.

Гарнир сифатида пиширилган гуруч тавсия этилади.

### **Беҳи ва олхўрили бузоқ гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг бузоқ гўшти, 10 дона картошка, 100 г қора олхўри, 3 дона пиёз, 50 г беҳи, кўкатлар, ёғ ва таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Гўшт булакларга бўлинади, туз ва қалампир сепиб, товада қовуриб олинади. Қовурилган гўшт кузага жойланади ва унга қовурилган пиёз, булакларга бўлинган картошка, қора олхўри, беҳи, майда тўғралган кўкатлар солинади. Қопқоғини ёпиб, тайёр бўлгунича пиширилади.

### **Сутда пиширилган бузоқ гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г бузоқ гўшти, 1,3 ст сут, 1 дона тухум, 1 ош қошиқ майда тўғралган кўкат, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Бузоқ гўштининг чандир қисми олиб ташланади ва катта бўлмаган булакларга бўлинади. Тузлаб, порцияли кўзаларга жойланади ва устидан сут қуйиб, духовкада паст оловда 1-1,5 соат қайнатилади. Пишгач, таомни қайнатиб пиширилган тухум билан безатиб, дастурхонга тортиш мумкин.

### **Сабзавот ва мевали гўшт**

#### **Керакли масаллиқлар:**

200-300 г мол гўшти, 4-5 дона картошка, 1 дона пиёз, 2 ош қошиқ сарийёғ, 2 дона олма, 1 боғдан петрушка ва сельдерей иддизи, 1 дона сабзи, 2 булак саримсоқ, 2 ош қошиқ майда тўғралган кўкат, 1 ош қошиқ сметана, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Картошка тозаланади ва тўртбурчак шаклида тўғралиб, ёғда қовуриб олинади. Пиёз паррак шаклида тўғралади ва у ҳам тилла рангга киргунича қовурилади.

Кузада пишириладиган таомлар \_\_\_\_\_ 

Гүшт бўлакланади ва ҳар икки томони қизартириб қовуриб олинади.

Кузачага аввал гүшт, сўнг картошка, пиёз, олма, кўкат илдизлари, туз, мурч, лавр япроғи, бироз бульон солинади ва духовкада 30 дақиқа давомида димланади. Пишишига 10 дақиқа қолганда илиқ сметана, майда тўғралган кўкат ва саримсоқ солинади.

Бу овқатни дастурхонга иссиқ ҳолатда, турли сабзавотли салатлар, тузламалар, карам ва кўкатлар билан тортиш мумкин.

### **Сабзавот ва мевали гүшт (2)**

#### **Керакли масаллиқлар:**

800 г мол гүшти, 1 дона сабзи, 100 г олхўри, 8-10 дона олма ёки беҳи, 3 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 5-6 дона пиёз, 1 ош қошиқ томат пастаси, 3 бўлак саримсоқ, таъбга кўра туз, лавр япроғи, мурч, 1 ош қошиқ майда тўғралган кўкат.

#### **Тайёрланиши:**

Гүшт ҳар порцияга 2-3 бўлақдан қилиб кўндалангига тўғралади, тўртбурчак тўғралган бош пиёз ва сабзи билан бирга қовуриб олинади. Тайёр қовурма кўзачаларга жойланиб, масаллиқларни кўмиб турадиган қилиб шўрва солинади. Томат пастаси, туз, лавр япроғи, мурч солинади ва пишгунича паст оловда димланади. Пишишига яқин эзилган саримсоқ ва олхўри солинади.

Тайёр таом устидан майда тўғралган кўкатлар сепилади ва кўзачаси билан дастурхонга тортилади.

### **Сабзавот ва ёнғоқли гүшт**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг гүшт, 5 дона пиёз, 5 дона картошка, 1 ош қошиқ ун, 1 дона сабзи, 1 ош қошиқ майдаланган ёнғоқ, лавр барги, таъбга кўра туз ва қалампир.



**Тайёрланиши:**

Гўштнинг ёғсиз, лаҳм жойи олинади ва бўлаклаб, қовурилади. Сабзи қирғичнинг катта кўздан ўтказилади, пиёз майда тўтралади ва ҳаммаси алоҳида қовуриб олинади. Картошка арчилади, ўртача катталиқда тўтралади ва у ҳам алоҳида қовуриб олинади.

**Соус учун:**

1 ош қошиқ ун қизартириб қовуриб олинади ва гўшт қовурилган товага сув билан бирга солиб, яхшилаб аралаштирилади. Туз, қалампир, лавр барги ҳам солинади ва қайнатилади.

Тайёр масаллиқлар кўзачага тахланади: картошка, гўшт, пиёз ва сабзи, майдаланган ёнгоқ солинади, энг устки қаватига яна картошка жойланиб, соус қуйилади. Таомимиз ўрта оловда 20-30 дақиқа давомида пиширилади.

**Гуручли котлетлар**

**Керакли масаллиқлар:**

800 г бузоқ гўшти, 50 г буйрак ёғи, 100 г оқ нон, 1 дона тухум, 1 ст гуруч, 2 ст гўшт бульйони, 1 ст нон толқони, 1 ст сут, 2 ош қошиқ сарийёғ, 2-3 дона қора қалампир, 1 чой қошиқ туз, қовуриш учун усимлик ёғи.

**Тайёрланиши:**

Ноннинг устки қисми олинади ва магзи сутга буктирилиб, сиқиб олинади. Гўшт бўлакланади ва нон, буйрак ёғи билан биргалиқда қиймалагичдан 2 марта чиқарилади. Ҳосил бўлган қиймага нон буктириб олинган сут, таъбга кўра туз, туйилган қалампир доналари солинади ва бир хил масса ҳосил бўлгунича яхшилаб аралаштирилади. Сўнгра ҳар порцияга 2-3 донадан котлетлар ясалади. Ҳар бирини аввал тухумга, кейин сухарига ботирилади ва қиздирилган ўсимлик ёғида яхшилаб қовуриб олинади.



Гуруч тозалаб ювилади ва гўшт пиширилган шурвада эзилиб кетгунича қайнатилади. Сариёғ билан ёгланган ва толқон сепилган порцияли кўзачаларга котлет ва гуручли бўтқа қаватма-қават жойланади, устидан эритилган ёғ қуйилади.

Таом паст оловда ярим соат мобайнида пиширилади ва соус билан дастурхонга тортилади.

### **Пиёз шарбатида пишган гўшт**

#### **Керакли масаллиқлар:**

300 г гўшт, 2 дона катта пиёз, қора қалампир доналари, лавр барги.

#### **Соус учун:**

2 ст сметана, 3 ош қошиқ хантал, ун, занжабил, зайтун ва саримсоқ.

#### **Тайёрланиши:**

Пиёз майда тўгралади ва кўзачанинг тагига жойланади. Устига бир бўлак гўшт ташлаб, қалампир доналари ва лавр барги солинади. Кўзачаларни газ печига қуйиб, 2,5-3 соат давомида пиширилади. Сув ва туз солинмайди.

Соус тайёрлаш учун қуруқ товага ун солиб, ёнгоқ таъмига яқин ҳид чиқаргунича қовуриб олинади ва сметана солиниб аралаштирилади. Атала ҳолига келгач, хантал солинади. Шундан сўнг занжабил, зайтун, саримсоқпиёз солинади ва аралаштирилади. Тайёр гўштли соус таомга қуйилади ва дастурхонга тортилади.

### **Баргак ва шакарли гўшт**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг гўшт, 2 дона катта бош пиёз, 20 дона баргак (данаксиз туршак), 200-250 г сметана, 2-3 ош қошиқ шакар, 1/3 ст қайнаган сув, 1 ош қошиқ ун, туз ва мурч.



**Тайёрланиши:**

Ювилган гүшт булакларга булинади ва яхши қизиган усимлик ёғида қовуриб олинади. Озроқ иссиқ сув, туз, мурч ва шакар қўшиб, 10 дақиқа димланади.

Бу вақтда ярим ой шаклида тўғралган пиёз қовурилиб, ун сепилади ва баргак, сметана билан бирга гүштга қўшилади. Барча масаллиқларни кўзачага жойлаб, 20-30 дақиқа давомида паст оловда димланади.

**Шўрвада пишган гуруч ва тоmatли гүшт**

**Керакли масаллиқлар:**

500 г гүшт, 3.5 ст усимлик ёғи, 2 ош қошиқ гуруч, 7-9 дона помидор, 3 дона пиёз, 1 дона кичикроқ бақлажон, 2 дона булғор қалампири, 200 г қовоқ, 2 ст сув, 3 ош қошиқ майдаланган кукатлар, таъбга кўра туз ва мурч.

**Тайёрланиши:**

Ювилган помидорлар паррак шаклида тўғралади ва косага солинади. Пусти ва уругларидан тозаланган булғор қалампири, бақлажон ва қовоқни тўғраб, алоҳида идишга солинади, майдаланган пиёз ва кукатлар билан аралаштирилади. Барча сабзавотларга туз ва қалампир сепиб, усимлик ёғидан (хоҳишга кўра зайтун ёғи ҳам солиш мумкин) озроқ солиб, суви чиқиши учун бироз вақтга олиб қўйилади.

Бу вақтда гүшт чандир қисмларидан тозаланади, ўртача катталиқда булакланади. Гуруч илиқ сувда бир неча марта ювилиб, қуритилади. Шундан сўнг сопол кўзага помидорнинг бир қисми ва тайёрланган сабзавотларнинг ярми жойланади. Булакланган гүшт қўйиб чиқилгач, қолган сабзавотлар ва гуруч солинади. Устки қисмига эса қолган помидор булаклари териб чиқилади. Сўнгра 2 стакан бульон ёки сув қўйилгач, қолган усимлик ёғи ва косалардаги сабзавот сувлари ҳам солинади.

Тўлдирилган кўзачаларни газ печига қўйиб, паст оловда 1-1,5 соат давомида димланади.



## ҚҰЙ ГҰШТЛИ ТАОМЛАР

### **Йогуртли қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г қўй гўшти, 750 г ловия пояси, 250 г помидор, 2 ош қошиқ йогурт, 1 чой қошиқ ун, 2 дона булғор қалампири, 1 булак саримсоқ, 1 дона пиёз, ёғ, кўкатлар, таъбга кўра туз ва қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Пиёз тозаланади ва ҳалқача шаклида тўғралиб, тилла рангга киргунича қовуриб олинади.

Гўшт бўлакланади ва қизартириб қовуриб, бироз сув қуйилади, юмшоқ бўлиб пишгунича димланади. Сўнг унга бўлакланган ловия қаламчалари, парракланган булғор қалампири, майдаланган саримсоқ солинади. 15 дақиқадан кейин эса паррак шаклида тўғралган помидор ҳам солинади ва паст оловда юмшагунча пишириб олинади.

Тайёр таомга ун қўшилган йогурт қуйилади ва кўкатлар сепилиб, қайнатиб пиширилган картошка билан дастурхонга тортилади.

### **Ловияли қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г қўй гўшти, 6 дона картошка, 4 дона пиёз, 1 ст ловия ёки нўхат, 2 дона помидор, 1 дона бақлажон, таъбга кўра туз ва қалампир, мурч ва кўкатлар (кинза, петрушка ва сельдерей иддизлари).

#### **Тайёрланиши:**

Қўй гўшти ювиб тозаланади ва 3-4 порцияли бўлақларга булинади. Кўзачага жойланади, устидан пиёз, картошка, бақлажон ва ловия аралаштирилган ҳолда солинади. Кўкатлар солингач, туз ва қалампир сепилади. Масаллиқлар кўмилгунича сув қуйиб, юмшоқ





Кузада пишпириладиган таомлар булиб пишгунича паст оловда қайнатилади, вақти-вақти билан купиги олиб турилади. Пишишига бироз қолганда паррак шаклида тўтралган помидорлар солинади.

Тайёр таом газ печидан олинади. Кукат идизлари олиб ташланади, майда тўтралган кинза ёки петрушка сепилади ва дастурхонга тортилади.

### **Нордон-ширин қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг қўй гўшти, 9-10 булак саримсоқ, 200 г қуруқ олма, 100 г шивит, 200 г қора олхўри, 0,5 ст шакар, 2 ош қошиқ сирка, таъбга кўра туз ва қаламшир.

#### **Тайёрланиши:**

Қайноқ сувга солинган, данаклари ажратиб олинган қора олхўри, гўшт, саримсоқ, олма — ҳаммаси майда тўтралади ва яхшилаб аралаштирилади. Қолган маҳсулотлар ҳам қўшилади. Яна бир бор яхшилаб аралаштирилгач, кўзачага жойлаштирилади ва урта оловда 1 соатга яқин пишпирилади.

### **Қора олхўри ва анжир билан димланган қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г қўй гўшти, 2 ош қошиқ ёғ, 1 ст қора олхўри, 3-4 дона анжир, 1 ош қошиқ шакар, 2 дона пиёз, 1 ош қошиқ томат, 1 чой қошиқ ун, 1 ош қошиқ 3%ли сирка, 1 чой қошиқ долчин, 1 чой қошиқ қалампирмунчоқ.

#### **Тайёрланиши:**

Қўй гўшти булакланиб, тузланади ва қизиган ёгда қовуриб олинади. Сўнг кўзачага жойлаштирилади, тўтралган пиёз ва томат солинади. Устидан шўрва қуйилади ва 20-30 дақиқа димланади. Кейин ювиб тозаланган қора олхўри, анжир, элаб олинган ун солинади, пишгунича қайнатилади. Пишишига бироз қолганида сирка, зираворлар ва шакар солинади.

### **Қримча қовурдоқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

300 г қўй гўшти, 100 г олма, 2 дона пиёз, 20 г томат, 300 г картошка, 20 г узум, 20 г ун, 20 г сметана, 2 ош қошиқ қизил вино.

#### **Хамир учун:**

100 г ун, 1 дона тухум, сув.

#### **Тайёрланиши:**

Қўй гўштининг қовургалари бўлакларга бўлиниб олинади ва қовурилади, устига сметанаги томат соуси солинади, 8-10 дақиқа димланади.

Паллаларга бўлинган олма, гўшт бўлаклари, қовурилган картошка кўзачага жойлаштирилади ва устидан гўшт пиширилган соус қўйиб, ювилган узум ва вино солинади. Кўзачанинг оғзи хамир билан ёпилади ва қизитилаётган газ печида 8-10 дақиқа пиширилади.

### **Татарча қовурдоқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

300 г қўй гўшти, 200 г картошка, 3 дона пиёз, 20 г "Жануб" соуси, 100 мл шўрва, 40 г эритилган ёғ, 30 г қора олхўри, лавр япроғи, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Қўй гўшти 40-50 грамми бўлакларга бўлинади. Товада бироз қовурилади. Пиёз тўғралади, қора олхўри эса совуқ сувда ювиб олинади.

Тайёр маҳсулотлар кўзачага тартиб билан жойлаштирилади: аввал гўшт, сўнг картошка, қора олхўри, пиёз, соус, эритилган ёғ, туз ва зираворлар. Устидан сув солинади ва газ печида 40-50 дақиқа пиширилади.

### **Пиёз ва кўкпатли қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г ёғли қўй гўшти, 10 дона пиёз, 1 боғдан петрушка ва шивит, таъбга кўра туз ва мурч.



**Тайёрланиши:**

Пиёз тозаланади ва юпқа паррак шаклида тўғралади. Кўкатлар ювилади ва тўғралади.

Гўштунча катта бўлмаган бўлақларга ажратилади. Пиёз, кўкатлар, таъбга кўра туз ва мурч билан аралаштирилади. Кўзачага жойлаштирилади ва қопқоғини зич ёпиб, жуда паст оловда 1-1,5 соат давомида пиширилади. Гўшт тагига олмаслиги учун ора-сира ковлаб турилади.

Тайёр таом дастурхонга иссиқ ҳолатда тортилади.

**Тузланган бодрингли қўй гўшти**

**Керакли масалляқлар:**

600 г қўй гўшти, 10 дона картошка, 2 дона тузланган бодринг, 2 дона пиёз, 1 ош қошиқ эритилган сариёғ ёки 30 г маргарин, 1 ош қошиқ томат пюреси, 2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, 0,5 ст шўрва, таъбга кўра туз ва қаламшир.

**Тайёрланиши:**

Гўштининг чандир жойлари олиб ташланади ва совуқ сувда чайилади. Суяклари билан бирга ўртача булақларга ажратилиб, таъбга кўра туз ва қаламшир сепилгач, қиздирилган ёғда қизартириб қовуриб олинади.

Пиёзни арчиб, тўғралади. Тилла рангта киргунича қовуриб олинади. Томат пюреси солингач, яна 5-7 дақиқа қовурилади. Устидан сузиб олинган бульон солинади ва қайнатилади.

Картошка тозаланади ва ювиб олингач, йирик тўғралади. У ҳам қизитилган ёғда қовуриб олинади. Тузланган бодрингларнинг пусти арчиб олинади ва узунасига 4 бўлақка бўлинади ва ҳар бир бўлақ тилимчаларга ажратилади.

Гўшт ва картошка порцияли кўзачаларга қаватма-қават жойлаштирилади. Устидан томат соуси қуйиб, қопқоғи ёпилади ва газ печида жуда паст оловда 1 соатга яқин гўшт юмшагунча димланади. Пишишдан бироз аввал тузланган бодринг солинади. Таом тайёр бўлгач, устига кўкатлар сепилади ва кўзача билан дастурхонга тортилади.



### **Шивитли соусда димланган қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г қўй гўшти, 1 ош қошиқ майда тўғралган шивит, 1 дона лавр япроғи, 5-6 та қора мурч доналари, таъбга кўра туз.

#### **Шивитли соус учун:**

2 ош қошиқ эритилган сариёғ, 1 стакан гўшт шўрваси, 1 дона тухум сариғи, 1 ош қошиқ ун, 1 ош қошиқ сирка, 1 чой қошиқ шакар, 2 ош қошиқ тўғралган шивит, туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Чандирлари олиб ташланган гўштни чайиб, қуритилади. Овқатланувчилар сонига қараб булакларга бўлинади. Туз ва майдаланган шивит сепиб, кўзачаларга жойланади, мурч доналари ҳам солинади. Сўнг гўштнинг учдан бир қисмини қоплайдиган миқдорда сув солиб, газ печига қўйилади ва 1 соатга яқин димланади. Шундан сўнг шивитли иссиқ соус қуйиб, яна 20-30 дақиқа давомида паст оловда димлашда давом этилади.

Гарнир сифатида қайнатилган картошкани алоҳида идишда тортиш мумкин.

Шивитли соус тайёрлаш: ун эритилган сариёғда оч сариқ рангга киргунча қовуриб олинади. Сўнг сиздирилган илиқ бульондан озроқ қуйиб, қумоқ бўлиб қолмаслиги учун яхшилаб аралаштирилади. Қолган шўрва ҳам қуйилгач, сирка, шакар, туз ва мурч солиб, аралаштиришда давом этилади. Тухум сариғи 3 ош қошиқ бульон билан кўпиртирилиб, соусга қўйилади. Энг охирида майдаланган шивит солиб, яна бир бор аралаштирилади.

### **Пиёз ва ловияли қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г қўй гўшти, 400 г яшил ловия қаламчалари, 1 дона пиёз, 2-3 ош қошиқ эритилган сариёғ, 2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, таъбга кўра туз ва мурч.



**Тайёрланиши:**

Чандирларидан ажратиб олинган гүшт булакларга бўлинади (ҳар порцияга 3-4 донадан) ва кўзачага жойлаштирилади, эритилган сариеғ қуйиб, аралаштириб турилган ҳолда қовуриб олинади. Устидан гүштни кўмгунича сув қуйилади ва қопқогини ёпиб, 30-40 дақиқа паст оловда димланади.

Бу вақтда пиёзни арчиб, тўғралади ва товада эритилган сариеғда тилла рангга киргунича қовурилади. Ловия қаламчалари тозаланади ва тўғралади. Димлаш сўнггида кўзачага олдиндан тайёрлаб қуйилган пиёз ва ловия солинади. Туз ва қалампир сепиб, яна 10-15 дақиқа пиширилади.

Тайёр таомга кўкат сепиб, иссиқ ҳолида дастурхонга тортилади.

**Сабзавотли қўй гўшти димламаси**

**Керакли масаллиқлар:**

600 г қўй гўшти, 7 дона картошка, 3-4 дона помидор, 120 г яшил ловия пояси, 1 дона бақлажон, 3 дона пиёз, 2-3 ст гўшт бульони ёки сув, 2 дона булғор қалампири, 1 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, таъбга кўра туз ва мурч.

**Тайёрланиши:**

Қўй гўштнинг ёғли тўш қисмидан олинади ва суяклари билан булакланади.

Пиёз тозаланади ва икки бўлиб, паррак шаклида тўғралади. Пўсти артилган картошка паллаларга ажратилади. Помидорлар бир неча сония қайноқ сувда ушлаб турилади ва пўстидан ажратилгач, булакларга бўлинади. Яшил ловия поялари тозаланиб, тенг икки булакларга ажратилади. Булғор қалампири ҳам уругларидан тозаланади ва 4 булакка бўлинади. Бақлажон пўсти арчилади ва тўғралади.

Порцияли кўзачаларга масаллиқлар қаватма-қават қилиб жойлаштирилади: аввал картошка, сўнг пиёз, яшил ловия қаламчалари, помидор ва кўкатлар. Энг юқори қисмига гўшт қуйиб, атрофига бақлажон паллалари

жойлаштирилади. Кўзачаларга таъбга кўра туз ва мурч сепилади. Сузилган бульонни масаллиқлардан 2 мм ошириб қўйилади ва қопқоғини ёпиб, баланд булмаган оловда 1-1,5 соат давомида пиширилади.

### **Тухумли қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г ёгли қўй гўшти, 0,5 ст гўшт бульони, 2 дона пиёз, 4 дона тухум, 4 ош қошиқ сут, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Гўшт чандирлари олиб ташланади ва ўртача катталиқда бўлакраниб, кўзачага жойланади. Пиёз ювиб тозаланади ва юпқа паррак шаклида тўғралади, гўшт устидан жойланади.

Кўзачаларга бироз бульон қўйилади, туз ва мурч сепиб, илиқ газ печида 1,5 соат паст оловда димланади. Шундан сўнг тузли сут билан яхшилаб кўпиртирилган тухумли аралашма димланган гўшт устидан қўйилади ва 5-10 дақиқа пиширилади. Тайёр таом иссиқ ҳолича кўзачаси билан дастурхонга тортилади.

### **Томатда димланган туршакли қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г қўй гўшти, 1,5 ст туршак, 4 дона пиёз, 3-4 ош қошиқ эритилган сариёғ, 2 чой қошиқ тоmat пюреси, 1-1,5 ст шўрва, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Гўшт ювилади, ўртача катталиқда бўлакланади ва сувга солиб, баланд оловда қайнатишга қўйилади. Қайнаб чиққач, олов пасайтирилади. Кўпиклари олиб ташланиб, 30-40 дақиқа қайнатилади. Вақти-вақти билан купиги олиб турилади. Сўнг гўштни товада қизиган сариёғда қовурилади, бульони эса сиздирилади.



Яхшилаб ювилган туршакларни иссиқ сувга солиб, 15-20 дақиқа ивитиб қўйилади. Шундан сўнг суви сиздирилади. Ивиган туршаклар 2-3 булакка булинади. Тозаланган пиёз тўғралади. Ёғнинг қолган қисмини товага солиб, оч сариқ ранга киргунча қовурилади.

Порцияли кўзачаларга қовурилган гўшт, пиёз, майдаланган туршаклар, томат пюреси солинади, туз ва мурч сешиб, сиздирилган иссиқ бульон қўйилади. Сўнг кўзачалар аввалдан бироз қизитилган газ печига солиниб, 30-50 дақиқа давомида димланади.

Туршак урнида баргаклардан ҳам фойдаланса бўлади. Улар эддор бўлгани учун ҳам ивитиш шарт эмас.

### **Шолғом ва картошка билан димланган қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г қўй гўшти, 7-8 дона картошка, 1 дона шолғом, 1 дона пиёз, 2 дона сабзи, 1 боғ петрушка, 2 ош қошиқ томат пюреси, 2-3 ст гўшт шўрваси ёки сув, 1 ош қошиқ ун, 1-2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, 1-2 дона лавр япроғи, 6-8 дона қора мурч доналари, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қўй гўштининг қовурга ёки курак қисмлари олиниб, ювиб тозаланади. Булакларга бўлиб, тузланади. Товада оз миқдорда ёғ солиб, ҳар икки томони қовуриб олинади. Пишишига 2-3 дақиқа қолганида ун сепилади. Шундан сўнг гўшт булаклари кўзачага жойланади ва устидан томат пюреси, сузиб олинган қайноқ шўрва ёки сув солинади. Олдиндан бироз қиздирилган газ печига қўйиб, ўрта оловда 1-1,5 соат давомида димланади.

Бу вақт ичида пиёз, шолғом, сабзи, картошка ва кўкатлар тозаланади. Сабзавотлар бўлакланади, қизиган ёғда ҳар бири алоҳида-алоҳида қовуриб олинади. Гўшт димланган кўзачадан соус қўйиб олиб, сиздирилади. Сўнг гўштта қовуриб пиширилган сабзавотлар, лавр барги, қора мурч доналари, сузиб олинган соус қўпилади ва газ печига қайтадан қўйиб, ярим соатта яқин димланади.

Тайёр бўлгач, кўкатлар сепилади ва дастурхонга тортилади.



### **Картошка ва карамли қўзичоқ гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

750 г қўзичоқ гўшти, 8-9 дона картошка, 3 дона пиёз, 1 бош карам, 2-3 дона сабзи, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 1-2 ош қошиқ майдаланган райхон, 1 чой қошиқ зира, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Гўшт тозаланиб, катта-катта булақларга ажратилади. Порцияли кўзачаларга ёғ қуйиб, гўшт бир хил миқдорда солиб чиқилади ва газ печига қуйиб, 1 соат давомида паст оловда димланади.

Бу вақтда сабзавотлар ювиб, тозаланади. Пиёз майдаланади, сабзи парракларга ажратилади. Картошка катта-катта шаклда, карам эса ингичка қилиб туғралади. Димланган гўштга пиёз, майдаланган райхон ва зира, туз ва мурч солингач, бироз сув қуйилади ва яна 10-15 дақиқа димлашда давом этилади. Шундан сўнг кўзачага карам, сабзи ва картошкани жойлаб, газ печига қайтадан қуйилади ва ярим соат давомида димланади. Масаллиқлар қуймаслиги учун кўзача вақти-вақти билан қимирлатиб, силкитиб турилади.

Димланган қўзичоқ гўшти дастурхонга алоҳида таом сифатида, иссиқ ҳолатда тортилади.

### **Кўкатли қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг қўй гўшти, қўйнинг буйрағи, 500 г кўк пиёз, 1 боғ петрушка, 3 дона помидор, 3 ст ун, 250 г қора жавдар нон, 100 г сариёғ, таъбга кўра туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Нон сувга буктирилади ва сиқиб олинади. Элаб олинган ун билан аралаштириб, қаттиқ хамир қорилади. Сўнг ушбу хамирдан колбаса шакли ясалади ва кўзачалар сонига мосланиб булакланади. Хамир булаклари бироз ёйилади.





## Кузада пиширадиган таомлар

Помидорлар ювилади ва бироз вақтга қайноқ сувга солинади. Сувдан олингач, пўсти ва уруғлари олиб ташланади. Мағзи тўртбурчак шаклида тўгралади.

Қуй гўшти қовургалари ва буйрак булақларга бўлинади. Майда тўгралган кўк пиёз, петрушка, помидор ва сариёғ билан яхшилаб аралаштирилади. Таъбга кўра туз ва мурч сепилади. Бу аралашма порцияли кўзачаларга жойланади ва хамирли қопқоқ билан оғзи беркитилади. Газ печида паст оловда 3 соат давомида пишириб олинади (духовка патниси устида).

Таом тайёр булгач, хамирли "қопқоқ"лари олинади ва кўзача билан дастурхонга тортилади.

### **Кабачкали қўй гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г қуй гўшти, 2 дона бақлажон, 2 дона помидор, 1 дона кичик кабачка, 6 дона пиёз, 1 ст сметана, 2 ош қошиқ усимлик ёғи, 1-2 ош қошиқ тўгралган кўкатлар, 2-3 булак саримсоқ, 1-2 дона лавр япроғи, 1 чой қошиқ қора ва қизил қалампир, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Сабзавотлар пўсти артилади ва юпқа паррак шаклида тўгралади. Гўшт чандирлари олиб ташланади, урточа катталиқда тўгралади ва бироз урилади.

Ёгланган кўзачага бир қаватдан бақлажон, пиёз, кабачка, гўшт, помидор жойланади, ҳар 2-3 қаватдан кейин қирғичдан чиқарилган саримсоқ, майдалаган мурч ва тўгралган петрушка, шивит сепилади. Ҳар бир гўштли қаватга эса 1-2 донадан лавр япроғи жойланади. Масаллиқлар устидан усимлик ёғи ва сметана солинади. Газ печида 1 соат давомида пиширилади.

### **Бақлажонли қовурдоқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г ёғли қуй гўшти, 6 дона картошка, 10 дона майда помидор, 5 дона бақлажон, 5 дона пиёз, 1 ст томат шарбати, 25 г сариёғ, 8-10 дона қора мурч, 0.5 чой қошиқ



майдаланган қалампир, 1 ош қошиқ майдаланган райҳон, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Бақлажон пўсти арчиб олинади ва узунасига қараб ўртасигача бироз кесилади, туз ва мурч сепиб, кўкатлардан солинади.

Гўштнинг чандир қисми олиб ташланиб, оқиб турган сувда ювилади ва ўртача катталиқда бўлакланади.

Картошка ва пиёз тозаланади, парракчаларга ажратилади.

Кузачага аввал гўшт, сўнг картошка ва пиёз жойланади. Ҳар бир қаватга таъбга кўра туз, мурч ва қалампир сепилади. Устидан зираворлар солинган бақлажон ва бутун помидорларни қўйиб, туз ва қалампир сепилади. Эритилган сариеғ ва помидор шарбати қўйилгач, қопқоғи зич ёпилиб, газ печида 1,5 соатга яқин пиширилади.

**Қўзиқоринли қўй гўшти**

**Керакли масаллиқлар:**

400 г қўй гўшти, 1 дона қўй буйрағи, 2 дона пиёз, 4-5 дона картошка, 50 г янги қўзиқорин, 50 г сариеғ, 1 ст гўшт шўрваси, таъбга кўра туз ва қалампир.

**Тайёрланиши:**

Қўй гўштининг бўйин қисми бўлақларга бўлинади ва ортиқча ёғлари олиб ташланади. Сабзавотлар ва қўзиқорин яхшилаб ювиб, тозаланади. Картошка катта бўлақларга бўлинади. Пиёз майда паррак шаклида тўтралади. Қўзиқорин эса иккига бўлинади. Буйрак гўштини ўртасидан кесиб, ўт йўллари олиб ташланади ва оқиб турган сувда тозалаб ювилгач, майда бўлақларга кесиб чиқилади. Сўнг барча масаллиқлар порцияли кўзачаларга қават-қават жойланади: аввал қўй гўшти, устидан пиёз ва қўзиқорин, буйрак гўшти ва ниҳоят, картошка солинади. Ҳар бир қават орасига таъбга кўра туз ва қалампир сепилади. Устидан сузиб олинган шўрва, эритилган сариеғ солинади ва қопқоғи зич ёпилиб, газ печида 3 соат давомида пиширилади. Пишиш жараёнида



Кузада пишириладиган таомлар масаллиқлар куймаслиги учун ҳар бир соатда бир марта аралаштириб туриш лозим.

### **Сабзи ва шолғом билан димланган қўй гўшти**

**Керакли масаллиқлар:**

400 г қўй гўшти, 1 дона шолғом, 1 дона пиёз, 3 дона сабзи, 50 г маргарин ёки 2 ош қошиқ эритилган чарви, 1 ст гўшт шўрваси, 1 чой қошиқ ун, 2 бўлак саримсоқ, таъбга кўра туз ва мурч, кўкатлар.

**Тайёрланиши:**

Чандир қисми олиб ташланган гўшт ювилади ва 25-30 грамми бўлакчаларга бўлинади. Туз ва қалампир сепилгач, қизиган ёғда қовуриб олинади. Гўшт куймаслиги учун аралаштириб турилади.

Шолғом ва сабзи тозаланади, тўртбурчак ёки сомонча шаклида тўтралади. Пиёз эса майда тўтралади.

Шундан сўнг товадаги гўштни порцияларга бўлиб, ёгланган кўзачаларга жойланади. Сабзавотларни ҳам солиб, туз сепилади. Қопқогини зич ёпиб, духовкада паст оловда 0,5 соат давомида димланади. Пишишига 5-7 дақиқа қолганида майда тўтралган саримсоқ сепилади.

Ун озроқ ёғда қовуриб олинади, устига сузилган бульон солиб, димланган гўшт устидан кўзачага солинади. Бироз қайнатилади ва кўкатлар сепиб, 5 дақиқа духовкада тутиб турилгач, дастурхонга тортилади.

## **ПАРРАНДА ГЎШТИДАН ПИШИРИЛАДИГАН ТАОМЛАР**

### **Гуручли товуқ гўшти**

**Керакли масаллиқлар:**

400 г товуқ гўшти, 400 г гуруч, 800 мл бульон, 2 дона булғор қалампир, 2 дона пиёз, 2 бўлак саримсоқпиёз, 2 дона кук пиёз, 200 граммдан зайтун, сариеғ, заъфарон, янги узилган кук қалампир.



**Тайёрланиши:**

1 соат давомида қайнатиб пиширилган ва совитилган гуруч заъфарон билан яхшилаб аралаштирилади ва катта кўзага жойланади. Устидан сузиб олинган шўрва, паррак тўғралган булғор қалампири, майдаланган пиёз, таъбга кўра туз ва мурч, майда тўғралган саримсоқпиёз солинади. Гўштга таъбга кўра туз ва қалампир сепилади, бутун қалампир билан биргаликда сабзавотларнинг устидан жойланади. Гўштниг устидан 200 г майдаланган зайтун мевалари солинади ва ёғ қуйиб, қопқоғи ёпилгач, духовкада 1 соатга яқин пишириб олинади.

Бу таомни порцияли кўзачаларда тайёрлаб, дастурхонга кўзачаси билан бирга тортиш ҳам мумкин.

**Сояли товуқ гўшти**

**Керакля масаллиқлар:**

4 дона окорочка, 1 ош қошиқ ёнғоқ ёғи, 1 булак ёнғоқ, 2 ош қошиқ қатиқ, 2 ош қошиқ лимон шарбати, 1 чой қошиқ соя соуси, 3 дона пиёз, 0,5 чой қошиқ занжабил, 0,4 ст кокос сути, 2 ош қошиқ ун, зира, таъбга кўра туз ва қалампир.

**Тайёрланиши:**

Соус тайёрлаш учун кастрюлкада ёнғоқ ёғи, қатиқ, лимон шарбати, соя соуси, туз, тўғралган пиёз, зира, занжабил ва кокос сути яхшилаб аралаштирилади.

Товуқ гўшти унга белаб олинади ва тайёр соусга ботириб қўйилади. 2 соат тургач, кўзачага жойланади ва газ духовкасида тайёр булғунича пишириб олинади.

Соус қайнатилиб, сузиб олинади ва соус идишида тайёр таом билан дастурхонга тортилади.

**Москвача тайёрланган товуқ гўшти**

**Керакля масаллиқлар:**

1 дона товуқ, 2 дона пиёз, 200 г янги қузиқорин, 250 г сметана, 100 г сариёғ, 50 г ун, 2 ош қошиқ майдаланган шивит, таъбга кўра туз.



**Тайёрланиши:**

Товуқ гүшти овқатланувчилар сонига қараб булакларга бўлинади ва туз сепилади. Пиёз майда тўғралади, қузиқорин эса уртача парракларга ажратилади. Товада қизиган ёғга товуқ гүшти булаклари, пиёз ва қузиқорин солиниб, бироз қовурилади. Сунг кўзачаларга жойланади.

Товуқ гүшти қовуриб олинган товага ун солинади ва бироз қовурилиб, сметана солинади. Бир хил масса ҳосил бўлгунича аралаштириб турилади ва қайнатилади. Тайёр соус масаллиқлар устидан кўзачаларга қуйилади, майдаланган шивит ҳам сепилади.

Қаттиқ хамир қориб, ёйилади ва кўзачаларга қопқоқ ўрнида ёпилади. Сунг кўзаларни газ печига қуйиб, 30-35 дақиқа давомида пишириб олинади. Таом тайёр бўлгач, нон қопқоқларини олиб, кўзачаларда дастурхонга тортилади.

**Кўк нўхатли товуқ гүшти**

**Керакли масаллиқлар:**

60 г товуқ гүшти, 50 г маргарин, 5-6 дона картошка, 5 дона катта пиёз, 2 дона сабзи, 0,5 ст консерваланган кўк нўхат, 2 ст сметана соуси, 2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, туз.

**Тайёрланиши:**

Тозаланган товуқ гүшти порцияга мослаб булакларга бўлинади ва қиздирилган маргаринда 25 дақиқа давомида қизартириб қовурилади. Картошка ва сабзи артилади, кубик шаклида тўғраб, 10 дақиқа давомида алоҳида-алоҳида қовуриб олинади. Пиёз тозаланади ва юпқа паррак шаклида тўғралади. Тилла ранга киргунича қовуриб олинади.

Кўзачага аввал 2-3 булак гүшт жойланади. Устидан сметанали соус қуйиб, картошка, сабзи, пиёз ва кўк нўхат солинади. Кўкатлар сепиб, кўзача қопқоғи зич ёпилади ва духовкада 20-30 дақиқа димлаб пишириб олинади.

Таом дастурхонга кўзачаси билан бирга тортилади.



## **Карам ва қўзиқоринли товуқ гўшти**

### **Керакли масаллиқлар:**

1,5-2 килограммик 1 дона товуқ, 400 г карам, 3 дона пиёз, 1 дона катта сабзи, 100 г янги қўзиқорин, 100 г яшил фасол, 1 ош қошиқ тўғралган сельдерей илдиэлари, 2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, 3-5 дона қалампир доналари, 0,5 чой қошиқ қора мурч, 2 дона лавр барги, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Товуқ тозаланади ва юрак, буйрак каби керакли аъзолари алоҳида идишга олинади. Устидан лавр барги, 3,5 ст сув, қалампир доналари солинади ва қайнатилади.

Бу вақтда товуқ гўшти пусти, суяклари ва кераксиз чандир қисмларидан ажратилади, катта-катта булакларга бўлиб, таъбга кўра туз ва қалампир сепилади. Пиёз тозаланади ва майда тўғралади. Порцияли кўзачалар тубига пиёз ва гўшт қаватма-қават жойланади. Сўнг масаллиқларни кўмадиган қилиб сузилган қайноқ шўрва солинади ва газ печида 1,5 соатга яқин қайнатилади. Гўшт пишгунча сабзавотлар тайёрлаб олинади. Карамни ювиб, бир неча булакларга бўлиб, ҳар бир булак яна қисмларга ажратилади. Қўзиқорин ҳам тозаланади ва паррак қилиб тўғралади. Тозаланган яшил ловия қаламчалари булакланади, сабзи эса сомонча ёки паррак шаклида тўғралади.

Гўшт пишишига оз қолганда кўзачага тайёрланган сабзавотлар ва қўзиқорин жойланади. Ҳар бир қаватга таъбга кўра туз сепилади. Устидан қолган шўрва қуйиб, яна газ печига қўйилади, 0,5 соат давомида димланади. Тайёр таом иссиқ ҳолатда тузланган бодринг билан дастурхонга тортилади.

### **Товуқ гўшти жульен**

#### **Керакля масаллиқлар:**

400 г товуқ гўшти филеси, 1 ош қошиқ ун, 1 ст товуқ гўшти шурваси, 2 ош қошиқ сариеғ, сметана, 1 ош қошиқ қирилган пишлоқ, туз.



**Тайёрланиши:**

Бу таомни қайнатилган, хом ёки олдиндан сариеғда қовуриб олинган товуқ гүштидан тайёрлаш мумкин.

Товуқ гүшти сомонча шаклида тўғралади. Кузачага жойлангач, соус солинади. Қиргичдан чиқарилган пишлоқ ва эритилган сариеғ сепиб, газ печида пишириб олинади.

Соус тайёрлаш: аввало қизиган товага ун солиб, қовурилишига йўл қўйилмасдан қуригиб олинади. Сўнг сариеғ солиб, аралаштириб турган ҳолда бироз қовурилади. Қовуриш сўнгида иссиқ сут ёки товуқ гүшти бульони солиб, тез-тез аралаштирилади ва қайнатилади. Тайёр бўлган оқ соус 1:1, 1:3 ёки 3:1 миқдорда сметана билан аралаштирилади ва товуқ гүшти устидан қуйиб, газ духовкасида пишириб олинади.

**Сметанали жўжа**

**Керакли масаллиқлар:**

*5 дона порцияли жўжалар, 8 дона картошка, 1 ош қошиқ эритилган ёғ, 1 ош қошиқ сариеғ, 2 ст сметана, 1 ош қошиқ ун, 1 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, 5 дона лавр барги, 15 дона мурч доналари, таъбга кўра туз.*

**Тайёрланиши:**

Жўжаларнинг ичак-чавоги олиб ташланади ва яхшилаб ювиб, 2 ёки 4 бўлакка бўлинади, қайноқ сувда 5 дақиқа қолдирилади. Кейин порцияли кўзачаларга жойланади ва устидан сметана, лавр барги, қалампир доналари, туз солинади. Қопқогини зич ёпиб, ўртача оловда 1 соатга яқин пиширилади.

Бу вақтда эса картошка тозаланади, ўртача тўғралган, қиздирилган ёғда қизартириб қовурилади. Ун сариеғда енгил қовуриб олинади. Гүшт пишиб чиққач, ун ва картошка ҳам кўзачага жойланади ва яна 10 дақиқа давомида димлаб пиширилади.



## **Тархун ва саримсоқли жўжа**

### **Керакли масаллиқлар:**

3 дона жўжа, 2 булак саримсоқпиез, 0,3 ст қуюқ бульон ёки сув, 75 г сариеғ, 1 чой қошиқ қуритилган тархун, 0,5 чой қошиқ майда мурч, 1 ош қошиқ тўтралган кўкатлар, 1 чой қошиқ туз.

### **Тайёрланиши:**

Жўжалар тозаланади ва яхшилаб ювиб, 2 ёки 4 га бўлинади. Кейин кўзачаларга жойланади ва устидан қуритилган тархун, майдаланган саримсоқ солинади. Устидан туз ва мурч селиб, эритилган сариеғ ва сиздирилган қайноқ бульон қуйилади. Шундан сўнг қопқогини зич ёпиб, паст оловда 1,5 соатга яқин пиширилади. Овқат тагига олмаслиги учун вақти-вақти билан ёғоч куракчада аралаштирилиб турилади.

Тайёр жўжаларга кўкат сепилади ва иссиқлигида дастурхонга тортилади.

## **Қўзиқоринли жўжалар**

### **Керакли масаллиқлар:**

2-3 дона жўжа, 3-4 дона сабзи, 75 г сариеғ, 6-10 дона янги қўзиқорин, кўкатлар, таъбга кўра туз ва қалампир.

### **Тайёрланиши:**

Сабзи, кўкатлар ва қўзиқорин қайноқ сувда ювилади ва тўғралади.

Тозаланган ва яхшилаб ювилган жўжалар 2 ёки 4 қисмга бўлинади. Кейин бироз сариеғ қуйилган туби кенг кўзачаларга жойланади ва устидан сабзи, кўкатларларнинг бир қисми, қўзиқорин, туз ва озроқ ўсимлик ёғи қуйилади. Қопқогини ёпиб, духовкада паст оловда, жўжаларнинг суви чиққунича 0,5 соатга яқин пиширилади. Сўнг устига қолган кўкатлар сепилади ва аралаштириб, яна ярим соат димланади.

Бу таом дастурхонга кўзачасидан олинмай, у билан билан бирга тортилади. Гарнир учун картошка пюреси ёки гуручни танлаш мумкин.





## **Қаймоқда пиширилган қўзиқоринли жўжалар**

### **Керакли масаллиқлар:**

1 дона жўжа, 100 г янги қўзиқорин, 1 дона пиёз, 50 г маргарин ёки чарви, 1 ст қаймоқ, 2 ош қошиқ ун, 1 ош қошиқ тўтралган кўкатлар, ярим чой қошиқ мурч.

### **Хамир учун:**

1,5 ст ун, 60 г сариёғ, 2 та тухум.

### **Тайёрланиши:**

Жўжа ичак-чавогидан тозаланади. Сўнг ювиб, икки ёки тўрт бўлакка бўлинади. Пиёз ва қўзиқорин ювиб тозалангач, паррак қилиб тўтралади.

Қизиб турган ёғда жўжа бўлаклари қовуриб олинади, пиёз ва қўзиқорин қўшилади. Сўнг барчасини сопол кўзачаларга жойлаб, туз, мурч ва ун солингач, қаймоқ қўйилади.

### **Хамир тайёрлаш:**

Қирғичдан чиқарилган сариёғ ёки маргарин ун билан яхшилаб аралаштирилади. Сўнг битта тухум ва ярим стакан сув солиб, хамир қорилади. Хамир бироз тиндирилгач, кўзачалар сонига қараб бўлакланади ва ёйилади. Кўзачаларбу “қопқоқ”лар билан зич беркитилгач, хамир устига тухум суртилади ва қиздирилган духовкада 3-4 соат давомида пиширилади.

Тайёр жўжалар кўзачаларда дастурхонга тортилади.

## **Ўрдак гўшти ва сабзавотли рагу**

### **Керакли масаллиқлар:**

1 дона бутун ўрдак, 7-9 та картошка, 1 дона пиёз, 1 дона сабзи, 1 боғ петрушка, 0,5 ст томат пюреси, 1 ош қошиқ ун, 2-3 дона лавр япроғи, 5-7 та мурч доналари, таъбга кура туз.

### **Тайёрланиши:**

Ўрдак гўшти тозаланади, яхшилаб ювилади ва ўртача катталиқдаги бўлақларга ажратилади. Товага ўрдак гўшtidан ажратиб олинган ёғ солинади ва қиздирилади.



Сунг туз сепилган ўрдак гўшти қизартириб қовуриб олинади. Озроқ ун сепиб, яна бироз вақт қовуришда давом этилади. Шундан сунг гўштни кўзачаларга жойлаб, бироз сув қуйилади ва қопқогини ёпиб, 0,5 соат давомида паст оловда димланади.

Бу вақтда эса сабзавотлар ювиб, тозаланади. Картошкани тилимчаларга ажратиб, ўрдак ёғида қовуриб олинади. Пиёз, сабзи ва петрушка илдизини ҳам майдалаб, ўрдак гўшти пиширилган ёғда енгил қовурилади.

Димлаш сунгида кўзаларга қовурилган сабзавотлар, лавр барги, қалампир доналари, томат пюреси солинади ва газ печида яна 30 дақиқа давомида димланади. Тайёр рагудан лавр япроқлари олиб ташлангач, кўкат сепиб, иссиқ ҳолида дастурхонга тортилади.

### **Куркали димлама**

#### **Керакли масаллиқлар:**

*0,5 дона ўртача курка, 2 ош қошиқ маргарин, 2 дона пиёз, 2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, 3 ст гўшт шўрваси, таъбга кўра туз ва қалампир.*

#### **Тайёрланиши:**

Тозаланган ва нимталанган курка гўшти овқатланувчилар сонига қараб бўлакчаларга бўлинади. Туз сепилади ва 0,5 соат давомида қовуриб олинади. Устидан тозаланган ва тўғралган пиёз солиб, тилла рангга киргунича қовуришда давом этилади.

Тайёр бўлгач, гўшт ва пиёз кўзачаларга жойланади. Устидан сузиб олинган шўрва, мурч солинади ва қопқогини ёпиб, духовкада паст оловда 1 соатга яқин димланади.

Тайёр таомга кўкат сепиб, дастурхонга тортилади.

Гарнир сифатида қайнатилган ёки қовурилган картошка, сабзавотли салат ёки маринадланган сабзавотлардан бирини танлаб, алоҳида идишда бериш мумкин.



### **Кунжутли гоз ёки ўрдак гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

300 г гоз ёки ўрдак, 2 дона пиёз, 200 г картошка, маргарин, туз, зираворлар ва озроқ кунжут дони.

#### **Тайёрланиши:**

Тозалаб тайёрланган парранда гўшти булакларга бўлинади ва қовурилиб, кўзачаларга жойланади. Устидан бўлакланган картошка, майдаланган пиёз, лавр барги, кунжут, таъбга кўра туз ва қалампир солинади. Сунг масаллиқларни кўмгунича шўрва ёки сув солинади ва қизиб турган духовкада пишириб олинади.

### **Карам билан димланган гоз гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг гоз гўшти, 1,5 ош қошиқ ун, 4-5 дона картошка, 1 дона пиёз, 3 ош қошиқ маргарин ёки чарви, 2-3 дона сабзи, 2 дона олма, 2,5 ст бульон, 250 г димланган карам, таъбга кўра туз ва қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Сабзавотлар ювиб, тозаланади. Картошка ва сабзи катта-катта булакларга бўлинади. Пиёз эса майда тўгралади. Олма пўсти арчилади ва уругли қисми олиб ташланади, қалин паррак шаклида тўгралади.

Яхшилаб тозаланган парранда гўшти ҳар порцияга 2 булақдан қилиб бўлакланади. Товага солиб, қизиган ёгда сабзи, пиёз ва бироз ун билан қизартириб қовуриб олинади. Сунгра сабзавотлар ва гўштни кузачага жойлаб, картошка ва олма солинади. Таъбга кўра туз ва қалампир сепилади. Устидан сузилган бульон қуйиб, духовкада 1,5 соат давомида димланади. Пишишига 7-10 дақиқа қолганида димланган карам солинади.



## **Картошка билан димланган ғоз ёки ўрдак**

### **Керакли масаллиқлар:**

700 г ғоз ёки ўрдак гўшти, 1-2 ст гўшт бульйони ёки сув, 1 дона пиёз, 5 дона картошка, 2-3 ош қошиқ маргарин, 1-2 дона лавр барги, таъбга кўра туз ва мурч.

### **Тайёрланиши:**

Тозаланган парранда гўшти бўлақларга бўлиб олинади ва товада зритилган маргаринда енгил қовурилади. Сабзавотлар тозаланиб, пиёз паррак тўғралади ва тилла ранга киргунича қовуриб олинади. Картошка ҳам ўртача бўлақларга ажратилади. Қовуриб олинган гўшт порцияли кўзачаларга жойланади ва устидан картошка, қовурилган пиёз, лавр барги, таъбга кўра туз ва қалампир солиб, сиздирилган бульён ёки қайноқ сув соламиз. Суюқлик маҳсулотларни кўмиб туриши керак. Таом ғоз гўшtidан тайёрланаётган бўлса, 1-1,5 соат, ўрдак гўшти бўлса, ўртача 1 соат давомида пишириб олинади.

Бу таом дастурхонга кўзача билан бирга, иссиқ ҳолатда тортилади.

## **Беҳи билан қовурилган ўрдак**

### **Керакли масаллиқлар:**

1 дона ўртача катталиқдаги ўрдак, 100 г сариёғ, 8 дона шолғом, 1 ст кўк пиёз, беҳи, кўкатлар, туз ва зираворлар.

### **Тайёрланиши:**

Ўрдак гўшти духовкада пишириб олинади. Тайёр бўлгач, бўлакланади ва кўзачага жойланади. Янги кўк пиёз ва шолғом сариёғда қовурилади, кўзачадаги гўштининг устидан кўзачага жойланади. Гўшт қовурилгандан кейин ҳосил бўлган шарбат, майда тўғралган кўкатлар, беҳи, туз ва зираворлар ҳам кўзачага солинади, қопқогини ёпиб, духовкага қўйилади. Ярим соатга яқин тургач, олиб, кўзачаси билан дастурхонга тортилади.



**Зайтун билан пиширилган ўрдак**

**Керакли масаллиқлар:**

1 дона ўрдак, 100-150 г консерваланган данаксиз зайтун мевалари, 1 ст сув ёки бульон, 2-3 дона пиёз, 3 ош қошиқ сарёғ, 1 ош қошиқ томат пюреси, 1 чой қошиқ ун, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Тозалаб тайёрланган гўшт бўлакланади ва тузланади. Қизиб турган ёгда бироз қовурилади ва кўзачага жойланади. Бироз сув ёки бульон қуйилгач, қопқогини ёпиб, 0,5 соат давомида димланади.

Бу вақтда пиёз тозаланади, парракланиб, тилла рангга киргунича қовурилади. Ун қуруқ товада ранги узгармайдиган даражада қовурилади ва бироз сув ёки бульон қуйиб, қумоқ булиб қолмаслиги учун яхшилаб аралаштирилади.

Кўзачадаги гўшт тайёр булгач, унга пиёз, томат пюреси, унли аралашма солинади ва яна газ печига қўйиб, 0,5 соатга яқин димланади. Зайтун мевалари суюқликдан ажратиб олинади ва қайноқ сувга солиб, 10 дақиқа қайнатилади. Олингач, ҳар бирини 2 ёки 4 бўлакка бўлиб, таом пишишига 10 дақиқа қолганида кўзачага солинади.

Бу таомни совуқ ҳолда ҳам, иссиқ ҳолда ҳам дастурхонга тортиш мумкин. Ҳар икки ҳолатда ҳам ажойиб таъмга эга бўлади.

## КАЛЛА-ПОЧАЛИ ТАОМЛАР

**Узум ва олма билан димланган мол жигари**

**Керакли масаллиқлар:**

800 г мол жигари, 1 ош қошиқ чарви ёки маргарин, 0,5 ст майиз ёки кишмиш узум, 1 дона пиёз, 1 дона олма, 1,5-2 ош қошиқ сирка, 1 ош қошиқ шакар, 1 ош қошиқ сметана, 2 ош қошиқ ун, 0,5 чой қошиқ майдаланган долчин, таъбга кўра туз ва қалампир.



### **Тайёрланиши:**

Жигар гүшти пай-пардаларидан тозаланади ва совуқ сувда 2 соат ивитиб күйилады. Шундан сүнг олиб, қайноқ сувга солинади ва юмшоқ бўлиб пишгунича қайнатилады. Пишгач, олиб майда тўгралади, шүрваси эса сузиб олинади.

Майиз қайноқ сувда бироз ивителиади, сүнг олиб қуритилады (майиз урнига узум солинганда данаклари олиб ташланади). Олма пүсти арчилиади ва уругли қисми олиб ташланади, майда тўгралади. Пиёз тозаланади ва паррак шаклида тўгралади. Маргарин ёки чарви ёгида тилла ранга киргунича қовуриб олинади. Устидан ун сепилады ва яна 3-5 дақиқа қовуришда давом этилады. Сүнг 0.5 ст сузиб олинган қайноқ шүрвадан солиб, қайнатилады. Шакар, лимон шарбати ёки сирка қушиб, аралаштирилады.

Иссиққа чидамли кўзачаларга мурч ва долчин сепилган, тўгралган жигар гүшти, майиз ёки узум, олма, пиёзли қайла, сметана солинади. Масаллиқлардан ошириб шүрва қүйилады. Қопқоғи ёпилады ва духовкада 15-20 дақиқа давомида димланади.

### **Сметанали соусда димланган жигар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г жигар (хохишга кўра мол, бузоқ, қуй жигари),  
2 ош қошиқ маргарин, 1-2 ош қошиқ майдаланган петрушка.

#### **Сметанали соус учун:**

1,5 ст сметана, 1 дона пиёз, 1 ош қошиқ ун, 2 ош қошиқ юмшатилян сариег, таъбга кўра туз ва мурч.

### **Тайёрланиши:**

Жигар чайилады, пардалари ва ўт суюқлиги ўтувчи томирларидан тозаланади. Уртача катталиқда бўлакланади ва унга белаб олиб, товада қизиган маргаринда 10-15 дақиқа давомида қовуриб олинади (туз сепилмайди, акс ҳолда жигар қотиб қолады).



## Кузада пишпириладиган таомлар

Тайёр жигарни порцияли кўзачаларга жойлаб, иссиқ сметанали соус қуйилади. Сўнг озроқ сув солинган духовка патнисининг устига қўйиб, газ печига жойланади ва соус қайнамаслиги учун жуда паст оловда 25-35 дақиқа давомида димланади.

Тайёр таомни дастурхонга тортишдан аввал кўкатлар сепилади. Бу таомга гарнир сифатида қайнатилган ёки қовурилган картошка, қуруқ гречка бўтқаси ва макарон кабиларни тавсия этиш мумкин.

Сметанали соус тайёрлаш: тозаланган ва майдаланган пиёз товада қизиган ёгда тилла рангга киргунча қовуриб олинади. Эланган ун алоҳида товада ранги ўзгаришига йўл қўйилмасдан бироз қиздириб олинади ва совитилиб, қолган ёг билан аралаштирилади. Сметананага қовурилган ун ва пиёз аралаштирилади. Туз ва мурч сепилгач, 3-5 дақиқа давомида қайнатилади. Сўнг иссиқ ҳолатда сузгичдан ўтказиб, яна бироз қайнатилади. Соусга янада ўткир таъм бериш учун пиёз қовуриладиган вақтда 1 ош қошиқ аччиқ кетчуп ёки майдаланган саримсоқ бўлаги солиш мумкин.

### **Сабзавотли жигар ва буйрак қовурмаси**

#### **Керакли масаллиқлар:**

100 г мол жигари, 100 г бузоқ ёки қўй буйраги, 150 г қўй гўшти, 0,3 ст сут, 50 г сариёғ, 2 ош қошиқ сметана, 6-7 дона картошка, 50 г янги қузиқорин, 1 дона катта пиёз, 0,5 ст шўрва ёки сув, 2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар, таъбга кўра туз ва қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Тозалаб олинган жигар сутга солинади ва 2 соат қолдирилади. Олиб, бўлакларга бўлинади. Буйраклар ўртасидан бўлиб, томирларидан тозаланади ва яхшилаб ювиб, тўртбурчак шаклида тўғралади. Қўй гўшти ҳам чандирларидан тозаланиб, тўғралади. Ҳаммаси алоҳида идишларда қовурилади, ярим пишган ҳолатга келтириб олинади.



Картошка, пиёз ва қузиқорин тозаланади. Картошка ўртача шаклда, пиёз эса майда қилиб тўғралади. Қузиқорин майда парракчаларга ажратилиб, товада қизиган ёгда 10 дақиқага яқин қовуриб олинади, сўнг сметана солиб, яна 10 дақиқа қовурилади.

Қузачаларга аввал гўшт, сўнг жигар, буйрак, сметанали қузиқоринлар, пиёз ва картошка, таъбга кўра туз ва қалампир солинади. Сиздирилган шўрва қўйиб, кўкат сепилади. 15-20 дақиқа газ духовкасида пишириб олинади.

### **Картошка ва тузланган бодрингли буйрак**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г мол буйраги, 7-8 дона картошка, 1 дона пиёз, 3-4 дона тузланган бодринг, 3 ош қошиқ чарви ёки ўсимлик ёғи, 1 ош қошиқ ун, 2 ош қошиқ кўкат, 1-2 дона лавр барги, 5-8 та мурч доналари, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрлавиши:**

Буйракнинг ёгли жойлари олиб ташланади, кўндалангига иккига ажратилади ва совуқ сувга солиб, бироз қайнатилади. Сўнг суви сиздирилиб, буйрак ювиб олинади ва тоза сувга солиб, яна 1-1,5 соат давомида қайнатилади. Шундан сўнг ҳосил бўлган шўрва сиздириб олинади, буйрак эса ўртача катталиқда тўғралади.

Артилган картошка ювилади, парракланади. Қизиган товада эритилган чарви ёки ўсимлик ёғида қовуриб олинади. Пиёзни тозалаб, тўғралгач, у ҳам ёгда яхшилаб қовуриб олинади. Сўнг майдаланган буйрак қўшиб, яна 2-3 дақиқа қовуришда давом этилади.

Соус тайёрлаш учун ун қизиган ёгда оч жигарранг тусга киргунича қовурилади, буйрак қайнатилган сувдан ярим стакан қўйиб, қумоқ бўлиб қолмаслиги учун яхшилаб аралаштирилади ва паст оловда 5-10 дақиқа қайнатиб, сиздирилади. Тузланган бодринг эса пўсти арчилади, тилимчаларга ажратилади.

Қузачаларга юқоридаги барча масаллиқлар навбати билан жойланади ва иссиқ соус қўйилади. Қопқоғини ёпиб, газ печига қўйилади ва 20-30 дақиқа давомида





Кузада пишириладиган таомлар димланади. Тайёр бўлгач, кукат сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Шўрвада пишган мол юраги**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г мол юраги, 1 дона катта пиёз, 2 ст шўрва ёки сув, 3 ош қошиқ чарви ёки усимлик ёғи, 1 ош қошиқ ун, 2 ош қошиқ томат пюреси, 2 ош қошиқ сирка, 2 дона лавр барги, 1 чой қошиқ шакар, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Мол юраги яхшилаб ювиб, қуритиб олинади. Уртача катталиқда тўгралади ва тузланади. Яхши қиздирилган товада усимлик ёғи ёки чарви ёғида қовуриб олинади. Олишдан 1-2 дақиқа олдин ун сепилади ва яна бироз қовурилади. Сўнг кўзачага жойланади.

Гўшт қовурилган товага 0,5 ст шўрва солинади ва қайнатилади. Ҳосил бўлган соус сузиб олингач, гўшт устидан кўзачага қуйилади. Қолган сузилган шўрва ҳам кўзачага солинади ва қопқоғини ёпиб, духовкада 2,5 соат давомида пиширилади.

Бу вақт ичида майда тўгралган пиёзни тилла рангга киргунича қовуриб олиб, устига томат пюреси, шакар, туз, сирка, лавр барги солинади ва қайнатилади. Тайёр маҳсулот духовкадаги таом пишишига 40 дақиқа қолганида кўзачага солинади.

Бу таомга гарнир сифатида гуруч ёки гречкали бўтқа, қайнатилган картошка ёки макарондан фойдаланишимиз мумкин.

### **Сабзи ва бодринг билан пиширилган мол юраги**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г юрак, 2 дона сабзи, 2 дона пиёз, 1 боғ петрушка, 1-2 дона тузланган бодринг, 1 ст қизил соус, 4 ош қошиқ эритилган чарви ёки усимлик ёғи, 1-2 бўлак саримсоқ, 1-2 дона лавр барги, 3-5 дона қора мурч доналари ва таъбга кўра туз.



### **Тайёрланиши:**

Юрак тозалаб ювилади ва тузли сувда юмшоқ бўлиб пишгунича қайнатилади. Олиб, урточа катталиқда тўғралади ва қизиган ёгда яхшилаб қовуриб олинади. Шўрваси сузиб олинади, соус тайёрлашда ишлатилади.

Сабзи ва кўкатлар тозаланиб, тўғралади. Пиёз ҳам тўғралади, ҳаммаси бирга қовуриб олинади. Тузланган бодрингнинг пусти ва уруғлари ажратиб олинади. Паллачаларга бўлиб, у ҳам бироз қовурилади.

Кўзачага аввал гўшт булаклари, устидан қовуриб олинган сабзавотлар, тузланган бодринг, иссиқ қизил соус солинади ва духовкада 0,5 соат давомида наст оловда димланади. Тайёр таомга эзилган, туз сепилган саримсоқ, кўкатлар сепилади ва кўзачаси билан дастурхонга тортилади.

Қовурилган картошка гарнир сифатида берилиши мумкин.

### **Сметана ва пиёзли қорин гўшти**

#### **Керакли масаллиқлар:**

*Мол қорин гўштининг 1/3 қисми, 2-3 дона пиёз, 2-3 ош қошиқ усимлик ёғи, 2 ст сметана, 1 ош қошиқ ун, 50 г пишлоқ, 2-3 ош қошиқ нон толқони, таъбга кўра туз.*

#### **Тайёрланиши:**

Қорин гўшти оқиб турган сувда яхшилаб ювилади. Сўнг иссиқ сувга солиниб, кераксиз қора пўст қисми ажраладиган ҳолатга келгунча аралаштириб турилади. Шундан сўнг бир кун давомида тоза сувга солиб қўйилади ва ҳар 4-6 соатда суви алмаштириб турилади. Олингач, яна бир марта яхшилаб ювиб, устидан қайнаган сув қўйилади ва пичоқ ёрдамида кириб тозаланади.

Тозалаб олинган қоринни қайнаб турган сувга солиб, 4-5 соат давомида қайнатилади. Пишгач, 4-5 см узунлиқда сомонча шаклида тўғралади ва кўзачаларга



Кузада пишириладиган таомлар жойланади. Пиёз арчилади, тўгралади ва усимлик ёғида тилла рангга киргунча қовурилиб, гушт устидан кузачага солинади.

Ун озроқ сметана билан яхшилаб аралаштириб олинади ва қолган сметанани ҳам қушиб, кузачаларга қуйилади. Устидан қирғичдан чиқарилган пишлоқни нон толқонига қориштириб сепилади. Газ печида 20-30 дақиқа пиширилади.

## ДЕНГИЗ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР

### **Сабзавотлар билан димланган балиқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1 кг балиқ, 0,5 дона лавлаги, 2 дона сабзи, 2 дона пиёз, 1 дона булғор қалампири, 1 ош қошиқ ун, 3 ош қошиқ усимлик ёғи, 1 боғ кўкат, 1 ст балиқ шўрваси, 1 дона лавр барги, 2 ош қошиқ тўгралган кўкат, таъбга кура туз ва қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Балиқ тозаланади ва яхшилаб ювилади, порцияларга булинади. Унга белаб олингач, усимлик ёғида яхшилаб қовурилади.

Балиқ тозаланганда олиб ташланган қисмлари — боши, қанотлари ва терисини ювиб, сувга солинади ва қайнатилади. Шўрваси сузиб олингач, яна 1,5-2 соат қайнатилади.

Тозаланган лавлаги, булғор қалампири, сабзи ва кукатлар юпқа тилимча қилиб тўгралади. Пиёз эса ярим ой шаклида тўгралади.

Кузачага аввал балиқ гушти, сунг пиёз ва сабзавотлар солинади, сузиб олинган шўрва қуйилади. Лавр барги, таъбга кура туз ва қалампир ҳам солингач, духовкада паст оловда 2 соатга яқин пишириб олинади.



### **Кўзададаги товонбалиқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг товонбалиқ, 2 дона уртача картошка, 2 дона пиёз, 50 г сариеғ ёки маргарин, 1 ош қошиқ томат пюреси, 2-3 дона тузланган майда бодринг, 1/3 ст қаймоқ, 1,5 ст сув, 2 ош қошиқ майдаланган кўкатлар, туз ва майда қизил қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Балиқ тозаланиб, ичак-чавоқлари олиб ташланади ва ювилади. Суяклари ажратиб олингач, эт қисми уртача катталиқдаги тўртбурчакларга ажратилади. Картошка пусти артилади, паррак шаклида тўғралади. Тузланган бодрингларнинг ҳам пусти артилади, бўлакланади.

Майда тўғралган бош пиёз қизиган сариеғ ёки маргаринда қовуриб олинади. Каттароқ товага солиб, бироз сув, майдаланган қизил қалампир ва картошка булаклари ҳам қўшилгач, юмшагунча димланади. Шундан сўнг томат пюреси, бодринг тилимчалари ва балиқ бўлакларини жойлаб, туз сепилади. Қаймоқ ҳам қуйилгач, қопқоғи ёпилади ва қиздирилган газ печида тайёр бўлгунча димланади. Таомни дастурхонга тортишдан аввал кўкатлар сепилади.

### **Сербча тайёрланган балиқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

0,5 кг балиқ филеси, 1 ош қошиқ томат пюреси, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 2 дона пиёз, 1 дона петрушка илдизи, 1 дона пиёз, 2 ош қошиқ 3 %ли сирка, 1 чой қошиқ шакар, таъбга кура туз.

#### **Тайёрланиши:**

Балиқ тозаланади ва ичак-чавоқлари олиб ташланиб, ювилади. Қилтаноқлари олиб ташлангач, эти уртача катталиқда бўлакланади.

Сабзи, петрушка илдизи ва пиёз тозаланади ва сомонча шаклида тўғралади.



## **Кузада пишириладиган таомлар**

Ёлганган порцияли кузачаларга балиқ гүшти ва сабзавотлар навбати билан 2-3 қаватдан жойлаштирилади. Биринчи ва охириги қаватларга балиқ гүшти жойлашиши керак.

Усимлик ёғи, томат пюреси ва сирка аралаштирилади. Тайёр аралашма балиқ устидан қуйилади ва қопқоқлари зич ёпилиб, бироз қизитилган газ печида 50-60 дақиқа давомида пишириб олинади.

### **Сабзи билан пиширилган балиқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г балиқ, 2 дона сабзи, 1 дона пиёз, кукатлар, 2 ош қошиқ томат ва усимлик ёғи, 0,5 ст сув, лавр барги, таъбга кура туз ва мурч.

#### **Тайёрланиши:**

Сабзи қирғичдан чиқарилади. Пиёз ва кукатлар майда тўғралади. Кузачага сабзи, томат, усимлик ёғи ва сув солиб, яхшилаб аралаштирилади. Қопқоғини ёпиб, 10 дақиқа газ печида димланади.

Балиқ булакланади, таъбга кура туз ва қалампир сепилади. Сўнг кузачага димлаб олинган сабзавотлар билан қаватма-қават жойланади ва 15 дақиқа димлаб пиширилади.

### **Сметана ва помидорли треска балиғи**

#### **Керакли масаллиқлар:**

150 г треска балиғи, 150 г тўғралган картошка, 1 дона пиёз, 1 дона помидор, 1 ош қошиқ сариеғ ёки маргарин, 1 ош қошиқ сметана.

#### **Тайёрланиши:**

Кузачага тўғралган картошка жойланади, устидан 2 ош қошиқ сув, ёғ ва туз солинади. Қопқоғи ёпилгач, картошка юмшагунича газ печида димланади.



Бўлакланган балиқ гўштига туз ва мурч сепиб, картошка устидан жойланади. Сунг майда тўғралган пиёз ва парракланган помидор ҳам солиб, балиқ гўшти тайёр булгунга қадар газ печида пишириб олинади.

### **Балиқли тефтель**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г балиқ филеси, 2 дона пиёз, 70 г оқ нон, 4 ош қошиқ сут, 1 чой қошиқ томат пюреси, 2 ош қошиқ сариёғ, тўғралган кўкатлар, таъбга кўра туз ва қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Гўшт, пиёз, сут ёки сувда ивитиб олинган нон қиймалагичдан 2 марта чиқариб олинади. Ҳосил бўлган қиймага туз, мурч солинади ва яхшилаб аралаштирилади. Ундан ўртача катталиқдаги думалоқчалар ясалади ва ёғ солинган кўзачага жойланади. Томат 2 ош қошиқ сув билан яхшилаб аралаштирилиб, тефтеллар устидан қуйилади. Кўзача қопқоғи ёпилади ва таом 20 дақиқа димлаб пиширилади.

### **Дудланган балиқли картошка**

#### **Керакли масаллиқлар:**

8 дона картошка, 500 г дудланган балиқ (филе), 1-2 дона пиёз, 2 ош қошиқ сметана, 1 дона тухум, 1 ош қошиқ сариёғ.

#### **Тайёрланиши:**

Картошка ярим тайёр ҳолатга келгунча қайнатиб пиширилади. Тозалангач, тепа қисми кесилиб, ўртаси ўйилади ва стаканчага ўхшаган шакллар ҳосил қилинади.

Ўйиб олинган картошка бўлаклари, балиқ ва пиёз қиймалагичдан чиқариб олинади, тухум қўшиб, яхшилаб аралаштирилади.

Тайёр қийма картошкали стаканчаларга жойланади. Ёгланган кўзачага солиб, сметана қуйилгач, 15 дақиқа давомида газ печида пишириб олинади.



### **Украинча дудланган балиқ**

#### **Керакля масаллиқлар:**

1 дона балиқ, 1 дона пиёз, сариеғ ёки маргарин, 3 дона картошка, 2 ош қошиқ томат пюреси, 2 дона тузланган бодринг, 3 ош қошиқ қаймоқ, бироз қизил қалампир, 1 ст сув, 2 ош қошиқ тўғралган кук пиёз.

#### **Тайёрланиши:**

Пиёз майда тўғралади ва қовуриб олинади. Кузачага жойлангач, устидан қизил қалампир, сув, тўғралган картошка солинади ва паст оловда газ печига қўйилади. Картошкаси юмшоқ бўлиб пishгач, кузача олинади, унга томат пюреси, паллаларга бўлинган бодринг, тўртбурчак тўғралган балиқ, туз, қаймоқ солинади ва қопқоғини ёпиб, ҳамма масаллиқлар пишгунича димланади.

### **Қўзиқоринли соусда димланган картошкали балиқ**

#### **Керакля масаллиқлар:**

300 г балиқ филеси, 30 г қуритилган қўзиқорин, 6-8 дона картошка, 2 дона пиёз, 3-5 ош қошиқ ўсимлик ёғ, 3-4 ош қошиқ сметана, 2 ош қошиқ ун, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қуритилган қўзиқоринлар ювилади, 2-3 соат совуқ сувда қолдирилади. Сўнг шу сувда қайнатилади. Тайёр бўлгач, олинади ва майда тўғралади. Шўрваси эса сиздирилади.

Тозаланган пиёз майда тўғралади, қиздирилган ёғда тилла рангга киргунча қовурилади. Майдаланган қўзиқоринлар ҳам қўшилгач, яна бироз вақт қовуришда давом этилади. Картошка тозаланади, уртача катталиқдаги тўртбурчакларга ажратилади ва у ҳам энгил қовурилади.

Балиқ филеси тўртбурчак шаклда кесиб олинади ва унга белаб олиниб, қизиган ёғда яхшилаб қовурилади.



Кузачага картошка, балиқ булаклари, қузиқоринли пиёз навбат билан жойланади. Энг юқори қисмига картошка солингач, ярим стакан қузиқорин шўрваси ва сметана қуйилади. Туз сепиб, газ печида балиқ тайёр булгунга қадар пиширилади.

### **Пиёзли килька балиғи**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500 г янги килька, 50 г сариеғ, 2 дона пиёз, таъбга кўра туз ва қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Пиёз тозаланеди, майда тўтралади.

Балиқларнинг боши ва думи, ичак-чавоғи олиб ташланади.

Яхшилаб ёгланган кузачага тозаланган балиқни пиёз билан аралаштириб, қаватма-қават жойланади. Ҳар бир қават орасига таъбга кўра туз ва қалампир сепилади. Устидан сариеғ булакчалари солинади ва қопқоғини зич ёпиб, духовкада 25-30 дақиқага яқин пишириб олинади.

### **Карам ва картошкали балиқ филеси**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г балиқ филеси, 600 г оқ бошли карам, 4 дона нордон олма, 8-10 дона картошка, 100 г сариеғ, 4 ош қошиқ усимлик ёғи, 4 ош қошиқ нон толқони, 4 ош қошиқ қирилган пишлоқ, 1-2 ош қошиқ майдаланган кўкатлар, 1 дона тухум, 1/3 чой қошиқ мурч, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Балиқ филеси ўртача катталиқдаги булақларга бўлинади, туз ва мурч сепилади. Товага жойланади ва озроқ сув солиб, ярим тайёр ҳолатга келгунча димланади.

Картошка пўсти артилади, чайиб олинади ва туз солинган сувда 20 дақиқа атрофида қайнатилади. Сўнг суви сиздирилиб, бироз қуритилади ва яхшилаб эзилади.

Карам майда тўтралади, тузланади ва эритилган чарви ёки усимлик ёғи солинган товага жойланади. Ярим соат





Кузада пишириладиган таомлар давомида димланади. Тайёр бўлишига 15-20 дақиқа қолганда пусти арчилган ва уругли қисми олиб ташланган, ингичка парракларга ажратилган олма солинади.

Ёгланган, толқон сепилган кўзачаларга аввалдимланган карам ва олма, сўнг картошка пюреси, устидан эса балиқ гушти жойланади. Устки қисми текисланиб, чақилган тухум суртилади ва эритилган сариеғ ҳамда пишлоқ қириндиси сепиб, газ печида пишириб олинади.

Тайёр таомга кўкат сепиб, дастурхонга тортилади.

### **Сметана пишган қўзиқоринли балиқ**

#### **Керакли масаллиқлар:**

500-600 г қўзиқорин, 1 кг карам, 25 дона қуритилган оқ қўзиқорин, 4-5 ош қошиқ усимлик ёғи, 1 дона пиёз, 2 ош қошиқ эритилган сариеғ, 0,5 ст сметана, 1 чой қошиқ шакар, 1 чой қошиқ майдаланган петрушка, 1 дона каттароқ лавр япроғи, 3-5 дона қалампир, таъбга кўра туз.

#### **Тайёрланиши:**

Қуритилган қўзиқоринлар 3-4 соат давомида совуқ сувда ивителиди, сўнг шу сувда тайёр бўлгунича қайнатилади. Олингач, парракларга бўлиниб, қизиб турган ёғда қовуриб олинади. Шўрваси эса сиздирилади.

Янги карам устки баргларида тозаланади, иккига бўлинади ва майда тўғралади. Кўзачага жойлангач, қўзиқорин шўрваси ва эритилган сариеғ қуйиб, кўзача қопқоғи ёпилади ва 40-50 дақиқа давомида паст оловда димланади. Карам куймаслиги учун кўзача вақти-вақти билан қимирлатиб турилади. Шундан сўнг кўзачага майда тўғраб, бироз қовурилган пиёз, шакар, туз, лавр япроғи ва қалампир солиб, яна 45 дақиқа димлашда давом этилади.

Бу вақтда балиқ тозаланади, ичак-чавоқлари олиб ташланади. Ювиб, бўлақларга бўлингач, туз ва мурч сепиб, қизиган ёғда яхшилаб қовуриб олинади.

Карамли кўзачаларга балиқ, қўзиқорин бўлақлари ва кўкатлар ҳам солинади, сметана қуйилади ва газ печида тайёр бўлгунга қадар пиширилади.



### **Қизил қалампирли сазан балиғи**

#### **Керакли масаллиқлар:**

600 г сазан, 4 дона пиёз, 3 ош қошиқ ўсимлик ёғи, 4 ош қошиқ сметана, таъбга кўра туз ва майдаланган қизил қалампир.

#### **Тайёрланиши:**

Балиқ тозаланади ва тузланади. Катта бўлақларга бўлиб, ҳар бирининг ораси тилиб чиқилади. Пиёз тозаланади, тўгралади ва тилла ранга киргунича ўсимлик ёғида қовуриб олинади, таъбга кўра туз ва қалампир сепиб, яхшилаб аралаштирилади. Балиқ гўштидаги ҳар бир тилим орасига бироздан пиёз солинади, қолган пиёз эса кузачанинг тубига бир хил миқдорда булинади ва устидан гўшт бўлақлари солинади. Газ духовкасига қўйиб, пишириб олинади.

Тайёр таомга сметана билан аралаштирилган қизил қалампир солинади ва яна духовкага қўйиб, қизартириб олинади. Қайнатилган картошка билан дастурхонга тортилади.

## **ЧУЧВАРА ВА УКРАИНЧА ХАМИР ОВҚАТЛАР**

### **Жигар ва сабзили чучваралар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

100 г чучвара, 100 г жигар, пиёз, сабзи, 0.5 ст шўрва, 1 ош қошиқ ун, қалампир, 1 ош қошиқ томат пюреси, туз, лавр барғи.

#### **Тайёрланиши:**

Ҳар бир кузачага 10-15 тадан мўлжаллаб, тайёрлаб олинган ўртача катталиқдаги чучваралар қайнатиб пиширилади ва кузачага жойланади. Устидан сомонча шаклда тўграб, қовуриб олинган жигар ва пиёз солинади. Ҳар бир кузачага соус солиб чиқилгач, усти



Кузада пишириладиган таомлар хамирли қолқоқ билан ёпилади ва духовқада 20 дақиқа пиширилади. Қачонки хамир қизариб чиқса, таомни пишган дейиш мумкин.

Бу таомда соуснинг ўз ўрни бор. Соус тайёрлаш учун тўғралган пиёз ва сабзига томат пастаси солинади ва 10 дақиқа қўл билан ишлов берилади. Кейин шўрва, сметана ва қовуриб олинган ун солингач, яхшилаб аралаштирилиб, таъбга кўра туз ва қалампир солинади. Лавр барги ҳам қўшилади ва тайёр соус ҳар бир кузачага қуйиб чиқилади.

### **Балиқли чучваралар**

#### **Керакли масаллиқлар:**

##### **Хамир учун:**

3 ст ун, 2-3 дона тухум сариги, 0.5 ст сув, 1 чой қошиқ туз.

##### **Фарш учун:**

700 г балиқ лаҳм гушти, 1 дона пиёз, 1 дона тухум сариги, 0.5 ст сут ёки қаймоқ, таъбга кўра туз ва қалампир.

##### **Қайла учун:**

1-2 ст балиқ шўрваси, 2 ош қошиқ эритилган сариёғ, 2 ош қошиқ тўғралган кўкатлар.

#### **Тайёрланиши:**

Ун элаб олингач, идишда уртасида чуқурча ҳосил қилинади ва у ерга тухум сариги, туз ва сув солиниб, қўлга ёпишмайдиган қайишқоқ хамир қорилади. Сочикча билан ураб, 20 дақиқа тиндирилади.

Қийма тайёрлаш: пиёз тозаланади ва майда тўғралади. Балиқ гушти қиймалагичдан чиқарилади. Унга пиёз, тухум сариги, таъбга кўра туз ва қалампир, сут ёки қаймоқ солинади ва бир хил кўринишдаги масса ҳосил бўлгунича аралаштирилади.

Хамир юпқа қилиб ёйилади. Стаканнинг оғзи билан думалоқ хамирчалар кесиб олинади ва унга қийма солиниб, атрофи беркитиб чиқилади.



Чучваралар қайнаб турган тузли сувга солинади ва сув устига қалқиб чиққунига қадар қайнатилади. Сўнгра олиб, кўзачага жойланади, устидан сиздирилган балиқ шўрваси ва сариёғ солинади. Кўзачалар ёпилади ва духовкада, паст оловда 20 дақиқа пиширилади.

### **Кўзачада тайёрланган "Чучвара" салати**

**Керакли масалляқлар:**

**Хамир учун:**

3 ст ун, 2-3 дона тухум сариги, 0,5 ст сув, 1 чой қошиқ туз, қора қалампир, лавр барги.

**Қийма учун:**

500 г мол гўшти, 400 г қўй гўшти, 2-3 дона пиёз, 5-6 ош қошиқ сариёғ ёки ўсимлик ёғи, таъбга кўра туз ва қалампир.

**Тоблама (запеканка) учун:**

1 ст сметана, 2-3 булак саримсоқ, 30 г сариёғ ёки маргарин.

**Тайёрланиши:**

Ун элаб олингач, устидан тухум сариги, туз ва сув солинади ва хамир қорилади. Усти ёпилади ва 20 дақиқа қолдирилади.

Тайёр хамир юпқа қилиб ёйилади ва тўртбурчаклар кесиб олинади. Сирли идишда қайнаб турган тузли сувга лавр барги ва қалампир доналари солинади. Озроқ чучвара хамиридан ҳам солиб, қайнаб чиққач, човли ёрдамида сузиб олинади.

Гўштнинг чандир жойлари олиб ташланади, иложи борича майда тўғралади ва қизиб турган ёғда пиёз билан қовуриб олинади.

Ёғ сурилган кўзачага хамир ва гўшт қаватма-қават жойланади, устидан майдаланган саримсоқ билан аралаштирилган сметана солинади ва паст оловда 5-10 дақиқа пиширилади.



**Бодомли галушкалар**

**Керакли масалляқлар:**

1,5 ст манний ёрмаси, 1 ст сут, 30 г сариеғ, 2 чой қошиқ шакар, 1 дона тухум, 1,5 ош қошиқ аччиқ бодом, 1 чой қошиқ майдаланган лимон пусти, таъбга кура туз.

**Тайёрланиши:**

Кастрюлкада қайнаб турган сутта сариеғ солинади. Манний ёрмаси ҳам оз-оздан солинади ва аралаштириб турган ҳолда пиширилади. Сунг бироз совитилади ва тухум билан яхшилаб аталанади. Шакар, туз, майдаланган аччиқ бодом, лимон цедраси солинади ва бир хил кўринишга келгунича аралаштирилади.

Ҳосил бўлган қорипмадан чой қошиқ билан узмалар ажратиб олиб, қайнаётган тузли сувга солинади ва сув устига сузиб чиққач, 1-2 дақиқа давомида қайнатилади. Човли билан сузиб олиб, ёгланган кўзачага солинади. Кўзача бироз силкитилгач, духовкага солинади ва узмалар қизаргунча пишириб олинади.

Тайёр таом ширин соус ва сметана билан дастурхонга тортилади.

## БЎТҚА ВА ПАЛОВЛАР

**Творозли бўтқа**

**Керакли масалляқлар:**

600 г қайишқоқ гречкали ёки донли бўтқа, 250 г творог, 40 г шакар, 1 дона тухум, толқон, сариеғ, эритилган ёғ, сметана, туз.

**Тайёрланиши:**

Совитилган бўтқага творог, туз, шакар, ёғ, тухум сариги солинади ва яхшилаб аралаштирилади. Қорипма ёгланган ва толқон сепилган кўзачага жойланади, устидан сметана қуйилади ва духовкада 10 дақиқа давомида пиширилади.



### **Долчин солинган гуручли бўтқа**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1,5 ст гуруч, 4 ст сут, 75 г сариёғ, 0,5 чой қошиқ майдаланган долчин, таъбга кура туз.

#### **Тайёрланиши:**

Гуручни яхшилаб ювиб, сувга солинади ва баланд оловда қайнагунча тутиб турилади. Сўнг човли ёки галвир ёрдамида сувдан олиб, устидан совуқ сув қуйилади ва оқиб кетгунча кутилади. Тайёр бўлган ёрмани кўзачаларга жойлаб, устидан долчин, сариёғ ва иссиқ сут солинади. Тагига олмаслиги учун бироз сув ҳам солинганча, газ печига қуйилади ва 1 соатга яқин паст оловда вақти-вақти билан аралаштириб турган ҳолда пишириб олинади.

Бу бўтқа билан шакар, мураббо ёки мевали қиёмни алоҳида тарзда дастурхонга тортиш тавсия этилади.

### **Сулили хуштаъм бўтқа**

#### **Керакли масаллиқлар:**

2 ст сули, 100 г узум, 40 г сариёғ, 40 г шакар, 4 ст сув, долчин, майдаланган ёнғоқ, занжабил, қалампирмунчоқ, туз.

#### **Тайёрланиши:**

Сули кўзачага солинади. Устидан сув, узум, шакар, туз солиб, аралаштирилади. Қопқоғи ёпилади ва духовкада 20 дақиқа қайнатилади. Шундан сўнг хушбўй зираворлар солинади ва аралаштириб, яна 10 дақиқа қолдирилади.

### **Арпали бўтқа**

#### **Керакли масаллиқлар:**

1,5 ст арпа, 2 л сув, сут ёки бульон, 1-2 ош қошиқ сариёғ, 1 чой қошиқ туз.



**Тайёрланиши:**

Арпа ювилади ва кўзачага жойланади, устидан қайноқ сув, сут ёки шўрва солинади ва духовкада юмшоқ қилиб пишириб олинади. Сўнгра туз ва ёғ қуйиб, ёғоч қошиқ ёрдамида аралаштирилгач, кўзача билан дастурхонга тортилади. Агар бутқа сутда пиширилса, сариёғ қуйилади, шўрвада пиширилса, бу шарт эмас.

**Гўшт билан димланган арпали бўтқа**

**Керакли масаллиқлар:**

500 г гўшт, 2 дона пиёз, 500 г сабзи, 150 г ёғ, 500 г арпа бўтқаси.

**Тайёрланиши:**

Кўзачага пиёз, ёғ, туғралган қуй ёки мол гўшти, туғралган сабзи, сув солинади ва духовкада 15 дақиқа пишириб олинади. Сўнг устидан тайёр бўтқа қуйилади ва аралаштириб, яна 10 дақиқа давомида димланади.

**Тушилган арпа ёрмасидан бўтқа**

**Керакли масаллиқлар:**

200 г арпа ёрмаси, 500 мл сув, 60 мл ўсимлик ёғи, 1 дона пиёз, туз.

**Тайёрланиши:**

Ёрма тузли сувда қайнатилади, кўзачага жойланади. Туғралган ва ёгда тилларанг қилиб қовурилган пиёз билан аралаштирилади. Газ печида 10 дақиқа қайнатилади.

**Сутда пиширилган творогли тариқ бўтқаси**

**Керакли масаллиқлар:**

300 г тариқ, 3 ст сут, 3 ст сув, 200 г творог, 4 чой қошиқ шакар, туз.

**Тайёрланиши:**

Тариқ қайнатилади ва кўзачага жойланади. Сут солингач, шакар ва туз қўшиб, духовкада 10 дақиқа

Кузада пишираладиган таомлар \_\_\_\_\_ 

пиширилади. Сўнг творог қўшилади ва яхшилаб аралаштириб, яна 15 дақиқа қолдирилади. Тайёр бўтқага усимлик ёғи аралаштирилади ва дастурхонга тортилади.

### **Қовурилган қўзиқоринли арпа бўтқаси**

**Керакли масаллиқлар:**

1 ст арпа ёрмаси, 2 ст сув, 30 г сариёғ, 5-6 дона янги қўзиқорин, 1 дона пиёз, 2 ош қошиқ усимлик ёғи, таъбга кўра туз.

**Тайёрланиши:**

Арпа ёрмаси кўздан кечирилиб, яхшилаб ювилади ва порцияли кўзачаларга солинади. Устидан туз солинган қайнаган сув, сариёғ солиб аралаштирилади ва газ печида 2.5-3 соат давомида юмшагунча пиширилади.

Пиёз тозаланиб, тўгралади ва қизиган ёғда қовуриб олинади. Қўзиқоринлар эса ювилиб, қайнаётган сувга солинади ва 20-25 дақиқа давомида қайнатилади. Сўнг майда бўлакчаларга ажратилиб, озроқ усимлик ёғида қовуриб олинади. Пиёз билан аралаштирилади ва тайёр бўлишига 5 дақиқа қолган иссиқ бўтқа устига солинади.

### **Қўй гўшти палов**

**Керакли масаллиқлар:**

300 г гуруч, 500 г қўй гўшти, 2 дона пиёз, 2 дона сабзи, 4 ош қошиқ эритиб олинган сариёғ, таъбга кўра туз ва қалампир.

**Тайёрланиши:**

Гуруч ювилади ва 3 ст сув билан ивитиб қўйилади. Пиёз ва сабзи сомонча шаклда тўгралади ва гуруч билан аралаштирилиб, 20 дақиқа димланади. Қўй гўшти уртача катталиқда тўгралади, таъбга кўра туз ва қалампир сепиб, кўзачага жойланади. Сариёғ солинади ва аралаштирилади. Таом газ печида 40 дақиқа давомида пишириб олинади.





## **Товуқ гўштли палов**

### **Керакли масаллиқлар:**

300 г узунчоқ гуруч, 1 кг товуқ оёқлари, 80 г сариеғ, 200 г янги қўзиқорин, 200 г қаймоқ, 60 г майдаланган бодом, 2 дона “галина бланка” кубиклари, қуруқ кўкатлар.

### **Тайёрланиши:**

Кўзачага ёғ солинади. Устига бодом солиб, тилла рангга киргунича қовуриб олинади. 2 марта яхшилаб аралаштирилгач, бодом олиб қўйилади, ўрнига терисидан ажратиб олинган товуқ оёқлари, гуруч ва қўзиқорин солинади. 3 ст сувда эритилган шўрва зираворини ҳам солиб, газ духовкасида 40 дақиқа пишириб олинади. Пишишига 15 дақиқа қолганида қаймоқ ва қовурилган бодом солинади.

## **Булғор қалампири ва қўзиқоринли палов**

### **Керакли масаллиқлар:**

1 ст гуруч, 5-7 дона янги қўзиқорин, 2 дона помидор, 3 дона булғор қалампири, 2 ст гўшт шўрваси, 3 ош қошиқ сариеғ, таъбга кўра туз.

### **Тайёрланиши:**

Қўзиқорин тозаланади ва паллаларга бўлинади. Булғор қалампирлари тозаланади ва кичик тўртбурчак шаклида тўғралади. Помидор қайноқ сувда бироз тутилади ва пўсти ажратиб олингач, 4 бўлакка бўлинади. Уругли қисми олиб ташланади, мағзи тўртбурчак шаклида тўғралади.

Товага бироз ёғ солинади ва қизитилади, паст оловда булғор қалампири ва помидор бироз қовуриб олинади.

Кўзачага ёғ солинади. Устидан ювиб тозаланган ва қуритилган гуруч солиб, аралаштириб турилган ҳолда тилла рангга киргунича қовуриб олинади. Сўнгра помидор, булғор қалампири, парракланган қўзиқорин жойланади ва туз сепиб, сузиб олинган шўрва қўйилади. Қопқоғини ёпиб, паст оловда 0,5 соат давомида димлаб пиширилади.



## **Қора олхўрили палов**

### **Керакли масаллиқлар:**

400 г гуруч, 200 г қора олхўри, 4 ош қошиқ сариёғ, шакар ва туз.

### **Тайёрланиши:**

Гуруч қайнатилади, қора олхўри бироз вақтга қайноқ сувга солинади ва пўсти тозаланиб, майда тўғралади. Пишган гуруч, олхўри, ёғ, туз ва шакар яхшилаб аралаштирилади ва кўзачага жойланади. Қопқогини ёпиб, газ печида 20 дақиқа пишириб олинади.

## **Товуқ гўшти ва пиёзли палов**

### **Керакли масаллиқлар:**

1 ст гуруч, 200 г товуқ гўшти, 2 дона пиёз, 2,5 ош қошиқ усимлик ёғи, 30 г сариёғ, 3 ст товуқ бульони ёки қайнаган сув, таъбга кўра туз ва қалампир.

### **Тайёрланиши:**

Товуқ гўшти суюқларидан тозаланади ва шўрва ёки тузли сувда пишириб олинади, тўртбурчак шаклида тўғралади. Шўрва эса сузиб олинади. Пиёз тозаланади ва майда тўғралади, қизиган ёғда тилла рангга киргунича қовурилади. Сўнг устидан пиширилган ва қуриштирилган гуруч солиб, тез-тез аралаштириб турилган ҳолда, шаффоф ҳолга келгунича қовуришда давом этилади.

Ёлланган кўзачага гуруч, пиёз, қовурилган товуқ гўшти, таъбга кўра туз ва қалампир жойланади. Яхшилаб аралаштирилгач, устидан сузиб олинган шўрва қуйилади ва қопқогини ёпиб, паст оловда 0,5 соатга яқин пишириб олинади.

Тайёр паловга кўкат сепилади. Тузлама ёки сабзавотли салатлар билан дастурхонга тортилади.



## МУНДАРИЖА

Кириш .....	3
Кўзада таом тайёрлаш сирлари .....	4
Кўзачадан қандай фойдаланилади? .....	4
Кўзачага хамирли қопқоқ тайёрлаш .....	5
Турли шўрва ва окрошкалар .....	6
Сабзавотли таомлар .....	18
Қузиқоринли кўза таомлари .....	48
Гўштли кўза таомлари .....	53
Қуй гўштили таомлар .....	72
Парранда гўштидан пишириладиган таомлар .....	83
Калла-почали таомлар .....	93
Денгиз маҳсулотларидан тайёрланадиган таомлар .....	99
Чучвара ва украинча хамир овқатлар .....	106
Бўтқа ва паловлар .....	109

3500 с.м.

УДК: 641,5  
КБК 36.991  
К 96

К 96 Кузада пишириладиган таомлар/  
– Т.: «DAVR PRESS» NMU, 2012. – 116 б.

ISBN 978-9943-4075-2-7

УДК: 641,5  
КБК 36.991

Оммавий нашр

## КУЗАДА ПИШИРИЛАДИГАН ТАОМЛАР

Бош муҳаррир Гулчеҳра Муҳаммаджон  
Муҳаррир Хосият Ражабова  
Мусаҳҳиҳ Дилором Ҳотамова  
Саҳифаловчи-дизайнер Азиза Ойназарова

Нашриёт лицензия рақами АІ-№ 213  
2012 йил 20 декабрда нашриётга топширилди.  
2013 йил 29 январда босишга рухсат этилди.  
Бичими 84x108 <sup>1/32</sup> «Baltica APP» гарнитураси.  
Шартли босма табоғи 6,09.  
Нашриёт ҳисоб табоғи 3,84. Адади 2000 нусха.  
669-сонли буюртма. Баҳоси шартнома асосида.

Оригинал макет "DAVR PRESS" нашриёт-матбаа  
уйида тайёрланди.

"DAVR PRESS" NMU МЧЖнинг матбаа бўлимида  
офсет усулида чоп этилди.

Манзил: Ўзбекистон Республикаси, 100156, Тошкент шаҳри,

Чилонзор тумани, 20<sup>а</sup>-даҳа, 42-уй.

Тел: 8(371) 120-1299;

Маркетинг бўлими: 8(371) 120-1233

Web: [www.davrpres.uz](http://www.davrpres.uz), [www.kitoblar.com](http://www.kitoblar.com);

E-mail: [davr-press@mail.ru](mailto:davr-press@mail.ru)