

Татарская кухня Татарские рецепты

[Кип Кэп Ить \(засушенное мясо\)](#)

[Кыздырма](#)

[Юл Итэ \(запеченная солонина\)](#)

[Карта](#)

[Ат картасы](#)

[Пещкянь Тана Итэ \(отварная конина\)](#)

[Ит Камэрда \(мясо в тесте\)](#)

[Бифштекс по-татарски](#)

[Гусь вяленый по-татарски](#)

[Каздерган Каз \(гусь копченый\)](#)

[Пещкен Урьдяк \(утка отварная\)](#)

[Тезлаган Каз \(гусь соленый\)](#)

[Студень](#)

[Хлебный квас](#)
[\(основной рецепт для приготовления холодных супов\)](#)

[Свекольный квас](#)
[\(основной рецепт для приготовления холодных супов\)](#)

[Окрошка по-татарски](#)

[Свекольник с грибами](#)

[Суп с простоквашей](#)

[Окрошка мясная](#)

