В современной татарской кухне молоко нашло широкое применение. Однако молоко в свежем виде употребляли сравнительно мало (только с чаем или в качестве приправы к жидким блюдам). Из молока делали масло, сузьму, эремчек (творог), катык (вид простокваши), каймак (сметану), корт (сухой творог). Сливочное масло, изготовленное татарами, считалось лучшим во всей окрестности.

Катык

Корт

Корт из кефира

Корт с маслом

Каймак (сметана)

Вареный каймак

Атлан май (сливочное масло)

Сузьма (процеженный катык)

Айран

Творожная масса обыкновенная

Творожная масса с изюмом

Творожная масса с медом

Творожная масса с морковью

Сыр домашний

Молочный соус с луком

Оладьи из творога с вареньем

Сладкая сырковая масса

Рулет творожный

Творожная запеканка