

مۇقاۋىنى لايىھىلىگۈچى: تۇرغۇنجان سەيدۇللا



پېچىنە - پىرەنىكلەر بەكمۇ تاتلىق،  
بار يەنە شاھ يېمەكلىك - ساغزا ئاتلىق.  
تىزىلسا داستخانغا بۇ يېمەكلەر،  
مېھمانلارنىڭ دىلى يايىراپ قۇچار شادلىق.

— ئابدۇرۇسۇل ئۆمەر

ISBN 978-7-5372-4348-3



9 787537 243483 >

(民文) 定价: 13.00 元

توختى باقى

# پېچىنە - پىرەنىكلەر پىشۇرۇش

## 家庭制作糕点



شىنجاڭ خەلق سەھىيە نەشرىياتى

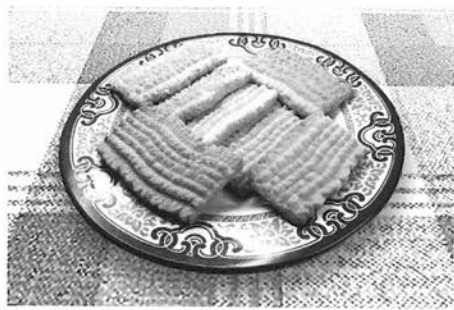
ئائىلىدە پېچىنە پىرەنىكلەر پىشۇرۇش

شىنجاڭ خەلق سەھىيە نەشرىياتى



www.uzbookcenter.com  
www.uzbookcenter.com  
www.uzbookcenter.com

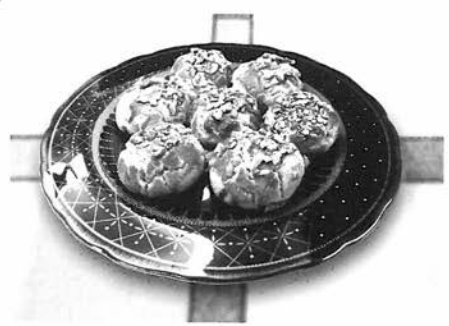
ماشنا پىرەنىك  
机器饼干  
jī qì bǐng gān



قىيامى بوغۇرساق  
酱密条  
jiàng mì tiáo



كۈلگۈنچەك  
开口笑  
kāi kǒu xiào



قۇراپىيە  
枯若匹雅  
kū ruò pǐ yǎ





ئالما بەلش

苹果白力西

píng guǒ bái lì xī

چۈرۈك پېچنە  
千层酥  
qiān céng sū



چۈرۈك پېچنە

千层酥

qiān céng sū

شاكلات تورت  
巧克力蛋糕  
qiǎo kè lì dàn gāo







مېرىنكا

蛋清糕  
dàn qīng gāo

ياغاقلق بال پىرەنىك

核桃酥  
hé tao sū



مېغزلىق پىرەنىك

瓜子饼干

guā zǐ bǐng gān



قارا كۆز

黑眼睛  
hēi yǎn jīng







پالما پرەنكى

椰蓉饼干

yē róng bǐng gān

پوشكال  
油香  
yóu xiāng



كۈنجۈتلۈك پىرەنىك

芝麻饼干

zhī ma bǐng gān

كۈنجۈتلۈك كات - كات

芝麻卡涕卡涕

zhī ma kǎ tì kǎ tì









مالنا پرهنگی  
蓝莓饼干  
lán méi bǐng gān



تەشمە  
麻花  
má huā



هەسەل پرهنگ  
蜜蜂饼干  
mì fēng bǐng gān



بال پرهنگ  
蜜蜂饼干  
mì fēng bǐng gān



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

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

تەربىيەلەش ئورۇنلىرى، چوڭ - كىچىك رېستورانلارنىڭ تەربىيەلەش كۇرسلىرى ھەمدە ھەر خىل تېخنىكا تەربىيەلەش مەركەزلىرىنىڭ مۇلازىمەت تۈرىدىكى ئوقۇتۇش سىنىپلىرىدا دەرسلىك ۋە پايدىلىنىش ماتېرىيالى قىلىشقا بولىدۇ. ئەڭ مۇھىمى، ھەربىر ئۇيغۇر ئائىلىسى ئۆزلىرىنىڭ سۈپەتلىك يېمەكلىك پىشۇرۇشتا شەكىللەندۈرگەن تارىخىي ئەنئەنىسىنى ئەۋلادلارغا سىڭدۈرۈشتە زۆرۈر ئائىلە ئوقۇشلۇقى قىلىشقا تولمۇ ماس كېلىدۇ.

فليس الكمال في تسيب العلم - فانه في ربح العلم في ربح العلم في  
ربح العلم في الاستغناء ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في  
الربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في  
فانه في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في  
علم العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في  
ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في  
العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في  
العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في ربح العلم في

25 ..... غىتە بىر ئىنشا  
 26 ..... غىتە بىر ئىنشا قىسپى  
 27 ..... غىتە بىر ئىنشا  
 28 ..... رەنە بىر رەنە  
 29 ..... غىتە بىر ئىنشا

**مۇندەرىجە**

30 ..... رەنە بىر رەنە  
 31 ..... رەنە بىر رەنە

**پېچىنە - پىرەنكەلەر**

32 ..... ئاق پېچىنە  
 33 ..... سېرىق پېچىنە  
 34 ..... بالىلار پېچىنىسى  
 35 ..... قايماق پېچىنە  
 36 ..... خاسىڭ پېچىنە  
 37 ..... سۈزمە پېچىنە  
 38 ..... گۈللۈك پېچىنە  
 39 ..... گۈلباغچە پېچىنىسى  
 40 ..... مېغىز پېچىنىسى  
 41 ..... تۈلۈم پېچىنىسى  
 42 ..... مېرىنكا  
 43 ..... ياڭاق پېچىنىسى  
 44 ..... شاكىلات پېچىنىسى  
 45 ..... بادام پېچىنىسى  
 46 ..... قوۋزاقداچىن پېچىنىسى  
 47 ..... فرانسوز پېچىنىسى  
 48 ..... مۇرابالىق پېچىنە  
 49 ..... بال پىرەنكە  
 50 ..... سۇ يېغىلىق بال پىرەنكە  
 51 ..... ئېرىمچىكىلىك پىرەنكە

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

### مايدا پىشۇرۇلىدىغان پىشۇرۇقلار

- 60 ..... قېيىنچا  
 61 ..... بوغۇرساق  
 61 ..... ئوراما  
 63 ..... قۇش تىلى  
 64 ..... گۈلبەنەك  
 65 ..... ئەتىرگۈل چېچكى

باقالىيلار

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

بەلىشلەر

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



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

25 ..... رەسپىيە رايونى

### تولدۇرمىلار

رەسپىيە

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

27 ..... رەسپىيە رايونى

### باشقا پىشۇرۇقلار

47 ..... رەسپىيە رايونى

27 ..... رەسپىيە رايونى

102 ..... سىيادانلىق بولكىلار

103 ..... تۇچ

104 ..... قات - قات

105 ..... قوغۇن تۈرمىلى

107 ..... ئۆرۈك تاتلىقى

108 ..... كاۋا تاتلىقى

109 ..... بانان قويمىقى

109 ..... ئۆرۈك چۈلىسى

48 ..... رەسپىيە رايونى

### گۈلقەنتلەر

48 ..... رەسپىيە رايونى

28 ..... رەسپىيە رايونى

111 ..... قىزىلگۈل گۈلقەنتى

- 111 ..... ئانا چېچكى گۈلقەنتى
- 112 ..... رەيھان گۈلقەنتى
- 112 ..... زاراغزا چېچكى گۈلقەنتى
- 113 ..... جىگدە چېچكى گۈلقەنتى
- 113 ..... پىننە گۈلقەنتى
- 114 ..... شاپتۇل چېچكى گۈلقەنتى
- 114 ..... ئۈرۈك چېچكى گۈلقەنتى
- 115 ..... ئەتىرگۈل گۈلقەنتى
- 115 ..... ئالما چېچكى گۈلقەنتى
- 116 ..... يالپۇز گۈلقەنتى
- 116 ..... نەشپۈت چېچكى گۈلقەنتى

**شەرىھەتلەر**

- 118 ..... چىلان شەرىبىتى
- 118 ..... جىگدە شەرىبىتى
- 119 ..... ئاپپىلسىن شەرىبىتى
- 119 ..... ئەينىولا شەرىبىتى
- 120 ..... ئالقات شەرىبىتى
- 120 ..... بېھى شەرىبىتى
- 121 ..... ئالما شەرىبىتى
- 121 ..... شاتۇت شەرىبىتى
- 122 ..... تاتلىق ئانار شەرىبىتى
- 122 ..... ئاچچىق ئانار شەرىبىتى
- 122 ..... پىننە شەرىبىتى
- 123 ..... لىمون شەرىبىتى
- 124 ..... سەۋزە شەرىبىتى

- 124 ..... شاپتول شەرىبىتى
- 125 ..... ئالۇچا شەرىبىتى
- 125 ..... قارىئۆرۈك شەرىبىتى
- 126 ..... قىزىلگۈل شەرىبىتى
- 126 ..... شوخلا شەرىبىتى
- 127 ..... نەشپۈت شەرىبىتى
- 127 ..... گىلاس شەرىبىتى

### مۇراببالار

- 128 ..... ئالما مۇرابباسى
- 128 ..... بېھى مۇرابباسى
- 129 ..... ئۆرۈك مۇرابباسى
- 130 ..... قارىئۆرۈك مۇرابباسى
- 130 ..... ياڭاق مۇرابباسى
- 131 ..... بۆلجۈرگەن مۇرابباسى
- 131 ..... ئۈزۈم مۇرابباسى
- 132 ..... شاتۇت مۇرابباسى
- 132 ..... ئەنجۈر مۇرابباسى
- 133 ..... قوغۇن مۇرابباسى

### تورتلار

- 134 ..... بۆلجۈرگەن تورتى
- 136 ..... بادام پىرەنكى تورتى
- 137 ..... ھەسەل ۋە ياڭاق تورتى
- 139 ..... ئالما تورتى
- 140 ..... ئامۇت تورتى

141 ..... بېھى تورتى

142 ..... مۈشۈك تىلى شەكىللىك تورت

143 ..... بانانلىق تۈرمەل تورت

144 ..... پولۇ تورتى

145 ..... قار ياغدى تورتى

147 ..... مېۋە تورتى

149 ..... گۈرۈچ تورتى

150 ..... قوناق ئۇنى تورتى

151 ..... تۇخۇم تورتى

152 ..... ئۈچ رەڭلىك تورت

153 ..... مېۋىلىك قېتىق تورتى

154 ..... لىمۇنلۇق قېتىق تورتى

155 ..... ماروژنى تورتى

156 ..... قەۋەتلىك بال تورتى

158 ..... سۇ مېيىلىق بال تورتى

158 ..... ياغسىز قېتىق تورتى

159 ..... ئاق - قارا تورت

161 ..... ناپالىئون

162 ..... شاكىلات تورتى

163 ..... كۈنجۈت تورتى

164 ..... ئۆرۈك تورتى

165 ..... قۇرغاق تورت

166 ..... يۆگىمە تورت

167 ..... پروك

168 ..... بولكا

169 ..... بولدۇرۇلغان پاشتىن

170 ..... پاشتىت

171 ..... سامبۇسا

رئاسته رهبر	141
تایمه ظللکله رکت فائیهه	142
تایمه رانویه رهبرکله	143
رئاسته فایر	144
رئاسته رهبرکله	145
رئاسته ههجه	147
رئاسته رهبرکله	149
رئاسته رهبرکله رهبرکله	150
رئاسته رهبرکله	151
تایمه ظللکله رهبرکله	152
رئاسته رهبرکله ظللکله	153
رئاسته رهبرکله رهبرکله	154
رئاسته رهبرکله	155
رئاسته رهبرکله ظللکله رهبرکله	156
رئاسته رهبرکله رهبرکله	158
رئاسته رهبرکله رهبرکله	158
تایمه رهبرکله - رهبرکله	159
رهبرکله	161
رئاسته رهبرکله	162
رئاسته رهبرکله	163
رئاسته رهبرکله	164
تایمه رهبرکله	165
تایمه رهبرکله	166
رهبرکله	167
رهبرکله	168
رهبرکله رهبرکله رهبرکله	169
رهبرکله	170
رهبرکله	171



پېچنە - پىرەنىكلەر  
ئاق پېچنە  
(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ماي (ياكى مارگىرىن) بىر پىيالى، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر بىر پىيالى، سۈت بىر پىيالى، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا.  
خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال ماي (ياكى مارگىرىن) جاۋۇرغا سېلىپ كۆپتۈرۈلىدۇ، ئاندىن ئۈستىگە سودا، تۇخۇم، شېكەر سېلىنىپ، ئاخىرىدا سۈت قۇيۇلۇپ، ياخشى كۆپتۈرۈلگەندىن كېيىن ئۇن سېلىنىپ، يۇمشاقراق، ئەمما قولغا چاپلاشمىغۇدەك قىلىپ خېمىر تەييارلىنىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن مۇۋاپىق مىقداردا ئۈزۈپ ئېلىپ زۇۋۇلا قىلىپ، قول ياكى نوغۇچ بىلەن بىر سانتىمېتىر ياكى ئۇنىڭدىن نېپىزرەك قىلىپ تەكشى يېپىپ، تەييارلىۋالغان ھەر خىل شەكىلدىكى قېلىپلاردىن خالىغىنى خېمىرغا پاتۇرۇلۇپ كېسىپ ئېلىۋېلىنىدۇ، ئاندىن لېگەنگە يېپىتىپ قويۇلغان شېكەرگە پېچىنىنىڭ يۈزى



بېسىلىپ تەييارلىنىدۇ.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان پېچىنە تەكشى مايلانغان لېسقا شالاڭراق تىزىلىپ، ئالدىن قىزىتىپ تەييارلىۋالغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. پىشۇرۇش جەريانىدا دوخۇپكا ئوتىنىڭ تەكشى بولۇشىغا كاپالەتلىك قىلىش پېچىنىنىڭ سۈپەتلىك بولۇش - بولماسلىقىغا بىۋاسىتە تەسىر كۆرسىتىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** كۆركەم، تەملىك، كۆڭۈلدىكىدەك

يېمەكلىك بولالايدۇ.

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

### سېرىق پېچىنە

(بىر پەنتۇس)

**خۇرۇچلىرى:** ماي (مارگىرىن) بىر پىيالى، سەككىز دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، شېكەر بىر يېرىم پىيالى، سۈت بىر پىيالى، سودا يېرىم بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا، يۈزىگە سۈركەش ئۈچۈن بىر نەچچە دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى.

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



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

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

يۈزىنى بېزەش ئۇسۇلى: شەكىل چىقىرىلغان پېچىنىنىڭ يۈزىگە ياكى ئوتتۇرىغا تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىپ تەييارلىنىدۇ. پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلىۋالغان پېچىنە مايلانغان لېسقا شالاڭراق، رەتلىك تىزىلىپ، قىزدۇرۇلغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. دوخۇپكىنىڭ ئوتى ئوبدان تەڭشەلگەندىلا پېچىنە ھەم يېيىشلىك، ھەم كۆركەم پىشىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، قىزىرىپ پىشقان، يېيىشلىك. داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ رەتلىك قويۇلسا بولىدۇ.

### بالىلار پېچىنىسى (بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى يېرىم پىيالە، سۈنئىي





سېرىقماي يېرىم پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، ئۈچ دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، شېكەر يېرىم پىيالى، ھەسەل يېرىم پىيالى، سۈت پاراشوكى يېرىم پىيالى، قېتىق يېرىم پىيالى، سودا كىچىك يېرىم قوشۇق، ئۇن دۆۋە ئۈچ پىيالى.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئايرىم قاچىدا تۇخۇم شېكەر بىلەن كۆپتۈرۈلىدۇ. ئىككى خىل ماي جاۋۇردا ئاقارغىچە كۆپتۈرۈلىدۇ. كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم شېكەر، مايلاغا ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاندىن ھەسەل قۇيۇپ كۆپتۈرۈلىدۇ. سۈت پاراشوكى، قېتىق، سودا ۋە ئۇن باشقا خۇرۇچقا ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ، خېمىرى باشقا پىرەنكىلەرنىڭكىدىن سەل چىگراق يۇغۇرۇپ تىندۈرۈلىدۇ.

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

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: دوخۇپكا ئون مىنۇت بۇرۇن قىزىتىۋېلىنىپ، بېچىنە سۇس سارغايىتىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، سارغىيىپ پىشقان، يېيىشلىك.

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



## قايماق پېچىنە (بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: خام قايماق لىق بىر پىيالىە، سۈنئىي سېرىقماي يېرىم پىيالىە، شېكەر بىر پىيالىە، سۈت پاراشوكى بىر سىقىم، تۆت - بەش دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، تۇخۇم بىر دانە، سودا كىچىك يېرىم قوشۇق، ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا.

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

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

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەڭشەلگەن دوخۇپكىدا پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، يېيىشلىك.

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



## خاسىڭ بېچىنە

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى ئاز كەم بىر پىيالىە، سېرىقماي بىر چوڭ قوشۇق، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر بىر پىيالىە، قورۇلغان خاسىڭ بىر پىيالىە، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئۇن ئۈچ يېرىم پىيالىە.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مايلار جاۋۇرغا سېلىنىپ ئاقارغۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. تۇخۇم بىلەن شېكەر قويۇقلاشقۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاندىن بۇ ئىككىسى بىرلەشتۈرۈلۈپ يەنە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاخىرىدا خاسىڭ، سودا، ئۇنلارنى سېلىپ نورمال خېمىر تەييارلاپ، ئازراق تىندۈرۈلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردا خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا تۇتۇپ، زۇۋۇلنى بېسىپ، ئۈستىگە خاسىڭ ئۇۋاقلرى سېپىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدىن قىزىتىلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، سارغىيىپ پىشقان، يېنىشلىك. داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: خۇددى ئاق بېچىنىگە ئوخشاش تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ رەتلىك قويۇلسا بولىدۇ.

### سۈزمە پىچىنە (بىر پەتنۇس)

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

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

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

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدىن قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، سارغىيىپ پىشقان، يېيىشلىك.

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



## گۈللۈك پىچىنە

(بىر پەتەنۇس)

خۇرۇچلىرى: سۇ، ماي، ئۇن بىلەن يۇغۇرۇلغان چۈرۈك پەشمەت خېمىرى ئۈچۈن ئۇن 500 گرام، قوي مېيى 180 گرام، قايناق سۇ 200 گرام، شېكەر 150 گرام، تاتلىق پىششىق قىيما، پۇرچاق قىيمىسى مۇۋاپىق مىقداردا.

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

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: بۇ ئىككى خىل خېمىر ئارىلاشتۇرۇلۇپ، چوڭ قاتلاش ئۇسۇلى بىلەن ئورالغاندىن كېيىن، ئىنچىكرەك پىلتا قىلىپ، 50 گرام خېمىردىن ئۈچ دانە زۇۋۇلا ئۈزۈپ، ئەمبەل ئۈستىگە توغرىسىغا قويۇپ، بېسىپ يۇمىلاق پىلتا چىقىرىلىدۇ.

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

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، رەڭگى چىرايلىق، يېيىشلىك.

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



رەتلىنىشكە رەسپىدە رايۇن رەتلىنىشكە : رايۇنغا رايۇنغا  
ئىلىدە، رايۇن رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا  
رەتلىنىشكە رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا  
رەتلىنىشكە رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا رايۇنغا

### گۈلباغچە پېچىنىسى (بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: قېتىق ئىككى ئاش قوشۇق، سېرىقماي 125  
گرام، ئۆسۈملۈك مېيى يېرىم پىيالى، بىر دانە تۇخۇمنىڭ  
سېرىقى، سودا ئىككى ئاش قوشۇق، ساپ پۇرچاق ئۇنى ئىككى  
ئاش قوشۇق، ئون، ياڭاق مېغىزى تالقىنى مۇۋاپىق مىقداردا،  
شېكەر شەربىتى ئۈچ پىيالى، سۇ ئۈچ پىيالى، لىمون سۈيى يېرىم  
پىيالى.

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

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



**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** چىرايلىق گۈل غۇنچىسى شەكلىدىكى بۇ خېمىرلار مايلانغان لېسقا تىزىلىدۇ. ئوتتۇراھال ھارارەتلىك دوخۇپكىدا تاكى قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. شەرىپتى ئۈچۈن سۇ، شېكەر، لىمون سۈيى قوشۇلۇپ قاينىتىلىدۇ، قىيام ھالىتىدىكى شەرىپەت سوۋۇتۇلغان پىچىنەنىڭ ئۈستىدىن تۆكۈلىدۇ، پىچىنەلەر شەرىپەتنى ئىچىپ بولغاندىن كېيىن، تەخسىلەرگە ئېلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** كۆركەم، تەملىك، يېيىشلىك.

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

### مېغىز پىچىنىسى

(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** مارگرىن ئۈچ پىيالا، سوقۇلغان شېكەر ئۈچ پىيالا، تۇخۇم ئون دانە، ئۇششاق سوقۇلغان ئۆرۈك مېغىزى ئۈچ پىيالا، مۇئەتتەر ئالتە تامچە.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** بىر جاۋۇردا مارگرىن، سوقۇلغان شېكەر ۋە تۇخۇم ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، باشقا بىر جاۋۇردا سوقۇلغان مېغىز بىلەن ئۇن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاندىن مۇئەتتەر قوشۇلىدۇ. ئاندىن ئىككى جاۋۇردىكى ئارىلاشمىلار بىرلەشتۈرۈلۈپ ئوبدان كۆپتۈرۈلىدۇ.

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان ئارىلاشما



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

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلىۋالغان پېچىنە ئالدىن 160 گرادۇسقا قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ، ئون مىنۇت پشۇرۇلىدۇ.

**يۈزىنى بېزەش ئۇسۇلى:** يۈزىگە ئاق شېكەر ۋە پىستە مېغىزى يېپىشتۈرۈلۈپ بېزىلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** سارغۇچ رەڭلىك، يېيىشلىك. يۈرەكنى كۈچەيتىش، يۆتەل توختىتىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە. داستىخانغا تىزلىش ئۇسۇلى: داستىخاننىڭ ئوتتۇرىغا تىزىلغان نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ، كىچىك تەخسىلەرگە ئېلىنىپ چىرايلىق تىزىلىدۇ.

### تۈلۈم پېچىنىسى (بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** مارگرىن 250 گرام، قېتىق تۆت ئاش قوشۇق، چۈچۈتۈلگەن سۇ مېيى تۆت ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالە، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، سودا ئىككى بال قوشۇق، مۇئەتتەر تۆت تامچە، ئون يېتەرلىك مىقداردا. **ئۈستىنىڭ خۇرۇچلىرى:** مارگرىن ئىككى ئاش قوشۇق،





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

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا بارلىق خۇرۇچلار سېلىنىپ، ئۈستىگە ئون ئاز - ئازدىن سېلىنىپ، يۇمشاق، ئەمما قولغا يېپىشىمغۇدەك خېمىر يۇغۇرۇلغۇدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر گۆش قىيمىشلاش ماشىنىسىدىن ئۆزگەرتىپ ياسالغان پىرەنكى ماشىنىسىغا سېلىنىپ بېسىپ چىقىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: چىققان بېچىنلىر مايلانغان لېسقا تىزىلىپ، ئاندىن قىزدۇرۇپ قويۇلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ، يۈزى بەك قىزارتۇپتىلمەي پىشۇرۇلىدۇ.

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

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

ئالاھىدىلىكى: شەكلى خۇددى تۆلۈمغا ئوخشايدۇ. مەزىلىك، يېنىشلىك. مېڭە ۋە يۈرەكنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

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



## مېرىنكا

پىششىق قىلىش

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

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

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** تۇخۇم كۆپۈپ شۇ خىل ھالەتكە كەلگەندىن كېيىن، مايلانغان لېسقا قوشۇق بىلەن بىر - بىرلەپ قۇيۇلىدۇ، قۇيغاندا ئاستى تەرىپى كەڭرەك، ئۈستى تەرىپى ئۈچلۈقراق شەكىل چىقىرىلىدۇ.

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

**ئالاھىدىلىكى:** كۆركەم، ئاپئاق، ئىنتايىن تاتلىق، ئېغىزغا كىرسلا ئېرىپ كېتىدۇ.

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



## ياڭاق پېچىنىسى

(16 كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** مارگرىن 300 گرام، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى پىيالى، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى بىر پىيالى، سودا پاراشوكى ئىككى بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا.

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

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** خېمىردىن ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇللىلار تۇتۇلۇپ، يۇمىلاق توپ شەكىلىگە كىرگۈزۈلىدۇ. ئاندىن ئالتىن بىلەن سەل - پەل بېسىلىدۇ ھەم ئوتتۇرىسىغا يېرىم ياڭاق مېغىزى قويۇلىدۇ.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان پېچىنلەر مايلانغان لېسقا رەتلىك تىزىلىپ، دوخۇپكىدا يۈزى سارغايغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** رەڭگى ئاقۇچ، مەزىلىك. مېڭىنى



قۇۋۋەتلەش، ھاردۇق چىقىرىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە. ئائىلىدە تىزىلىپ، نان ياكى ساغزىنى چۆرىدەپ قويۇشقا بولىدۇ.

### شاكىلات بېچىنىسى

(12 كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** ئۇن ئىككى پىيالى، كاكائو پاراشوكى تۆت ئاش قوشۇق، مارگرىن ئىككى پىيالى، ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى پىيالى، ئالتە دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، مۇئەتتەر 3 ~ 4 تامچە، ئېرىتىلگەن شاكىلات ئىككى پىيالى، ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا.

**يۈزى ئۈچۈن:** يېمەكلىككە ئىشلىتىلىدىغان بوياق ۋە كىرىم پاراشوكى.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** جاۋۇرغا ئۇن، سوقۇلغان شېكەر ۋە كاكائو پاراشوكى سېلىنىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئاندىن تۇخۇم سېرىقى، مارگرىن سېلىنىپ، خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. يۇغۇرۇلغان خېمىر مايلىق قەغەزگە ئورنىلىپ بىر سائەت تىندۈرۈلىدۇ.

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** خېمىر ئەمبەلگە قويۇلۇپ، ئوغۇچ بىلەن بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتا ئېچىلىپ، ئۈستىگە



ئىستاكاننىڭ ئېغىزى بوشراق ياتۇرۇلۇپ، قىيىلىقچا كەسكۈچ بىلەن كېسىلىدۇ. **پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلىۋېلىنغان بېچىنىلەر مايلانغان لېسقا تىزىلىپ، 180 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 15 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

**بېزەش ئۇسۇلى:** پىشپ چىققان بېچىنىلەر ئېرىتىلگەن شاكىلاتقا چۆكۈرۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. سوۋۇغان بېچىنىلەرنىڭ يۈزى يېمەكلىككە ئىشلىتىلىدىغان بوياق ۋە تەڭشەلگەن كىرىملەر بىلەن بېزىلىدۇ. **ئالاھىدىلىكى:** كۆركەم، رەڭدار، تاتلىق. بەدەننى قۇۋۋەتلەش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە. **داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** تەخسىلەرگە چىرايلىق تىزىلغان بېچىنىلەر نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىنى چۆرىدەپ مۇۋاپىق ئورۇنغا تىزىلسا بولىدۇ.

### بادام بېچىنىسى

(بىر پەتنۇس)

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



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

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئۈرۈك قېقى چوڭلۇقىدا ئۈزۈلۈپ كۇمىلاچلىنىدۇ. كۇمىلاچلار كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم ئېقىغا پاتۇرۇلىدۇ. پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان كۇمىلاچلار ئوبدان مايلىنىپ ئۈستىگە نېپىز ئۇن سېپىلگەن لېسقا تىزىلىپ، ئوتتۇراھال ھارارەتلىك دوخۇپكىدا يېرىم سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ. پىشقاندىن كېيىن سىم تور ياكى غەلۋىر شەكىلىدىكى ھاۋا ئۆتۈشۈپ تۇرىدىغان يەردە قۇرۇتۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: دانە - دانە، يۇمىلاق، ئاقۇچ رەڭلىك، يېپىشلىك. توسالغۇلارنى ئېچىش، ئاشقازاننى كۈچەيتىش، تەرەتنى راۋانلاشتۇرۇش، يۆتەلنى توختىتىش قاتارلىق ئالاھىدىلىكلەرگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: نان ياكى ساغزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

## قوۋزاقدارچىن پېچىنىسى

(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** ئۇن ئىككى يېرىم پىيالى، شېكەر يېرىم پىيالى، ئۈندەك سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن بەش بال قوشۇق، مارگرىن ئىككى يېرىم پىيالى.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** شېكەر، ئۇن، قوۋزاقدارچىن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، مارگرىن قوشۇلۇپ، سۇ قۇيماي خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

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

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** كېسىپ تەييارلانغان پېچىنلەر مايلانغان لېسقا تىزىلىپ، ئالدىن قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

**بېزەش ئۇسۇلى:** پىشىپ بولغان پېچىنلەرنى دوخۇپكىدىن ئالغان ھامان يۈزىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىقراق، قوڭۇر رەڭلىك بولىدۇ، ئاشقازاننى ياخشىلاش، ئىشتىھانى ئېچىش، بەدەننى قۇۋۋەتلەش قاتارلىق ئالاھىدىلىكلەرگە ئىگە.

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

ظەلەتتە، يەنە، بەلگە، قىلىپ بىر نەرسە: زىھنىيەتتە كالا.

### فرانسوز پېچىنىسى (تۆت كىشىلىك)

نەك دەپنە ئىكەن، دىگەندە: زىھنىيەتتە زىھنىيەتتە،

**خۇرۇچلىرى:** ئۇن بىر پىيالى، ساپ پۇرچاق ئۇنى بىر  
ئاش قوشۇق، تۇخۇم تۆت دانە، سودا بىر يېرىم بال قوشۇق،  
شېكەر يېرىم پىيالى، سۇ مۇۋاپىق مىقداردا .

**يۈزى ئۈچۈن:** يېمەكلىككە ئىشلىتىلدىغان بوياق ۋە  
كىرىم پاراشوكى. (ئىشلىتىش پىندىمە)

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

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

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

**بېزەش ئۇسۇلى:** پېچىنە سوۋۇغاندىن كېيىن يۈزىگە  
يېمەكلىككە ئىشلىتىلدىغان بوياق ۋە كىرىم پاراشوكى بىلەن  
سېرىق چاچلىق كىچىك قىزچاقنىڭ شەكلى چىقىرتىلىپ بولىدۇ.





ئالاھىدىلىكى: شەكلى چىرايلىق، رەڭدار، مەززىلىك. بەدەننى قۇۋۋەتلەش، قان تولۇقلاش ۋە نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە. (ئىلىشىش تەتە)

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

مۇرابالىق پىچىنە (سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئۇن لىق ئىككى پىيالى، يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر ئىككى پىيالى، مارگرىن ئىككى پىيالى، ئۆرۈك مۇراباسى بىر پىيالى، ئۇششاق سوقۇلغان شېكەر بىر پىيالى. خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئىككى پىيالى يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر بىلەن مارگرىن ئىشلەشتۈرۈلىدۇ. ئاندىن ئۇن سېلىپ كۆپ ئىشلەشتۈرمەيلا مارگرىن بىلەن شېكەر يېدۈرۈلىدۇ. يۇغۇرۇلغان خېمىر توڭلاتقۇدا يېرىم سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ. شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىرنى توڭلاتقۇدىن ئېلىپ، ئاستى - ئۈستىگە ئۇن سېپىپ تۇرۇپ ئۈچ سانتىمېتىر قېلىنلىقتا يېيىلىدۇ ۋە يۈرەك شەكىللىك پىچىنە قېلىپى بىلەن كېسىلىدۇ. يۈرەك شەكىلدە كېسىلگەن پىچىنىلەرنىڭ يېرىمىنىڭ دەل ئوتتۇرىسىمۇ ئۆزىدىن كىچىكرەك يۈرەك شەكىلىدىكى قېلىپ بىلەن ئويۇپ چىقىرىۋېتىلىدۇ.



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

**بېزەش ئۇسۇلى:** سوۋۇغان يۈرەكلەر يەنى ئوتتۇرىسى ئويۇۋېتىلگەن بېچىنىلەر يۈزىگە مۇراببا سۈركەلگەن پۈتۈن بېچىنىنىڭ ئۈستىگە يېپىشتۇرۇلىدۇ. يۈزىگە يېرىم پىيالە يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: شەكلى يۈرەككە ئوخشاش، كۆركەم، مەزىلىك، يېيىشلىك. يۈرەك مۇسكولىنىڭ خىزمىتىنى ياخشىلاش، روھلۇق قىلىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

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

### بال پىرەنىك

(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** ماي (مارگىرىن) بىر پىيالە، تۇخۇم تۆت دانە، ھەسەل بىر يېرىم پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، سودا بىر بال قوشۇق، ئون يېتەرلىك مىقداردا، يۈزىگە سۈركەش ئۈچۈن ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى.

**خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** ماي ياكى مارگىرىن



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

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان خېمىر ئۆز ئېھتىياجىغا ئاساسەن كىچىك - كىچىك زۇۋۇلا قىلىنىدۇ. كۆپ ھاللاردا ئوتتۇراھال بولاق مانتىنىڭ چوڭلۇقچىلىك زۇۋۇلا قىلىنسا چىرايلىق چىقىدۇ. زۇۋۇلا ئىككى ئالىقانىنىڭ ئويماق يېرىگە قويۇلۇپ بوش بېسىلىپ، چۆرىسى نېپىزرەك، ئوتتۇرىسى قېلىنراق قىلىپ ياپىلاقلاشتۇرۇلىدۇ.

**يۈزىنى بېزەش ئۇسۇلى:** پېچىنە شەكىلگە كىرگەندىن كېيىن يۈزىنىڭ ئوتتۇرىسىغا تۇخۇم سېرىقى سۈرۈپ تەييارلىنىدۇ.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان پېچىنە مايلانغان لېسقا شالاڭراق قىلىپ رەتلىك تىزىلىپ، قىزدۇرۇلغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. بال پىرەنىك سۇسراق ئوتتا ئۇزاقراق پشۇرۇلسا، ئىچى خام قالماي يۇمشاق پىشىدۇ ھەم ئوبدان كۆپىدۇ.

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

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



## سۇ يېغىلىق بال پىرەنىك (بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: چۈچۈتۈلگەن سۈزۈك سۇ يېغى بىر پىيالىە، تۇخۇم ئۈچ دانە، ھەسەل لىق بىر پىيالىە، شېكەر ئازكەم بىر پىيالىە، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئۇن تۆت پىيالىە، ئۈستىگە سېپىلىدىغان شېكەر يېرىم پىيالىە.

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

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: دوخۇپكىنى 10 مىنۇت ئىلگىرى قىزىتىپ، پاكىز لېسنى ئازراق ياغلايمىز. تىندۇرۇلغان خېمىردا ياڭاقتىن سەل چوڭراق زوۋۇلا قىلىپ، تەخسىدىكى شېكەرگە بوشراق بېسىپ، لېسقا ئارىلىقنى سەل يىراق قويۇپ رەتلىك تىزىپ، دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرمىز.

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

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



## ئىرمىچىكىلىك پىرەنىك (بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** سوقۇلغان سېرىق ئىرمىچىك بىر پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، قوي يېغى يېرىم پىيالى، ئاق شېكەر يېرىم پىيالى، قېتىق يېرىم پىيالى، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئون ئىككى پىيالى.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** ياغنى سودا بىلەن چېلىپ كۆپتۈرۈپ، ئۈستىگە شېكەر سېلىپ، شېكەر ئېرىگۈچە يەنە كۆپتۈرىمىز. ئاندىن تۇخۇمنى ئايرىم چېلىپ كۆپتۈرۈپ، ياغقا قوشۇپ، قېتىق، ئىرمىچىك، ئون سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇپ تەييارلايمىز.

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

**يۈزىنى بېزەش ئۇسۇلى:** ئىرمىچىككە ئازراق يانچىلغان پىرەنىكىنى قوشۇپ، تەخسىگە تۆكۈپ ئارىلاشتۇرۇۋالىمىز. قېلىپتا كېسىپ تەييارلىۋالغان پىرەنىكىنى ئۈستىگە تۇخۇمنىڭ ئېقىنى سۈركەپ، تەخسىدىكى ئىرمىچىككە باسمىز.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** ئىرمىچىككە بېسىپ تەييارلانغان پىرەنىكىنى ئالدىن قىزىتىۋالغان دۇخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرىمىز. ئالاھىدىلىكى: يۇمىلاق، يۇمشاق، ئىنتايىن مەزىلىك،



پىيىشلىك بولىدۇ. مەيلى مەيلى بەيەن مەيلى رەتتە ئاھ پىچىنە  
داستىخانغا تىزىلىش ئۇسۇلى: چىرايلىق تەخسىلەرگە  
ئېلىنغان ئىرىمچىكىلىك پىرەنىك نان ياكى ساڭزىنىڭ  
ئەتراپىدىكى كۆزگە چېلىقارلىق ئورۇنغا تىزىلىدۇ.

### ماشىنا پىرەنىك

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ماي (مارگرىن) بىر پىيالى، شېكەر بىر  
پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك  
مقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ماي ياكى مارگرىن  
جاۋۇرغا سېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ، ئۇنىڭ ئۈستىگە تۇخۇم،  
شېكەر، سودا، ئاخىرىدا سۈت قۇيۇلۇپ، ئوبدان كۆپتۈرۈلۈپ ئۇن  
سېلىنىپ، ئاق پىچىننىڭكىدىن چىگراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ماشىنىسىنى قۇراشتۇرۇش: گۆش  
قىيمىلاش ماشىنىسىنىڭ ئىچىدىكى پىچىقى بىلەن جىلتەك  
تۆمۈرى ئېلىۋېتىلىپ، ئۇلارنىڭ ئورنىغا مەخسۇس ياسالغان  
قېلىپ سېلىنىپ قۇراشتۇرۇلىدۇ.

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



كېچىكرەك تاختاي بىلەن تىرەپ تۇرۇپ مۇۋاپىق ئۇزۇنلۇقتا چىقىرىۋالغاندىن كېيىن ماشىنىنى ئايلاندۇرۇشنى توختىتىپ، خېمىر 5 ~ 6 سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا ياكى ئۆز ئېھتىياجى بويىچە كېسىۋېلىنىدۇ.

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

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

**داستىخانغا تىزىلىش ئۇسۇلى:** چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنغان ماشىنا پىرەنىك نان ياكى ساڭزىنىڭ ئەتراپىغا تىزىلىدۇ.

### كېپىنەكسىمان پىرەنىك

(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم ئىككى دانە، سۈت بىر پىيالى، ئون 350 گرام، سېرىقماي بىر ئاش قوشۇق، ئاچچىقسۇ بىر ئاش قوشۇق، ئۇۋۇتۇلغان پىستە مېغىزى 100 گرام، چۈچۈتۈلگەن ئاپتاپپەرەس مېيى ئىككى پىيالى، تۇز بىر چىمدىم.

**شەرىپىتى ئۈچۈن:** شېكەر ئىككى يېرىم پىيالى، سۇ ئىككى پىيالى، لىمون سۈيى بىر تامچە.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** جاۋۇرغا سېلىنغان ئۇنىنىڭ



ئوتتۇرىسى ئېچىلىپ، سۈت، تۇخۇم، ماي، تۇز ۋە ئاچچىقسۇ قۇيۇلۇپ، بوشراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئون مىنۇت تىندۈرۈلغاندىن كېيىن بەش دانە زۇۋۇلا ئۇزۇلىدۇ. زۇۋۇلا ياپىلاقلىنىپ ئۈستىگە ساپ پۇرچاق ئۇنى سېپىپ تۇرۇپ، نوغۇچ بىلەن چۆچۈرنىڭ جىلتىسىدەك نېپىز ئېچىلىدۇ. چۆچۈرىگە جىلتا كەسكەن شەكىلدە خالىغان چوڭلۇقتا كېسىلىدۇ. كېسىلىپ تۆت چاسا شەكىلدە چىققان بۇ جىلتىلار دەل ئوتتۇرىسىدىن قىسىلىپ، كېپىنەك شەكلىگە كىرگۈزۈلىدۇ.

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

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، يېيىشلىك.

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

### باننىك بىرەنەك

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ماي (مارگىرىن) بىر پىيالە، تۇخۇم بەش





دانە، شېكەر بىر يېرىم پىيالى، سۈت بىر پىيالى، سودا بىر بال قوشۇق، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا، كاكائو پاراشوكى تۆت بال قوشۇق.

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

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** ئىككى خىل خېمىرنى 150 ~ 200 گرام چوڭلۇقتا تەڭ مىقداردا جۈپلۈك پارچىلارغا بۆلۈپ، ئەمبەلدە بىرىنىڭ ئۈستىگە ئىككىنچىسى قويۇلۇپ، قول ياكى نوغۇچ بىلەن يېپىلىدۇ ياكى بولمىسا ئىككى خىل خېمىرنى ئايرىم - ئايرىم يېپىۋېلىپ ئاندىن جۈپلىسىمۇ بولىدۇ؛ بۇ چاغدا بىر قەۋتى سارغۇچ، يەنە بىر قەۋتى سۇس كاكائو رەڭلىك بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتىكى دۈڭلەك ياما ھاسىل بولىدۇ. بۇ خېمىر قىيغۇچتا ئىككى ئىلىك كەڭلىكتە تاسما قىلىپ كېسىلىدۇ. ھەر بىر تاسما يەنە 6 ~ 7 سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا بۆلەكلەرگە بۆلۈنىدۇ. ھەر بىر بۆلەكنى قول بىلەن ئىككى ئۇچىدىن تۇتۇپ قاپ ئوتتۇرىسىدىن تولغاپ قويۇلسا، بىر تەرەپنىڭ ئۈستى سارغۇچ، ئاستى كاكائو رەڭلىك، يەنە بىر



تەرەپنىڭ ئۈستى كاكائۇ رەڭلىك، ئاستى سارغۇچ رەڭلىك بانىك پېچىنىسى تەييار بولىدۇ.

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

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

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

### سېرىقماي پىرەنكى (بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئېرىتىلگەن سېرىقماي 200 گرام، قۇم شېكەر 260 گرام، تۇخۇم 1 ~ 2 دانە، سودا، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: سېرىقماي پىرەنكىنىڭ خېمىرنى تەييارلاش ئۈچۈن ئۆلچەملىك ئېلىنغان، يەنى ئېرىتىپ ئۇيۇتۇلغان سېرىقماي داسقا سېلىنىپ ئوبدان كۆپتۈرۈلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: كۆيۈپ تەييار بولغان خېمىر ئاز - ئازدىن بوشقىنە زۇۋۇلا قىلىپ ئېلىنىپ، ئەمبەلدە



يېپىلىدۇ - دە، ئەتراپى ئۇششاق مۇرەك - مۇرەك دۈگىلەك قىلىپتا كېسىلىپ تەييارلىنىدۇ.

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

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

داستخانغا تىزىش ئۇسۇلى: سېرىقماي پىرەنكى پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

### تارتقان پىرەنكى

(بىر پەتنۇس)

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

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تارتقان پىرەنكى خېمىرنى تەييارلاش ئۈچۈن، ئالدى بىلەن ماي داسقا سېلىنىپ ئوبدان كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاندىن كېيىن تۇخۇم، قۇم شېكەر، ئازراق سودا سېلىنىپ، يەنە ئىلەشتۈرۈلۈپ كۆپتۈرۈلگەندىن كېيىن سۈت قۇيۇلۇپ، ئۇن سېلىنىپ بوشراق قىلىپ خېمىر يۇغۇرۇلسا بولىدۇ.



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

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تارتقان پىرەنىك مايلانغان لېسقا رەتلىك تىزىلىپ، سۇسراق ئوتتا پىشۇرۇلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، رەڭگى چىرايلىق، تەملىك، يېيىشلىك.

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



## گىلاس گۈلى

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۈن تۆت پىيالى، مارگرىن 250 گرام، تۇخۇم ئىككى دانە، مۇئەتتەر بىر تامچە، سۇ يېرىم پىيالى، ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر 3 ~ 4 پىيالى.

كىرىمى ئۈچۈن: شېكەر 3 ~ 4 پىيالى، ئۈن ئىككى ئاش قوشۇق، تۇخۇم ئىككى دانە، مۇئەتتەر ئىككى تامچە، سۈت ئىككى پىيالى.

يۈزى ئۈچۈن: گىلاس بىر پىيالى.

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

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



ئېچىلىدۇ ۋە ئىستاكان ئېغىزى بىلەن جىلتا كېسىلىدۇ.  
پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بۇلار چوڭ - كىچىك، گۈللۈك قېلىپقا يەرلەشتۈرۈلۈپ، مايلانغان لېسقا تىزىلىدۇ، ئاۋۋال 180 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇپ سۈۋۈتۈلىدۇ. گىلاسار يۇيۇلۇپ، ئۇرۇقلىرى ئېلىۋېتىلىدۇ ۋە يېرىمى ئىنچىكە تىلىملىنىدۇ. پېچىنىلەر گۈللۈك قېلىپتىن چىقىرىلىپ تەخسىلەرگە تىزىلىدۇ. ئىچىگە تەييارلانغان كىرىملەر تولدۇرۇلىدۇ. پۈتۈن ھەم تىلىملانغان گىلاسار بىلەن يۈزى پەردازلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

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

### تۇخۇم پىرەنكى (12 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم تۆت دانە، چۈچۈتۈلگەن سۈزۈك ئاپتاپپەرەس يېغى بىر پىيالى، قېتىق بىر يېرىم پىيالى، ئون ئىككى پىيالىدىن سەل جىقراق، سودا بىر يېرىم بال قوشۇق، خېمىر تۇرۇچ پاراشوكى سەل كەم بىر بال قوشۇق، مارگرىن بىر يېرىم ئاش قوشۇق، ياڭاق مېغىزى بىر يېرىم پىيالى، يىرىك شېكەر بىر يېرىم ئاش قوشۇق.



شەربىتى ئۈچۈن: شېكەر تۆت يېرىم پىيالى، سۇ ئالتە پىيالى،  $\frac{2}{3}$  لىمۇنىنىڭ سۈيى (لىمۇنىنىڭ سىقىپ چىقىرىلغان شەربىتى).

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

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇلا تۇتۇلۇپ، ئىككى ئالىقان ئارىسىدا بوشراق بېسىلىپ سەللا ياپىلاقلاشتۇرۇلىدۇ. مارگىرن بىلەن مايلانغان لېسقا شالاڭراق تىزىلىپ، ھەربىر تال پىرەنكىنىڭ ئوتتۇرىسىغا بىردىن خاسنىڭ مېغىزى پاتۇرۇلىدۇ.

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

بېزەش ئۇسۇلى: تەييارلانغان شەربەت قىزىق پىتىلا سوۋۇتۇلغان پىرەنكىلەرنىڭ ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ ۋە سوقۇپ قويۇلغان ياڭاق مېغىزى پىرەنكىنىڭ يۈزىگە سېپىلىدۇ. پىرەنكى شەربىتى ئىچىپ بولغۇچە ساقلاشقا توغرا كېلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: دانە - دانە، يۇپۇمىلاق، تاتلىق. بەدەننى قۇۋۋەتلەش، ھەزىم قىلىشنى ياخشىلاش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



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

### بانان پىرەنكى

(10 كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** بانان ئىككى يېرىم تال، بازار پىرەنكى 125 گرام، ئاپپىلىسن شۆپۈكى قىرىندىسى ياكى ئۇششاق توغرامچىلىرى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق، ئۇششاق توغراخان ياڭاق مېغىزى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق، سوقۇلغان پىستە مېغىزى بەش ئاش قوشۇق.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** بانان ئۇششاق توغرىلىپ، پىرەنكىلەر ئۇششاق ئېزىلىپ جاۋۇرغا سېلىنىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە ئاپپىلىسن شۆپۈكى قىرىندىسى، ياڭاق مېغىزى قوشۇلۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

**بېچىنە تەييارلاش ئۇسۇلى:** خېمىر ياڭاق چوڭلۇقىدا زۇۋۇلا قىلىنىپ كۇمىلاچلىنىدۇ. كۇمىلاچلار سوقۇلغان پىستە مېغىزغا مىلىنىپ تەييارلىنىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** كۇمىلاچ شەكلىدە، سارغۇچ رەڭدە. قان بېسىمنى تۆۋەنلىتىش، ئاشقازان - ئۈچەينى سىلىقلاش، يۈرەك - مېڭىنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

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





خۇرۇچلىرى: خېمىرى ئۈچۈن ئۇن تۆت پىيالى، تۇخۇم

ئىككى دانە، شېكەر بىر پىيالى، چۈچۈتۈلگەن سۈزۈك ئاپتاپپەرەس

(سەككىز كىشىلىك)

يېغى بىر پىيالى، سودا پاراشوكى ئىككى بال قوشۇق، سۈت تۆت

ئاش قوشۇق، مارگىرىن 200 گرام.

ئىچى ئۈچۈن: تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر تۆت ئاش قوشۇق،

قايماق تۆت ئاش قوشۇق.

يۈزى ئۈچۈن: شاپتۇل (شاپتۇل كونسېرۋاسى) سەككىز

پارچە، شېكەر تۆت ئاش قوشۇق، ئۆرۈك مۇرابباسى تۆت ئاش

قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: بىر جاۋۇرغا خېمىر

خۇرۇچلىرىنىڭ ھەممىسى سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئۇنىڭ

ئۈستىگە ئۇن سېلىنىپ ئۆزلۈك خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. خېمىر

مايلانغان قاچىغا سېلىنىپ، توڭلاتقۇدا يېرىم سائەت

تۇرغۇزۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر توڭلاتقۇدىن ئېلىنىپ

سەككىز دانە زۇۋۇلا تۇتۇلىدۇ. زۇۋۇللار ھەر تەرىپىنىڭ

ئۇزۇنلۇقى 16 سانتىمېتىر قىلىپ ئېچىلىپ، تۆت چاسا جىلتا

كېسىلىدۇ.

بىر دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى بىلەن سېرىقى ئايرىلىپ، تۇخۇم



سېرىقى شېكەر ۋە قايماق بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ ئىچ خۇرۇچى تەييارلىنىدۇ. تەييارلانغان قايماقلىق ئىچ خۇرۇچ چاسا جىلتىلارنىڭ ئوتتۇرىسىغا قويۇلىدۇ. ھەر بىر پارچە جىلتىنىڭ بۇرچەكلىرى ئىچىگە ئازراق يىمىرىلىپ قىر چىقىرىلىدۇ. خېمىرنىڭ ئوتتۇرىسىغا يېرىم شاپتۇل دۈم كۆمتۈرۈلىدۇ. بىر دانە ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلغان تۇخۇم خېمىرنىڭ يۈزىگە سۈركىلىدۇ.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان پېچنە مايلىق قەغەز سېلىنغان لېسقا تىزىلىپ، 200 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ.

**بېزەك خۇرۇچىنى تەييارلاش:** قېپقالغان تۇخۇم ئېقىنىڭ يېرىمىغا شېكەر ئارىلاشتۇرۇپ كۆپتۈرۈۋېلىنىدۇ. بىر ئاز ئۆرۈك مۇرابباسى ئىشلىتىلىدۇ.

**بېزەش ئۇسۇلى:** پىشىپ چىققان پىرەنكىلەرنىڭ ئۈستىگە ئاۋۋال ئۆرۈك مۇرابباسى، ئاندىن كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم ئېقى سۈركىلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** شەكلى كۆركەم، مەزىلىك، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى. تەشەنالىقنى قاندۇرۇش، توسالغۇلارنى ئېچىش، ئوزۇق بولۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

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



## شاكىلاتلىق پىرەنىك

(20 كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** يۇمشاق ئېزىلگەن شاكىلاتلىق بازار پېچىنىسى 500 گرام، ئېرىتىلگەن مارگرىن 140 گرام، قارا شېكەر تۆت ئاش قوشۇق، ئورمان ياڭىقى مېغىزى ئەزمىسى ئىككى پىيالە، ئېرىتىلگەن سۈتسىز شاكىلات 300 گرام، كاكاو پاراشوكى تۆت ئاش قوشۇق.

**پېچىنە خۇرۇچلىرىنى تەييارلاش:** بىر قاچىغا يۇمشاق ئېرىتىلگەن بازار پېچىنىسى بىلەن مارگرىن سېلىنىپ، ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بۇ ئارىلاشما مايلىق قەغەز سېلىنغان لېسقا تۆكۈلۈپ، قوشۇقنىڭ دۈمبىسى بىلەن تەكشىلىنىدۇ. 10 ~ 15 مىنۇت توڭلاتقۇدا تۇرغۇزۇپ بىر ئاز قاتۇرۇلىدۇ. 100 گرام مارگرىن بىلەن شېكەر تۇخۇم كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا قىيام ھالىتىگە كەلگۈچە چېلىنىدۇ. سۈت، ئورمان ياڭىقى مېغىزى ئەزمىسىگە تۇخۇم قويۇلۇپ، يۇمشىغۇچە ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بۇ ئارىلاشما توڭلاتقۇدىن ئېلىنغان ئارىلاشمنىڭ ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان پېچىنە ئالدىن 180 گرادۇسقا توغرىلىنىپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا يۈزى سۇس قىزارغۇچە پشۇرۇلىدۇ. لېستتا تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلىدۇ. بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلاپ قويۇلغان



ئېرىتىلگەن شاكىلاتلار سوۋۇتۇلغان پىرەنكىنىڭ ئۈستىگە تۆكۈلۈپ قېتىشقاندىن كېيىن، پىرەنكى لېستىن ئاۋايلاپ چىقىرىۋېلىنىدۇ. ئاندىن تۆت بۇرجەك قىلىپ كېسىلىپ، يۈزىگە كاكائو پاراشوكى سېپىلىدۇ.

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

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: كۆركەم پىشۇرۇلغان شاكىلاتلىق پىرەنكى ھېيت - ئايەملەردە ساغزىنىڭ ئەتراپىدىكى كۆڭۈلدىكىدەك داستىخان بېزىكى.

### ياڭاقلىق بال پىرەنكى

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: قوي مېيى بىر پىيالى، تۇخۇم ئۈچ دانە، ھەسەل بىر پىيالى، ئاق شېكەر بىر پىيالى، ئون ئۈچ پىيالىدىن ئارتۇقراق، يانجىلغان ياڭاق بىر پىيالى، توغراغان قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالى، مېۋە سۈيى يېرىم پىيالى، سودا بىر كىچىك قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: قوي مېيى ئايرىم جاۋۇردا كۆپتۈرۈلىدۇ. تۇخۇم شېكەر بىلەن چېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ، ئۈستىگە ھەسەل قويۇپ يەنە كۆپتۈرۈلۈپ، جاۋۇردىكى مايغا قوشۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بۇنىڭغا سودا، ياڭاق، ئۈزۈم، مېۋە



سۈيى قۇيۇپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇپ، ئون سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇپ، ئون مىنۇتتەك تىندۈرۈلىدۇ. بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئەمبەلگە ئون سېلىپ، خېمىرنى نوغۇچ بىلەن يېيىپ، پىچاق بىلەن رومبنا شەكىلدە كېسىپ، ئۈستىگە تۇخۇم سېرىقى سۈرگىلىدۇ. پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئاندىن مايلاپ تەييارلانغان لېسقا ئارىلىق قويۇپ تىزىپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىغا سېلىپ قىزارتىپ پىشۇرۇلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قىزغۇچ، كۆركەم، يېيىشلىك. داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: كۆركەم پىشۇرۇلغان پىرەنكىنى پەتنۇسقا ئېلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزسا بولىدۇ.

### ئىرس پىرەنكى

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: سېرىقماي بىر پىيالى، تۇخۇم بەش دانە، ئاق شېكەر دۆۋە بىر پىيالى، ئىرس يېرىم پىيالى، ئون مۇۋاپىق مىقداردا، سودا بىر كىچىك قوشۇق. خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: سېرىقماي جاۋۇرغا سېلىنىپ، سۇس ئوتتا ئېرىتىلىدۇ. تۇخۇم شېكەر بىلەن چېلىنىپ كۆپتۈرۈلۈپ، جاۋۇردىكى ماي ئۈستىگە قۇيۇلۇپ، ئىرس، سودا، ئۇننى سېلىپ بوش خېمىر يۇغۇرۇپ



تىندۈرۈلىدۇ. پىشۇرۇش ئۇسۇلى: مايلاپ تەييارلانغان تېپىز لېسقا نېپىز خېمىرنى قويۇپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇپ، ئەمەل ئۈستىگە ئاۋايلاپ چۈشۈرۈلىدۇ. شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئىستاكانىنى دۈم قىلىپ پىشقان خۇرۇچنى كېسىپ، ئۈستى تەرىپىگە كىرىم سۈركەپ، چۆرىسىدىن چۈشكەن ئۇۋاقنى نوغۇچ بىلەن ئېزىپ پىرەنىك ئۈستىگە سېپىلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: بۇ خىل پىرەنىك ھەم يېيىشلىك، ھەم كۆركەم بولىدۇ.

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

### مايلىق پىرەنىك (بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: سۈنئىي سېرىقماي يېرىم پىيالى، يېڭى قوي مېيى يېرىم پىيالى، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر بىر پىيالى، قېتىق يېرىم پىيالى، سودا بىر كىچىك قوشۇق، ئون ئۈچ پىيالى. خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مايلار جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئاقىرىپ قويۇقلاشقۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئايرىم قاچىدا تۇخۇم، شېكەر راسا چېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. بۇ ئىككىسىنى بىرلەشتۈرۈپ يەنە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاخىرىدا قېتىقنى قويۇپ



ئازراق كۆپتۈرۈپ، ئاندىن سودا، ئۇنلارنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، بوشراق خېمىر يۇغۇرۇپ، ئازراق تىندۈرۈلىدۇ. بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىرنىڭ يېرىمى شېكەرلىك بولىدۇ، يېرىمىنىڭ ئۈستىگە تۇخۇم سۈركەپ، ئىككى خىل پىرەنكە تەييارلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانما مايلانغان لېسقا قويۇلۇپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىدا شېكەرگە بېسىلغىنى ئاق پىشىدۇ، ئۈستىگە تۇخۇم سۈركەلگىنى سېرىق پىشىدۇ. ئالاھىدىلىكى: رەڭگى كۆركەم، بەك يېيىشلىك.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشقان پىرەنكە پەتنۇسقا ئېلىنىپ، نان ياكى ساغزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

### ئۈگىندى پىرەنكە

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئۈگىندى بىر پىيالى، شېكەر بىر سىقىم، سۇ مېيى چوڭ بىر قوشۇق، سۇ چوڭ بىر قوشۇق، ئۇن ئىككى سىقىم، كۈنجۈت بىر سىقىم، توغراغان ياڭاق مېغىزى بىر سىقىم، ئۇۋۇتۇلغان خاساڭ مېغىزى بىر سىقىم، چانالغان قۇرۇق ئۈزۈم بىر چوڭ قوشۇق، سودا يېرىم قوشۇق، تۇخۇم ئىككى دانە.

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا بارلىق خۇرۇچلار



سېلىنىپ، تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ خېمىر يۇغۇرۇپ تىندۈرۈلىدۇ. بېزەش ۋە شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا قىلىنىپ، ئالتىن بىلەن بېسىلىپ، ئوتتۇرىسىغا تۇخۇم شىرنىسىدىن بىر تامچە تېمىتىپ، لېسقا رەتلىك تىزىلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: قىزىغان دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرساق بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، بەك يېيىشلىك. داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئۈگىندى پىرەنىك تەخسىگە چىرايلىق تىزىلىپ، ئۈستەلگە تىزىلسا بولىدۇ.

### ئاپپىلىس پىرەنىكى (15 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئاپپىلىس ئۈچ دانە، ئۇن ئالتە پىيالى، شېكەر ئالتە ئاش قوشۇق، مارگىرىن ئۈچ پىيالى، تۇخۇم 12 دانە، ئېچىتقۇ پاراشوكى بىر يېرىم ئاش قوشۇق، سودا پاراشوكى ئۈچ بال قوشۇق، كىرىم ئۈچ ئاش قوشۇق، سۈت ئۈچ پىيالى، بىر يېرىم لىمۇنىنىڭ شۆپۈكى، تۇز بىر يېرىم بال قوشۇق.

شەرىپىتى ئۈچۈن: شېكەر يەتتە يېرىم پىيالى، سۇ ئالتە پىيالى، لىمون سۈيى (بىر يېرىم لىمۇنىنىڭ سىقىپ چىقىرىلغان سۈيى)، ئاپپىلىس سۈيى (ئاپپىلىسنىڭ سىقىپ چىقىرىلغان سۈيى) ئۈچ پىيالى.





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

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تىندۈرۈلغان خېمىر ھەممە تەرىپى مایلانغان ئوتقا چىداملىق كىچىك يۇمىلاق قېلىپلارغا سېلىنىپ، ئاندىن ئالدىن قىزىتىلغان دوخۇپكىدا قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. شەرىتىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: شېكەر بىلەن سۈت تۆت مىنۇتچە قاينىتىلغاندىن كېيىن لىمون ۋە ئاپپىلسىن سۈيى قۇيۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: شەرىت سوۋۇتۇلۇپ ئىسسىق پىرەنكىلەرنىڭ ئۈستىگە قۇيۇلىدۇ. پىرەنكىنىڭ يۈزى كىرىم ۋە ئاپپىلسىن پارچىسى بىلەن بېزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: دانە - دانە، يۇپۇمىلاق، خۇددى گۈلدەك ئىنتايىن كۆركەم، ۋىتامىن C ، B<sub>1</sub> ، B<sub>2</sub> ، B<sub>6</sub> لارنى تولۇقلاش، ھەزىمنى ياخشىلاش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بۇ پىرەنكى خۇددى كىچىك تورتلاردەك ئايرىم تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستىخانغا بىۋاسىتە كەلتۈرۈلىدۇ.



## خورما شەكىللىك پىرەنىك (تۆت كىشىلىك)

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

شەربىتى ئۈچۈن: سۇ ئىككى يېرىم پىياله، شېكەر ئىككى پىياله، لىمون سۈيى يېرىم ئاش قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم، مارگرىن، شېكەر، سودا پاراشوكى ۋە ئۇن ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

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

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

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



ئۈستىگە لىمون سۈيى قۇيۇلىدۇ. ئوت ئوچۇرۇلۇپ شەربەت سوۋۇتۇلىدۇ.

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

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، مەزىزلىك. مېڭە، جىگەر، يۈرەكنى قۇۋۋەتلەش، ئەستە تۇتۇش قابىلىيىتىنى ئۆستۈرۈش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

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

### مېغىزلىق پىرەنىك

(ئىككى لېس)

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

خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: شېكەر، ئۇن، تۇخۇم،



سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى، خاساڭ مېغىزى، بادام مېغىزى، شاكىلات، كىرىم ۋە مارگىرىنلار كۆپتۈرۈش ماشىنىسىغا سېلىنىپ، ئۇماچ ھالىتىگە كەلگۈچە ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** بۇ ئارىلاشما مايلىق قەغەز سېلىنغان  $20 \times 30$  سانتىمېتىرلىق سوقچاق لېسقا تۆكۈلۈپ، يۈزى پىچاق بىلەن تۈزلىنىدۇ، ئاندىن ئالدىن 180 گرادۇسقا توغرىلىنىپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 35 مىنۇت پشۇرۇلىدۇ. لېستى 10 مىنۇت تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

**بېزەك خۇرۇچلىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** شاكىلات بىلەن كىرىم بىر كورىدا ئارىلاشتۇرۇلۇپ، سۇس ئوتتا شاكىلاتلار ئېرىپ قويۇق قىيام ھالىتىگە كەلگۈچە پشۇرۇلىدۇ ۋە بىر ئاز سوۋۇتۇلىدۇ.

**بېزەش ئۇسۇلى:** سوۋۇتۇلغان قىيام لېستىكى پىرەنكىنىڭ يۈزىگە سۈركىلىدۇ. ئەڭ ئۈستىگە توغرىغان ياڭاق مېغىزى چېچىلىدۇ.

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** بېزىلىپ تەييار بولغان پىرەنكى لېستىن چىقىرىلىپ چاسا شەكىلدە كېسىلىدۇ. **ئالاھىدىلىكى:** چاسا شەكىللىك، قوڭۇر رەڭدە، مېغىزلىق، ئىنتايىن يېيىشلىك. نېرۋا سىستېمىلىرىنى كۈچەيتىش، مېڭىگە قۇۋۋەت بېرىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە. **داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** چىرايلىق پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.





ئالاھىدىلىكى: شەكلى يۇمىلاق، ئاق رەڭدە، تاتلىق، پۇراقلىق. تېرىنى ئاقارتىش، چاچ قارايتىش، ئاشقازاندىكى ھۆللۈكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە. **داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىلىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ قويۇلسا بولىدۇ.

### ئاپپىلسن توقچى (ئون كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** ئاپپىلسن سۈيى (ئاپپىلسىننىڭ سىقىپ چىقىرىلغان سۈيى)  $1/3$  پىيالە، شېكەر بىر پىيالە، ئاپپىلسن شۆپۈكى قىرىندىسى بىر يېرىم پىيالە، سۇ مېيى  $1/4$  پىيالە، مارگىرىن سەل كەم بىر ئاش قوشۇق، سودا پاراشوكى سەل كەم بىر بال قوشۇق، بىر دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، خاسىڭ مېغىزى  $1/4$  پىيالە، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** جاۋۇرغا ئاپپىلسن سۈيى، ئاپپىلسن شۆپۈكى قىرىندىسى، سۇ مېيى، مارگىرىن ۋە سودا پاراشوكى سېلىنىپ ئۇزاق ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، ئاندىن ئۇن ئاز - ئازدىن سېلىنىپ يۇغۇرۇلىدۇ.

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** خېمىر كىچىك - كىچىك ئۈزۈپ كۇمىلاچلىنىدۇ. يۈزىگە تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىپ، ئوتتۇرىسىغا خاسىڭ مېغىزى بوش پاتۇرۇلىدۇ. **پشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان توقاچلار لېسقا رەتلىك



تىزىلىپ، دوخۇپكىغا سېلىنىپ، ئوتتۇراھال ئوتتا پشۇرۇلىدۇ.  
ئالاھىدىلىكى: رەڭگى قىزغۇچ، چۈچۈمەل تاتلىق،  
يېشىلىك. قان بېسىمى تۆۋەنلىتىش، جىگەر، يۈرەكنى  
قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.  
داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىلىپ،  
نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

سوغچىدا بېھى  
(ئۈچ كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: خېمىرى ئۈچۈن شېكەر ئىككى ئاش  
قوشۇق، تۇخۇم يېرىم دانە، سودا پاراشوكى يېرىم بال قوشۇق،  
ئاچچىقسۇ يېرىم ئاش قوشۇق، سۈت بىر يېرىم ئاش قوشۇق،  
چۈچۈتۈلگەن ئاپتاپەرەس مېيى ئىككى ئاش قوشۇق، مارگرىن  
125 گرام، ئۇن ئىككى پىيالىە.  
ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن: بېھى بىر دانە، شېكەر يېرىم  
پىيالىە، سۇ تۆت پىيالىە، قەلەمپۇر بىر تال، سوقۇلغان ياڭاق  
مېغىزى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق.  
خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىر خۇرۇچلىرى  
ھەممىسى بىر جاۋۇرغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاخىرىدا ئۇن  
سېلىنىپ يۇمشاقراق خېمىر تەييارلىنىدۇ ھەم مايلانغان قاچىغا  
سېلىنىپ، توڭلاتقۇدا يېرىم سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ.  
ئىچ خۇرۇچىنىڭ تەييارلىنىشى: بېھىلەر پاكىزلىنىپ

ئۇششاق توغرىلىدۇ، ئاندىن كورغا سېلىنىپ، ئۈستىگە شېكەر، قەلەمپۇر، سۇ قۇيۇلۇپ سۇس ئوتتا پىشۇرۇلىدۇ. ئوچاقتىن ئېلىپ سوۋۇتۇلۇپ، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. تۈگۈپ شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر توڭلاتقۇدىن ئېلىنىپ، نوغۇچ بىلەن ئېچىلىدۇ ھەم مۇۋاپىق چوڭلۇقتا تۆت چاسا جىلتىلار كېسىلىدۇ. جىلتىغا سىغىشىچە بېھى قىيمىسى سېلىنىپ، تۆت ئۇچى ئوتتۇرىسىغا قاتلىنىپ، بوغچا شەكلىدە تۈگۈلىدۇ. تۆت ئۇچى تېگىشكەن ئورۇنغا يېيىلغان خېمىردىن كېسىۋېلىنغان يۇمىلاق شەكىلدىكى ئۇششاق جىلتىلار چاپلىنىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان پېچنە مايلانغان لېسقا سېلىنىپ، ئاندىن 170 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 40 ~ 45 مىنۇت يۈزى سارغايغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، تەمى تاتلىقراق. ئۆپكە تۇبېركۇلوز كېسىلىگە شىپا بولۇش، مېڭىنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

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

### ياڭاقلىق باكلاۋا

(20 كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۈت ئىككى پىيالى، چۈچۈتۈلگەن سۈزۈك





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

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۇن جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئوتتۇرىسى كۆلچەك شەكلىدە ئېچىلىپ، تۇخۇم سېرىقى، سۇ مېيى، قېتىق، سودا پاراشوكى ۋە تۈز سېلىنىپ ئوبدان يۇغۇرۇلىدۇ. خېمىر ئۈستىگە داستىخان يېپىلىپ يېرىم سائەت تىندۈرۈلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىردىن تۇخۇم چوڭلۇقىدا 60 دانە زۇۋۇلا تۇتۇلىدۇ ھەم ھەر بىر زۇۋۇلا نېپىز يېپىلىپ، لېس تەكشى مايلىنىدۇ. خېمىرنىڭ ھەر بىرىنى مايلاپ تۇرۇپ ئۈستى - ئۈستىگە قويۇلىدۇ. 15 يېيىم خېمىر ئۈستى - ئۈستىگە قويۇلغاندىن كېيىن، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى يۈزىگە يېيىتىلىدۇ. قالغان 15 قات خېمىرمۇ يۇقىرىقى ئۇسۇل بويىچە ئۈستى - ئۈستىگە يېپىلىدۇ. ئۆتكۈر پىچاق بىلەن لېستىكى 30 قات خېمىر سەرەڭگە قېپى شەكلىدە تىلىنىدۇ. سېرىقماي ئوچاقتا قىزىتىلىپ، لېستىكى تىلىنغان خېمىر ئۈستىگە



تۆكۈلىدۇ. قالغان 30 زۇۋۇلا خېمىرمۇ ئوخشاش ئۇسۇل بويىچە تەييارلىنىدۇ.

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

**شەربەت تەييارلاش ئۇسۇلى:** باكلاۋا پىشقۇچە ئارىلىقتا ئون پىيالىە شېكەر بەش پىيالىە سۇ بىلەن قاينىتىلىدۇ. قاينىغاندىن كېيىن لىمون سۈيى قوشۇلۇپ، 3 ~ 4 مىنۇت توختاتماي قاينىتىلىدۇ.

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

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

**داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** باكلاۋىلار تەخسىلەرگە رەتلىك تىزىلىپ كۆپ ھاللاردا ھېيت - بايراملاردا ساڭزىنى چۆرىدەپ چىرايلىق قويۇلىدۇ.



## چاقما كاۋا باكالاۋىسى

(بىر لېس)

**خۇرۇچلىرى:** قېتىق يېرىم پىيالى، سۇ مېيى ئۈچ ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالى، تۇخۇم بىر دانە، لىمون سۈيى بىر ئاش قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق، ئون بىر يېرىم پىيالى، سېرىقماي 200 گرام.

**شەربىتى ئۈچۈن:** شېكەر ئىككى پىيالى، سۇ ئىككى پىيالى، يېرىم لىموننىڭ سۈيى.

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

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** قېتىق، ماي، شېكەر، تۇخۇم، لىمون سۈيى، سودا ۋە ئون بىر جاۋۇرغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، يۇمشاق ھەم ئۆزلۈك خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

**ئىچ خۇرۇچىنى تەييارلاش:** چاقما كاۋا كۆكتات قىرغۇچ بىلەن قىرىلىدۇ. قىيما قىلغاندەك ئۇششاق توغرا لىمون بولىدۇ. 100 گرام شېكەر قازانغا سېلىنىپ ئېرىتىلىپ، ئۈستىگە چاقما كاۋا سېلىپ ئىلەشتۈرۈلىدۇ.

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



كاۋا يېپىلىدۇ، قالغان ئون يېيىم خېمىرمۇ ئاۋۋالقى ئۇسۇلدا ئۈستىگە يېپىلىدۇ. ئۆتكۈر پىچاق بىلەن ئۈچ بارماق كەڭلىكىدە چاقماق شەكلىدە كېسىلىپ، يۈزىگە ئېرىتىلگەن سېرىقماي سۈركىلىدۇ.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** شۇ ئارىلىقتا سۇغا شېكەر سېلىنىپ بىر كوردا قاينىتىلىدۇ. قاينىغاندىن كېيىن پىشىپ چىققان قىزىق باكلاۋىنىڭ ئۈستىگە قىزىق پېتى قويۇلىدۇ. باكلاۋىنىڭ شەربەتنى ئىچىپ بولۇشى ئۈچۈن 1 ~ 2 سائەت ۋاقىت كېتىدۇ. **ئالاھىدىلىكى:** چاقماق شەكلىدە، قات - قات بولۇپ، ئارىسىدىن كاۋا قىيمىسى كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ. رەڭگى سېرىق، پارقىراق، ئىنتايىن مەزىزلىك. زەھەر قايتۇرۇش، يۇقىرى قان بېسىمىنى تۆۋەنلىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە. **داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** پەتنۇسقا چىرايلىق تىزىپ، نان ياكى ساڭزىنى چۆرىدەپ قويۇلسا بولىدۇ.

### ياڭاقلىق پروك

(12 كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** ئون بەش پىيالى، تۇخۇم تۆت دانە، سېرىقماي 250 گرام، تۈز ئىككى بال قوشۇق، ئۇۋۇتۇلغان ياڭاق مېغىزى ئىككى پىيالى، شېكەر ئالتە پىيالى، سۇ ئالتە پىيالى، لىمون سۈيى تۆت ئاش قوشۇق. **خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** ئون جاۋۇرغا سېلىنىپ،



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

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** زۇۋۇللار توڭلاتقۇدىن ئېلىنىپ، ھەربىر گۇرۇپپا زۇۋۇلا جۇپلىنىپ ئېچىلىدۇ، ئاندىن ئىستاكاننىڭ ئېغىزى بىلەن يۇمىلاق جىلتىلار كېسىپ چىقىرىلىدۇ. جىلتىلارنىڭ ئىچىگە تۇخۇم ئېقى بىلەن ئارىلاشتۇرۇلغان ياڭاق مېغىزى سېلىنىپ قاتلاپ، سۇسراق ئوتتا پىشۇرۇلىدۇ.

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

**شەرىپەت تەييارلاش ئۇسۇلى:** پىروك پىشقۇچە ئارىلىقتا ئالتە پىيالىھ سوداغا ئالتە پىيالىھ شېكەر قويۇلۇپ قاينىتىلىدۇ، 4 ~ 5 مىنۇت قاينىغاندىن كېيىن لىمون سۈيى





## مايدا پىشۇرۇلىدىغان پىشۇرۇقلار

### ساڭزا

(تۆت قۇر)

**خۇرۇچلىرى:** ئۇن نورمال تۆت چىنە، چۈچۈتۈلگەن سۇ مېيىلىق بىر چىنە، كاۋاۋىچىن 30 گرام، پىياز ئىككى باش، تۈز بىر ئاش قوشۇق، سۇ مۇۋاپىق مىقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: پىيازنى يالپاقلاپ توغراپ، كاۋاۋىچىن بىلەن قوشۇپ قاينىتىلىدۇ، پىياز بىلەن كاۋاۋىچىن سۈزۈۋېتىلىپ، سۈيى سوۋۇتۇلىدۇ، بۇ ساڭزىنى چىرايلىق چېچەكلىتىدۇ، سوۋۇتۇلغان پىياز - كاۋاۋىچىن سۈيىنى مۇۋاپىق مىقداردىكى سۇ بىلەن تەڭشەپ تۈز سېلىنىدۇ. ئۇنى جاۋۇرغا سېلىپ ماينى قويۇپ، ئۇنىڭغا پىياز - كاۋاۋىچىن سۈيى قويۇلۇپ، قاتتىق - يۇمشاقلىقى نورمال بولغان خېمىر يۇغۇرۇپ، ئوبدان چەيلەپ پىشۇرۇپ، بىر دەم تىندۈرۈلىدۇ. ئاندىن ئاۋۋال چوڭ - چوڭ ئىككى - ئۈچ زۇۋۇلا قىلىپ، ئۇنىڭدىن كېيىن ئۆز ئېھتىياجى شۇنداقلا ساڭزا تىزىدىغان لېگەننىڭ چوڭ - كىچىكلىكىگە ئاساسەن كىچىك زۇۋۇللار



قىلىنىپ، ئوبدان مايلاپ، جاۋۇرغا تىزىپ، ئۈستىگە سۇلياۋ يېپىپ بىر ئاز تىندۈرۈلىدۇ.

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

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

**داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** ھېيت - ئايەم ۋە توي - تۆكۈنلىرىمىزدىكى داستىخانمىزنىڭ شاھى بولغان ساڭزاقات - قات چىرايلىق تىزىلىپ، ھەرقاچان داستىخاننىڭ ئوتتۇرىسىدىن ئورۇن ئالىدۇ.





### قېيىقچە

(ئىككى تەخسە)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم سەككىز دانە، ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا، تۇز يېرىم ئاش قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئىلەشتۈرۈۋېلىنغاندىن كېيىن، تۇز، ئۇن سېلىپ چىڭ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

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

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** قازانغا قېيىقچە چۆككۈدەك سۇ مېيى قويۇلۇپ، ئوبدان چۈچۈتۈلگەندىن كېيىن، قېيىقچىنى بىردىن بىرىنى ئۇزۇنراق قىلىپ قولغا چىرايلىق ئوراپ، مايغا سېلىپ چۈۋۈۋەتمەستىن سارغايىتىپ پشۇرۇلىدۇ.

**بېزەش ئۇسۇلى:** تەخسىگە ئايلانما شەكلىدە چىرايلىق تىزىپ، ئۈستىگە شېكەر سېپىلىدۇ.

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

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



## بوغۇرساق

**خۇرۇچلىرى:** ئۇن بىر چىنە، خېمىرتۇرۇچ مۇۋاپىق مىقداردا، سۈت سەل كەم بىر پىيالىە، قوي مېيى بىر كىلوگرام (خورايدىغىنى 70 گرام)، سۇ مېيى 70 گرام، تۇخۇم ئىككى دانە، تۇز مۇۋاپىق مىقداردا.

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

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

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

**ئالاھىدىلىكى:** رەڭگى سېرىق، چۈرۈك، كۆرۈنۈشى كۆركەم بولىدۇ.

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

## ئوراما

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم بەش دانە، شېكەر 1/3 پىيالىە، سۈت



ئىككى ئاش قوشۇق، ئون مۇۋاپىق مىقداردا، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر مۇۋاپىق مىقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا تۇخۇم چېقىلىپ، ئۈستىگە شېكەر، سۈت قوشۇلۇپ ئوبدان ئىلەشتۈرۈلىدۇ. ئاندىن ئون ئاز - ئازدىن سېلىنىپ، يايغىلى بولغۇدەك قىلىپ بوشراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش شەكلى: خېمىر سەل قېلىنراق قىلىپ ئۈگرە خېمىردەك يېپىلىدۇ. يېپىلغان خېمىر قېيىقچا بىلەن 3~4 سانتىمېتىر كەڭلىكتە تاسما شەكلىدە كېسىلىدۇ. ھەر بىر تاسما نوغۇچ ئۇچىغا يۆگىلىدۇ.

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

بېزەش ئۇسۇلى: پىشقان ئوراملارنى تەخسىگە ئېلىپ، ئۈستىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

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

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



## قۇش تىلى

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

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

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** خېمىر ئۈگرە خېمىرىدەك يېپىلىدۇ. يېپىلغان خېمىر 1.5 ~ 2 سانتىمېتىر كەڭلىكتە تاسما شەكىلدە كېسىلىدۇ. ئاندىن بۇ تاسمىلار 4~5 سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا سەل قىيپاش قىلىپ رومبا شەكىلدە كېسىلىدۇ.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان قۇش تىلى قىزىتىلغان مايغا سېلىپ پىشۇرۇلىدۇ.

**بېزەش ئۇسۇلى:** پىشپ چىققان قۇش تىلى تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، ئۈستىگە ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** شەكلى چىرايلىق، تاتلىق، يېيىشلىك. **داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** چىرايلىق پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.



## گۈلبەنەك

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

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇم سېرىقى بىلەن شېكەر بىر قاچىغا سېلىنىپ، تۇخۇم سېرىقى ئاقارغانغا قەدەر كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۇنىڭغا خام قايماق ياكى سۈت، سودا، تۇز، ئون سېلىپ يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر 300 گرام چوڭلۇقتا زۇۋۇلىلارغا بۆلۈنۈپ، ھەر بىر زۇۋۇلا 1.5 مىللىمېتىر قېلىنلىقتا دۈڭلەك يېپىلىدۇ. ئاندىن 3 ~ 4 سانتىمېتىر كەڭلىكتە تاسما شەكىلدە كېسىلىدۇ. ھەر بىر تاسمىنىڭ ئىككى بېشى پىچاقنىڭ ئۇچى بىلەن قاتار - قاتار قىلىپ تىلىنغاندىن كېيىن، تاسما بىر باشتىن تۈرۈلىدۇ. تۈرۈلۈپ بولغاندىن كېيىن ئوتتۇرىسىدىن كېسىپ قويۇلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر قازاندىكى قىزىتىلغان مايغا سېلىنىپ قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ. بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان گۈلبەنەك تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، ئۈستىگە ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.



ئالاھىدىلىكى: شەكلى ئۆزگىچە، يېيىشلىك پىشىدۇ.  
داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق  
تىزىلىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا تىزىلسا بولىدۇ.

ئەتىراپىدا چىچىكىنى

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

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

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر ئۈگرە خېمىرىدەك  
يېپىلىپ، ئىستاكان ئېغىزى بىلەن يۇمىلاق شەكىلدە  
كېسىۋېلىنىدۇ.

بۇ دۈگىلەك 4~5 قەۋەت تىزىلىپ، ئوتتۇرىسى بارماق  
بىلەن يېپىلىپ جۈپلەشتۈرۈلىدۇ. ئاندىن ئەتراپى 3~4 يەردىن  
بارماق كەڭلىكىدە قىلىپ، ئىچ تەرەپكە قاراپ كېسىلىدۇ.

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



بېزەش ئۇسۇلى: پىشىپ چىققان ئەتىرگۈل چېچىكى  
 تەخسىگە ئېلىنىپ، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.  
 ئالاھىدىلىكى: شەكلى ئۆزگىچە، خۇددى گۈلگە ئوخشاش،  
 تەمى تاتلىققا مايىل، يېيىشلىك بولىدۇ.  
 داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەخسىلەرگە چىرايلىق  
 تىزىلىپ، نان ياكى ساغزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

مەنە: ۋە رەقەبە ۋە قەبە ، مەلىپە مەنە : مەنە مەنە  
 ، مەلىپە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 ن مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 ، مەلىپە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە

مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە

مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە

مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە

مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە  
 مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە مەنە



## باقاليلار

### باقالى (1)

(بىر پەتنۇس)

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

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





قوشۇق سانجىش ئارقىلىق ئۆلچىنىدۇ، ئەگەر خېمىرغا سانجىلغان قوشۇق ئاستا يانتۇ بولۇپ ئۆرۈلگۈدەك بولسا، خېمىر نورمال بولغان بولىدۇ. باقالغا قۇرۇق ئۈزۈم سالىسىمۇ بولىدۇ.

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

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



ياكى چوكىلارنى سانجىپ كۆرۈش (بولۇپمۇ تۆت ئەتراپىغا) ئارقىلىق بايقاش مۇمكىن، سانجىلغان ياغاچ ياكى چوكىغا خېمىر يېپىشما پىشقان، يېپىشما پىشمىغان بولىدۇ. باقالى پىشىپ چىققاندىن كېيىن، ئۇنىڭ ئۈستىگە پاكىز قەغەز يېپىپ، نېپىز تاختا ياكى بوش لېسنى دۈم قىلىپ تۇرۇپ ئاستا ئۆرۈپ، قىزىق لېستىن چۈشۈرۈۋېلىنىدۇ. باقالىنىڭ تېگىگە سېلىنغان قەغەزنى ئاستا سويۇپ ئېلىۋەتكەندىن كېيىن، دەرھال قەغەز يېپىپ تۇرۇپ ئۆرۈپ ئوڭ قىلىۋېلىنىدۇ. بۇ چاغدا باقالىنىڭ تېگىگە قەغەز سېلىنماي قويۇپ قويۇلسا، ھورلىشىپ، مېچىلداپ قېلىشى مۇمكىن. باقالى بىر ئاز شامالدىتىلغاندىن كېيىن لېسقا ياكى سۇلياۋ خالىتلارغا (يېمەكلىك خالىتلىرى بولۇشى كېرەك) سېلىپ، سالقىن ياكى توڭلايدىغان جايغا قويۇپ قويۇلسا قېتىشماي ئوبدان تۇرىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

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

## باقالى (2)

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئەبجەش ماي بىر كىلوگرام، تۇخۇم 15 دانە، ھەسەل بىر كىلوگرام، شېكەر 600 گرام، قاينىتىلغان سۈت 1.5 لىتىر، قايماق 200 گرام، ئۇن 1.5 كىلوگرام، سودا مۇۋاپىق مىقداردا.



خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئەجەش مايغا سودا، تۇخۇم چېقىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە ھەسەل، شېكەر، قاينىتىلغان سۈت، قايماقنى قوشۇپ شېكەر ئېرىتىلىدۇ. ئۇنىڭغا ئۇن سېلىپ قوچۇپ ئۇماچ ھالىتىگە كەلتۈرۈلىدۇ. پىشۇرۇش ئۇسۇلى: دوخۇپكىنى قىزىتىپ، لېسنى مايلاپ، تەييارلانغان ئۇماچنى لېسقا تۆكۈپ، سۇس ئوتتا كۆپتۈرۈلىدۇ. قېتىشقاندىن كېيىن دوخۇپكىدا 40 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. ئەگەر شېكەرگە ھەسەل قوشۇلسا تەمى تېخىمۇ تاتلىق بولىدۇ. ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

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

### تۆت پەسىل باقالسى (ئىككى لېس)

خۇرۇچلىرى: شاپتۇل ئىككى دانە، ئۆرۈك تۆت دانە، بانان ئىككى دانە، ئالما ئىككى دانە، نېپىز توغراغان گىلاس ئىككى پىيالى، مارگىرىن 300 گرام، تۇخۇم ئالتە دانە، سۈت بىر پىيالى، شاكىلات قىرىندىسى ئىككى ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالى، ئۇندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، ئۇن ئۈچ پىيالى، سودا پاراشوكى تۆت بال قوشۇق.



خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مېۋىلەر چاقماق شەكلىدە ئۇششاق توغرىلىپ، چويلغا سېلىنىپ ئارتۇق سۈيى ئېقىپ بولغۇچە ساقىتىلىدۇ، شۇنداقلا تۇخۇم، شېكەر، سۈت، ئېرتىلگەن مارگىرىن ۋە ئۇن سېلىنىپ، سودا پاراشوكى قوشۇپ چىلانغان جاۋۇرغا سېلىنىپ، شاكىلات قىرىندىسى بىلەن قوشۇپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

پشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان ئارىلاشما ياخشى مايلانغان لېسقا قويۇلۇپ، 170 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا 45 مىنۇت پشۇرۇلىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: باقالى سوۋۇتۇلۇپ لېستىن چىقىرىلىدۇ ۋە يۈزىگە ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

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

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

### ئەنجۈرلۈك باقالى

(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئىككى دانە، سۇ مېيى يېرىم پىيالى، شېكەر يېرىم پىيالى، سۈت يېرىم پىيالى، ئۇن بىر پىيالى، سودا



بىرىم بال قوشۇق، ئەنجۈر 7 ~ 8 تال، سوقۇلغان قوۋزاقدار چىن بىر بال قوشۇق.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال تۇخۇم، سۇ مېيى، شېكەر ۋە سۈتلەر ئارىلاشتۇرۇۋېلىنىدۇ. يەنە بىر جاۋۇرغا ئون سېلىنىپ، ئوتتۇرىسى كۆلچەك شەكلىدە ئېچىلىپ، سودا، ئۇششاق توغرىغان ئەنجۈر ۋە سوقۇلغان قوۋزاقدار چىنلار سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئۈستىگە ئالدىن تەييارلىۋېلىنغان ئارىلاشما تۆكۈلۈپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

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

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

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: ئەنجۈرلۈك باقالى نان ياكى ساغزىنىڭ كەتراپىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

## ئالمىلق باقالى

(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: مارگرىن بىر پىيالى، شېكەر بىرىم پىيالى، مۇئەتتەر ئىككى تامچە، تۇز بىر چىمدىم، بىرىم لىمونتىنىڭ



سۈيى، ئالما تۆت دانە، نۇخۇم ئۈچ دانە، ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا، سودا ئىككى بال قوشۇق، سۈت ئىككى ئاش قوشۇق.

يۈزى ئۈچۈن: ئۆرۈك ۋارىنىسى مۇۋاپىق مىقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: مارگرىن تۇخۇم كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا كىرىمگە ئوخشاش بولغۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ، يەنە 6 ~ 7 مىنۇت كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە مۇئەتتەر، تۇز ۋە لىمون سۈيى قوشۇلۇپ، يەنە 2 ~ 3 مىنۇت كۆپتۈرۈلۈپ قويۇلىدۇ. ئايرىم تۇخۇم كۆپتۈرۈش سايمانىدا نۇخۇم بەش مىنۇت چېلىنىپ، ئۈستىگە ئۇن ئاز - ئازدىن سېلىنىپ داۋاملىق كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە سودا، سۈت قوشۇلۇپ، قويۇقراق، لىغىرلاپ تۇرىدىغان خېمىر تەييارلىنىدۇ. بۇ خېمىر ئالدىن تەييارلىۋالغان ئارىلاشما بىلەن قوشۇلۇپ، كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا ئىككى مىنۇت ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر مايلانغان تورت قېلىپىغا سېلىنىپ، بىر ئاز تاسقاپ تەكشىلىنىدۇ. پوستى سويۇلغان ئالمىلار ئوتتۇرىدىن ئىككى قىلىنىپ، ئۇرۇقى ئېلىۋېتىلىپ، تېگىگە ئۆتكۈزمەي دۈمبىسى پىچاق بىلەن تىلىنىدۇ. خېمىرنىڭ يۈزىگە چىرايلىق قىلىپ پانتۇرۇلىدۇ.

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



بېزەش ئۇسۇلى: پىشقان باقالى قېلىپتا تۇرغۇزۇپ سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن يۈزىگە ئۆرۈك ۋارىنىسى سۈركىلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىق، يېيىشلىك. يۈرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەييار بولغان باقالى ئۈچ بۇرجەك شەكىلدە كېسىلىپ، تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

### سەۋزە باقالسى (بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم تۆت دانە، سەۋزە قىرىندىسى ئىككى پىيالە، شېكەر ئىككى پىيالە، ئون ئىككى پىيالە، توغراغان ياڭاق مېغىزى بىر پىيالە، سودا پاراشوكى بىر بال قوشۇق، سوقۇلغان قوۋزاقدار چىن بىر بال قوشۇق، مارگىرن 125 گرام. خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال تۇخۇم بىلەن شېكەر بىر قاچىغا سېلىنىپ، تۇخۇم كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا بەش مىنۇت كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە توغراغان ياڭاق مېغىزى، سەۋزە قىرىندىسى ۋە قوۋزاقدار چىنلار قوشۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئايرىم قاچىدا ئون بىلەن سودا ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئېرىتىلگەن مارگىرن ئارىلاشماغا تۆكۈلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە ئون سېلىنىپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلۇپ خېمىر تەييارلىنىدۇ.



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

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

### ياڭاقلىق باقالى (بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: مارگىرىن بىر پىيالى، ھەسەل بىر پىيالى، سۈت بىر پىيالى، توغراغان ياڭاق مېغىزى بىر يېرىم پىيالى، شېكەر بىر پىيالى، سودا بىر بال قوشۇق، تۇخۇم تۆت دانە، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: جاۋۇرغا مارگىرىن سېلىد-نىپ، ياخشى كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە ھەسەل، سۈت، ياڭاق مېغىزى، شېكەر، تۇخۇم، سودا سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلغاندىن كېيىن، ئۇن ئاز - ئازدىن سېلىنىپ سۇيۇق خېمىر تەييارلىنىدۇ.

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







### بەلىشلەر

#### سەۋزە بەلىش (ئىككى لېس)

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

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** تۇخۇم، سۇ مېيى، سۈت، بىر پىيالىە شېكەر، ئۇن، سودا ۋە قوۋزاقدارچىنلار جاۋۇرغا سېلىنىپ، ياخشى ئىلەشتۈرۈلۈپ خېمىر تەييارلىنىدۇ.  
**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان خېمىر ئىككىگە بۆلۈنۈپ، مايلانغان لېسلارغا سېلىنىپ، دوخۇپكىدا 30 مىنۇت پشۇرۇلىدۇ.

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



ئارىلاشتۇرۇلدىۇ.

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

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

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: چىرايلىق شەكىللەردە كېسىپ، تەخسىلەرگە ئېلىپ، داستىخانمىزنىڭ ھەرقانداق بېرىدىن ئورۇن بېرىشكە بولىدۇ.

### ياڭاق بەلىش

(بىر پەتنۇس)

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

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ياڭاق مېغىزى مايدىن ئۆتكۈزۈپ پىشۇرۇلۇپ (پىشسىلا بولىدۇ)، توغرىلىپ كىچىك دانچە قىلىنىدۇ. شېكەر ئۇنى، قوي مېيى، تۇخۇم ئالدى بىلەن تەكشى ئارىلاشتۇرۇلدىۇ. ئۇنغا سودا، خېمىرتۇرۇچ سېلىنىپ



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

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

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى كۆركەم، يېيىشلىك.

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

### ئادەتتىكى بەلىش

(بىر پەتنۇس)

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



خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: تۇخۇمنى چېقىپ، ئۇنىڭغا بىر قوشۇق سودا، شېكەر، ئەجەش ماي، سۈت ياكى سۇ، ئۇنى قوشۇپ، چىڭراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ. شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: ئۇنى 400 گرامدىن زۇۋۇلا قىلىپ، تۆت مىللىمېتىر قېلىنلىقتا يېيىپ ئېچىلىدۇ. ئۈستىگە قارىقات ياكى باشقا مۇراببا سۈركەپ تەييارلىنىدۇ. پىشۇرۇش ئۇسۇلى: خام تەييارلانما دوخۇپكىغا سېلىنىپ 30 مىنۇت تورغۇزۇلىدۇ. بەلىشلەرنى تۈزسىز ياكى بولدۇرۇپ تەييارلاشقا بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

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

### قاقلق بەلىش

(بىر پەتنۇس)

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

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: قاقلق بەلىش ئۈچۈن پېتىر خېمىر، تاتلىق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ، بەزىدە خېمىر بولدۇرسىمۇ بولىدۇ. شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانغان خېمىر بىرى



چوڭ، بىرى كىچىك قىلىپ ئىككى زۇۋۇلا قىلىنىدۇ. چوڭراق زۇۋۇلا لېسنىڭ چوڭلۇقىدا، يېرىم سانتىمېتىر قېلىنلىقتا قىلىپ يېيىلىپ، مايلانغان لېسقا سېلىنىدۇ. خېمىر لېسنىڭ گىرۋىكىدىن ئېشىپ تۇرۇشى كېرەك. لېسقا سېلىنغان خېمىرغا يېرىم سانتىمېتىر قېلىنلىقتا قاق يېيىتىلىدۇ. ئاندىن ئېھتىيات بىلەن (نوغۇچقا يۆگەپ ئېلىپ تۇرۇپ، بىر بېشىدىن باشلاپ دۈگىلىتىپ ياپسا قۇلايلىقراق) قاق سېلىنغان خېمىر ئۈستىگە يېپىلىدۇ - دە، ئىككى پارچە خېمىرنىڭ گىرۋەكلىرى جۈپلەشتۈرۈلۈپ، بېزەپ تۈگۈلىنىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە شېكەر ئارىلاشتۇرۇلغان بېچىنە ئۇۋىقى، شېكەر سېپىلىسىمۇ، تۇخۇم سۈركەلىسىمۇ بولىدۇ. ئاندىن كېيىن بەلىشنىڭ ئۈستىگە رەتلىك قىلىپ ۋېلكا سانجىپ تەييارلىنىدۇ.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان خېمىر دوخۇپكىغا سېلىنىپ، ئاستى - ئۈستى سۇس قىزارتىلىپ پشۇرۇلىدۇ. **ئالاھىدىلىكى:** كۆركەم، بەك يېيىشلىك.

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

**گۆش بەلىش**  
(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** ئاق ئۇن بىر كىلوگرام، گۆش بىر



كىلوگرام، تۆگۈنەك بىر كىلوگرام، پىياز 100 گرام، ماي 100 گرام، تۇخۇم بىر دانە، سۈت 150 گرام، تۇز ۋە قارىمۇچ مۇۋاپىق مىقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: گۆش بەلىش پشۇرۇش ئۈچۈن تۆۋەندىكى ئۇسۇلدا پېتىر خېمىر تەييارلىنىدۇ: داسقا تۇخۇم، ماي، سۈت ياكى سۇ، تۇز سېلىپ ئوبدان ئىلەشتۈرۈۋالغاندىن كېيىن ئۈستىگە ئۇن سېلىپ، ئۈگرە خېمىردىن يۇمشاقراق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: خېمىر چوڭراق ۋە كىچىكرەك ئىككى خىل زۇۋۇلغا ئايرىۋېلىنىدۇ، يېرىم سانتىمېتىردىن قېلىنراق قىلىپ، تاۋا ياكى لېسنىڭ قىرىدىن 4 ~ 5 ئىلىك چىقىپ تۇرىدىغان چوڭلۇقتا يېيىپ، مايلانغان لېسقا سېلىنىدۇ. گۆش ئۇششاق، تۆت بۇرجەك قىلىپ توغرىلىدۇ ۋە ئۇنىڭغا شۇ چوڭلۇقتا توغرىلانغان تۈگۈنەك، ئۇششاق توغرىلانغان پىياز ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاقمۇچ ھەم تۇز سېپىلىدۇ. بۇ خىل تەييارلانغان قىيمىنى لېستىكى خېمىرغا سېلىپ، ئۇنىڭ ئۈستىگە لېسنىڭ چېتىگە چۈشۈپ تۇرغان خېمىر يىغىشتۇرۇپ قايرىپ يېپىلىدۇ. بۇ چاغدا ئۇنىڭ ئوتتۇرا قىسمى ئوچۇق قالىدۇ، ئۇنىڭغا 1 ~ 4 قىسىم خېمىر يېيىپ يېپىلىپ، ئىككى خېمىرنىڭ قىرلىرى چىمدىپ تۈگۈلىدۇ ۋە تۆشۈك ئېچىپ، ئاغزىغا خېمىردىن پۇرۇپكا ياساپ تىقىپ قويۇلىدۇ. خېمىرنىڭ ئۈستىگە تۇخۇم ياكى سۈت قاتارلىق نەرسىلەر سۈركىلىپ دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ.



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

**ئالاھىدىلىكى:** بەك يېيىشلىك.

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

### ئارلاشما قىيمىلىق بەلىش (بىر پەتنۇس)

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

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





**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** تاۋىدىكى خېمىرنىڭ ئۈستىگە ماي قويۇلىدۇ، ئاندىن يۇيۇپ تازىلانغان مېۋە تىزىلىدۇ. مېۋىنىڭ ئۈستىگە ئازراق گۈرۈچ چېچىلىپ ياسالغاندىن كېيىن دوخۇپكىغا سېلىپ پشۇرۇلىدۇ.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** بەلىشنى يەنە بولدۇرۇلغان خېمىردىن غولپىياز بىلەن سۇدا پشۇرۇلغان تۇخۇمنى ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىپ پشۇرۇشقىمۇ بولىدۇ، يەنە بىر كىلوگرام ئۇنغا 20 ~ 40 گرام ئېچىتقۇ، ئىككى چىنە سۇ ياكى سۈت، 2 ~ 3 قوشۇق ماي، 1 ~ 2 دانە تۇخۇم، بىر قوشۇق تۇز سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ، يۇمران غولپىياز ئادالاپ يۇيۇلغاندىن كېيىن ئۇششاق توغرىلىپ، تۇز سېپىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ ۋە سۈزگۈچتە سۈيى ساقىتىلىدۇ. ئۇنىڭغا سۇدا پشۇرۇلغاندىن كېيىن پوستى ئاقلىنىپ ئۇششاق توغرىغان تۇخۇم، ئازراق تۇز، سېرىقماي ئىلەشتۈرۈلىدۇ. ئۇ يۇقىرىقىدەك ئۇسۇلدا خېمىرغا سېلىنىپ پشۇرۇلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** تەملىك، بەك يېيىشلىك.

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

### كاۋا بەلىش

(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** ئاق ئۇن بىر كىلوگرام، كاۋا 1.5



كىلوگرام، گۈرۈچ ياكى تېرىق 400 گرام، ماي 150 گرام،  
 ئۈرۈك قېقى 200 گرام، قۇرۇق ئۈزۈم، تۇز مۇۋاپىق مىقداردا.  
 تەييارلاش ئۇسۇلى: ئوبدان پىشقان كاۋنىنىڭ شۆپۈكلىرى  
 ئاقلنىپ، ئۇرۇقى ئېلىنىپ، چايقاپ تازىلىنىدۇ - دە، ئوشاق  
 چاقماق قىلىپ توغرىلىپ، تۇز سېپىلىدۇ.  
 شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تەييارلانما ئۈستىگە سۇدا  
 قاينىتىپ پىشۇرۇپ، سۈزۈپ ئېلىنغاندىن كېيىن سوغۇق سۇدا  
 چايقاپ سۈيى ساقىتىلغان گۈرۈچ ياكى تېرىق ھەم يۇيۇپ  
 تازىلانغان ئۈرۈك قېقى، قۇرۇق ئۈزۈم ئارىلاشتۇرۇلىدۇ،  
 ئېرىتىلگەن سېرىقماي چېچىلىدۇ.  
 پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلانغان قىيما يېپىلغان خېمىر  
 ئۈستىگە سېلىنىپ، يۇقىرىقى ئۇسۇل بىلەن پىشۇرۇلىدۇ.  
 ئالاھىدىلىكى: بەك يېيىشلىك.  
 داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: كاۋا بەلىش پەتنۇسقا  
 ئېلىنىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا تىزىلسا بولىدۇ.

قاتكۆك بەلىش

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: ئاق ئۇن بىر كىلوگرام، قاتكۆك (كاپۇستا)  
 ئىككى كىلوگرام، ماي 200 گرام، تۇخۇم ئالتە دانە، سۈت 100  
 گرام، تۇز مۇۋاپىق مىقداردا.  
 تەييارلاش ئۇسۇلى: پاكىز يۇيۇپ تازىلانغان قاتكۆك



ئۇششاق توغراپ چانلىدۇ، ئۇنىڭغا تۇز سېلىپ مېجىلىدۇ. قاتكۆك مېجىلغاندىن كېيىن چىققان سۇ ساقىتىۋېتىلىدۇ.

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** قاتكۆك قىزىق مايغا

سېلىنىپ، ئۈستىگە ئازراق سۈت سېپىلىدۇ - دە، ئۈستى يېپىلىپ قاتكۆك يۇمشىغانغا قەدەر دۈملىنىدۇ. قاتكۆك تەييار بولغاندىن كېيىن سوۋۇتۇلىدۇ. ئۇنىڭغا سۇدا پشۇرۇلغاندىن كېيىن پوستى ئاقلىنىپ ئۇششاق توغراپ تۇخۇم ئىلەشتۈرۈلىدۇ ۋە ئۈستىگە ماي قويۇلىدۇ.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** يۇقىرىدا سۆزلەنگەن ئۇسۇلدا

خېمىرغا سېلىنىپ پشۇرۇلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** كۆركەم، تەملىك، بەك يېيىشلىك.

**داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** پشۇرۇلغان قاتكۆك بەلىش

پەتنۇسقا ئېلىنىپ، مۇۋاپىق ئورۇنغا قويۇلسا بولىدۇ.

## ئۆرۈك بەلىش

(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم ئىككى دانە، مارگىرىن 125 گرام،

شېكەر بىر پىيالى، مۇئەتتەر ئىككى تامچە، سودا يېرىم ئاش

قوشۇق، ئۆرۈك ۋارىنسى، ئۇن ئىككى پىيالى، يېزى تىۋىتى

ئىككى ئاش قوشۇق.

**خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** تۇخۇملار بىر قاچىغا



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

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

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

**ئالاھىدىلىكى:** تەملىك، يېيىشلىك. **داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** ئۆرۈك بەلىش پەتنۇسقا ئېلىنىپ، نان ياكى ساغزىنى چۆرىدەپ تىزىلسا بولىدۇ.

**بادام بەلىش**  
(بىر پەتنۇس)

**خۇرۇچلىرى:** خېمىرى ئۈچۈن ئۇن ئىككى يېرىم پىيالى، سۈت بىر پىيالى، شېكەر ئالتە قوشۇق، تۇخۇم بىر دانە، خېمىرتۈرۈچ پاراشوكى يېرىم ئاش قوشۇق، تۇز بىر بال قوشۇق، مارگىرىن 40 گرام، يېرىم لىموننىڭ سۈيى، مۇئەتتەر ئىككى تامچە.



ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن: سۈت بىر يېرىم پىيالى، شېكەر بىر پىيالى، پوستى سويۇۋېتىلىپ پارچىلانغان بادام مۇۋاپىق مىقداردا. يۈز بىزىكى ئۈچۈن ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر، پوستى سويۇۋېتىلىپ پارچىلانغان بادام مۇۋاپىق مىقداردا.

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

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: بۇ خېمىر 20 ~ 25 مىنۇتقىچە تىندۈرۈلىدۇ. ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن سۈت ۋە شېكەرنىڭ يېرىمى كورىغا قويۇلۇپ قاينىتىلىدۇ. يەنە بىر قاچىغا تۇخۇم بىلەن قالغان شېكەر چېلىنىپ كۆپتۈرۈلۈپ، ئۈستىگە ساپ پۇرچاق ئۇنى سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. مارگرىن سېلىنىپ سوۋۇتۇلىدۇ. خېمىر لېسنىڭ چوڭلۇقىدا ئېچىلىپ، يېرىم سائەت تىندۈرۈلىدۇ.

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



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

ئالاھىدىلىكى: بەك يېپىشلىك.

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

### قوغۇن بەلىش

(بىر لېس)

**خۇرۇچلىرى:** مارگىرىن ياكى سېرىقماي بىر پىيالىە، قېتىق ئىككى ئاش قوشۇق، شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، سودا ئىككى بال قوشۇق، قوغۇن ئىككى تىلىم، ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا.

**يۈزى ئۈچۈن:** قوغۇن بىر تىلىم، قىزىل ئۈزۈم ھارىقى بىر ئاش قوشۇق، يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر بىر ئاش قوشۇق، تۇخۇم بىر دانە، قۇم شېكەر مۇۋاپىق مىقداردا، پىرەنىك بىر نەچچە تال.

**خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى:** ئېرىتىپ سوۋۇتۇلغان مارگىرىن، قېتىق، شېكەر، سودا ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئۈستىگە ئۇن سېلىپ قاتتىقراق خېمىر يۇغۇرۇلۇپ، 20 مىنۇت تىندۈرۈلىدۇ. شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تىنغان خېمىر ئىككىگە بۆلۈنۈپ، لېس بىلەن ئوخشاش ئېچىلىپ، بىر پارچىسى لېسقا سېلىنىدۇ. ئۈستىگە قوغۇن تىلىملىرى تەكشى يېيىتىلىپ، يەنە



بىر پارچە خېمىر يېپىلىدۇ ۋە يۈزىگە تۇخۇم سۈرگىلىدۇ.  
پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تەييارلىۋالغان بەلىش ئالدىن  
قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىغا سېلىنىپ قىزارغۇچە  
پىشۇرۇلىدۇ.

بېزەك خۇرۇچنىڭ تەييارلىنىشى: قوغۇن مېۋە ئېزىش  
ماشىنىسىدا ئېزىلىدۇ ياكى ئەمبەلدە يۇمشاق چانلىپ قاچىغا  
سېلىنىدۇ. ئۇنىڭغا قىزىل ئۈزۈم ھارىقى، سوقۇلغان شېكەر  
قوشۇلۇپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

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

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، تەمى تاتلىق بولىدۇ.  
ئاشقازان - ئۈچەي خىزمىتىنى ياخشىلاش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.  
داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: تەييار بولغان قوغۇن بەلىشى  
چىرايلىق تەخسىلەرگە ئېلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

### بېھى بەلىش (بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: بېھى ئىككى دانە، تۇخۇم ئۈچ دانە، شېكەر  
تۆت ئاش قوشۇق، مارگرىن 1/4 پىيالى، سۈت بىر پىيالى، ئون  
بىر پىيالى، سوقۇلغان شېكەر بىر ئاش قوشۇق.  
خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: بىر كورىدا مارگرىن



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

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

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تەييار قىلىۋېلىنغان بەلىش قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا يۈزى قىزارغۇچە پىشۇرۇلىدۇ.  
**بېزەش ئۇسۇلى:** پىشقان بەلىشنىڭ قىزىق ۋاقتىدىلا ئۈستىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

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

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

### ئالۇچا بەلىش (بىر لېس)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم بىر دانە، شېكەر 3/4 پىيالى، سۈت





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

**كىرىمى ئۈچۈن:** شېكەر بىر پىيالى، تۇخۇم سېرىقى تۆت دانە، مارگىرىن 130 گرام، كاكائو پاراشوكى بىر ئاش قوشۇق، ئالۇچا ۋارىنسىسى بىر يېرىم پىيالى.

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

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

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

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



كېيىن قېلىنلىقى بويىچە ئوتتۇرىدىن ئىككى قىلىنىپ ئارىسىغا كىرىم سۈركىلىدۇ.

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

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بەلىش تىلىمچە قىلىپ توغرىلىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

### ئالما بەلىش (بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: ئۇن ئىككى پىيالى، تۇخۇم بىر دانە، سۇ مېيى ئىككى يېرىم ئاش قوشۇق، تۇز بىر چىمدىم، چۈچۈمەل تەملىك ئالما بىر يېرىم كىلوگرام، شېكەر ئۈچ ئاش قوشۇق، سوقۇلغان قوۋزاقدار چىن يېرىم ئاش قوشۇق، مارگرىن ئىككى ئاش قوشۇق، سېرىقماي ئىككى ئاش قوشۇق، قۇرۇق ئۇن مۇۋاپىق مىقداردا.

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

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



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

قىيىمىسىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالمىلار يۇيۇلۇپ، شوپۇكى، ئۇرۇقى ئېلىۋېتىلىپ، ئاندىن ئۇششاق توغرىلىپ، سۈيى سىقىلىدۇ. ئۇنىڭغا سوقۇلغان قوۋزاقدار چىن ۋە شېكەر سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى: تىندۈرۈلغان خېمىر ئىككى پارچىغا بۆلۈنۈپ، قۇرۇق ئۇن چېچىپ تۇرۇپ، ھەر بىر پارچىسى دىئامېتىرى 40 سانتىمېتىر چوڭلۇقتا ئىككى يېيىم ئېچىلىپ، 15 مىنۇت تىندۈرۈلىدۇ؛ ئاندىن دىئامېتىرى 25 سانتىمېتىر بولغان بىر يۇمىلاق لېسقا سېلىپ، مارگرىن، سېرىقماي ۋە سۇ مايلىرى بىللە ئېرىتىلىپ تەييارلانغان ئەبجەش ماي بىلەن ھەممە يېرى مايلىنىدۇ. لېستىن ساقىپ قالغان قىسمى يۈزىگە قاتلىنىپ، ئۈستىگە ئالما قىيىمىسى يېيىتىلىدۇ. يەنە بىر پارچە خېمىرمۇ يۇقىرىدىكى ئۇسۇل بويىچە ئېچىلىپ، قىيىمنىڭ ئۈستىگە يېپىلىدۇ.

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

شەرتىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئىككى ئاش قوشۇق شېكەر بىلەن بىر پىيالە سۇ شېكەر ئېرىگۈچە قاينىتىلىدۇ، ئوتنى ئۆچۈرمەي تۇرۇپ يېرىم لىمۇنىنىڭ سۈيى ۋە بىر لىمۇنىنىڭ



كېپەكتەك توغرالغان شۆپۈكى سېلىنىدۇ.

بېزەش ئۇسۇلى: بەلىش پىشىپ دوخۇپكىدىن ئېلىنىپ،  
يۈزىگە سوۋۇتۇلغان شەربەت قۇيۇلىدۇ.

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

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: بەلىش ئۈچ بۇرچەك شەكلىدە  
كېسىلىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

بىلىمىمۇ ئىپتىدائىي رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.  
ئىلىنىش ۋە تەييارلىق رەتتە ئىلىنىدۇ. ئىچىمۇ شۇنداق بولىدۇ.





### تاۋۇز تولدۇرمىسى

**خۇرۇچلىرى:** تاۋۇز يېرىم دانە، ئۆرۈك بەش دانە، ئالۇچا

تۆت دانە، مالنا بەش دانە، گىلاس يەتتە دانە، ئۈزۈم 15 ~ 17 دانە، رەيھان يوپۇرمىقى مۇۋاپىق مىقداردا.

**تەييارلاش ئۇسۇلى:** يېرىم تاۋۇزنىڭ چۆرىسى ھەرە چىشى شەكىلىدە نەقىشلىنىپ ئېتى چىقىرىۋېلىنىدۇ. تەييارلانغان مېۋىلەر كاتەكچە شەكىلىدە كىچىك - كىچىك توغراغان تاۋۇز ئېتى بىلەن تاۋۇز كاسسىسىغا تولدۇرۇلىدۇ. ئۈستى رەيھان يوپۇرمىقى بىلەن پەردازلىنىدۇ.

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

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

### ئاپپىلىس تولدۇرمىسى

(ئىككى كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** ئاپپىلىس بەش دانە، پشۇرۇلغان گۈرۈچ



يېرىم پىيالى، شېكەر يېرىم پىيالى، يېرىم ئاپپىلسىن پوستىنىڭ قىرىندىسى، ئاپپىلسىن سۈيى يېرىم پىيالى، سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى يېرىم پىيالى، سويۇلغان قوۋزاقدار چىن يېرىم بال قوشۇق.

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

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال ئاپپىلسىنلار يۇيۇلۇپ، ئۈستى تەرەپ قاپاق ئاچقان شەكىلدە كېسىلىدۇ. ئىچى ئويۇلۇپ، مېۋىسى چىقىرىۋېتىلىپ، سوغۇق سۇدا بىر كۈن تۇرغۇزۇلىدۇ، بەش مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. ئىچ خۇرۇچىنى تەييارلاشتا، گۈرۈچ سۇدا پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن، ئاپپىلسىن پوستى قىرىندىسى ۋە شېكەر ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن سوقۇلغان ياڭاق مېغىزى، قوۋزاقدار چىن ۋە ئاپپىلسىن سۈيى قوشۇلىدۇ. ئاخىرىدا ئاپپىلسىنلارنىڭ ئىچىگە تەييارلانغان ئىچ خۇرۇچ تولىدۇرۇلۇپ، ئۈستى قايماق ۋە پىستە مېغىزى بىلەن پەردازلىنىدۇ.

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

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پەردازلىنىپ تەييارلانغان ئاپپىلسىن تولىدۇرمىسى داستىخانغا بىۋاسىتە كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.



## ئۆرۈك تولدۇرمىسى (تۆت كىشىلىك)

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

تولدۇرمىنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۆرۈكلەر يۇيۇلۇپ قازانغا سېلىنىدۇ. ئۈستىگە ئالتە پىيالە سۇ قويۇپ، قاينىغاندىن كېيىن بەش مىنۇت پىشۇرۇپ سۈزۈۋېلىنىدۇ. گۈرۈچلەر يۇيۇلۇپ، ئايرىم بىر كورىدا ئۈستىگە بەش پىيالە سۇ قويۇپ پىشۇرۇلۇپ، سۈيى سۈزۈلىدۇ، سەۋزە ئادالىنىپ قىرغۇچتا قىرىلىدۇ.

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

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

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





پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىققا مايىل، يېيىشلىك. سۈيدۈك، قاننى راۋانلاشتۇرۇش، ھارغىنلىقنى تۈگىتىش، ئۈچەي خىزمىتىنى ياخشىلاش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشقان تولدۇرمىلار تەخسىگە ئېلىنىپ، قايماق بىلەن داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

### ماندارىنلىق بېھى تولدۇرمىسى

(تۆت كىشىلىك)

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

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

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





## باشقا پشۇرۇقلار

سىيادانلىق بولكىلار

(بەش كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** يېڭى خېمىرتۇرۇچ  $3/4$  سەرەڭگە قېپى چوڭلۇقىدا، شېكەر بىر ئاش قوشۇق، قېتىق  $1/4$  پىيالى، مارگرىن بەش گرام، سۈت، ئۇن، سىيادان مۇۋاپىق مىقداردا.

خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىرتۇرۇچ، شېكەر ۋە ئىلمان سۇ بىر قاچىدا ئارىلاشتۇرۇلۇپ، خېمىرتۇرۇچ كۆز - كۆز بولۇپ كۆپۈپ چىققۇچە تەخمىنەن ئون مىنۇت تىندۈرۈلىدۇ. تۇخۇم سېرىقى قالدۇرۇلۇپ، ئېقى ئېرىتىلگەن مارگرىن بىلەن كىرىم قىيام ھالىتىگە كىرگۈچە چېلىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە سۇ مېيى، قېتىق، سۈت ۋە تۇز قوشۇلۇپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئۇنىڭغا يېتەرلىك ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ ۋە يۈزىگە نەم داستىخان يېپىپ ئىسسىق يەردە  $1 \sim 2$  سائەت بولدۇرۇلىدۇ.

**شەكىل چىقىرىش ئۇسۇلى:** خېمىردىن تۇخۇم چوڭلۇقىدا زۇۋۇلىلار تۇتۇلۇپ، خالىغان شەكىلدە بولكا راسلىنىدۇ. مايلانغان لېسقا تىزىلىپ،  $15 \sim 20$  مىنۇت تىندۈرۈلىدۇ.

پشۇرۇش ئۇسۇلى: تىندۇرۇلغان بولكىلارنىڭ يۈزىگە تۇخۇم سېرىقى سۈركىلىپ، سىيادانلار سېپىلىپ، 180 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا يۈزى قىزارغۇچە پشۇرۇلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: تەمى سەل - پەل تاتلىق، يۇمشاق، يېمىشلىك بولىدۇ. ھەزىم قىلىشنى كۈچەيتىش، ئاشقازاندىكى ھۆللۈكنى يوقىتىش، چاچ قارايتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە. داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى: پىشقان بولكىلار تەخسىلەرگە ئىسسىق پېتى ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

### تۇچ

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم 10 دانە، ئۇن سەل كەم بىر چوڭ چىنە، سۈت يېرىم پىيالىە، ھەسەل ئۈچ پىيالىە، شېكەر بىر پىيالىە، مەنپىس 100 گرام، ماي بىر كىلوگرام، قىيام ئۈچۈن ھەسەل بىلەن شېكەر تەڭ نىسبەتتە ئىشلىتىلسمۇ بولىدۇ. خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: خېمىر 100 گرام چوڭلۇقتىكى پارچىلارغا بۆلۈنۈپ، ھەر بىر پارچە خېمىر چىمچىلاق قولىدىن ئىنچىكرەك پىلتا قىلىنىدۇ. پىلتىلار دادۇر چوڭلۇقىدا كېسىلىدۇ ۋە قىزىق مايدا پشۇرۇلىدۇ. قىيام تەييارلاش ئۇسۇلى: بىر كورىدا شېكەر بىلەن ھەسەل بىرلىكتە قاينىتىلىپ قىيام تەييارلىنىدۇ. قىيام چوكا ئۇچىغا مىلىنىپ سەل سوۋۇتۇلسا، سۇنغۇدەك بولغاندا تەييار بولغان بولىدۇ. ئەمما قىيامنى بەك قىزىرىپ كەتكۈچە قاينىتىشقا



بولمايدۇ. 081 تۇچ قاتۇرۇش ئۇسۇلى: پشۇرۇۋېلىنغان خېمىر جاۋۇرغا سېلىنىپ، ئۈستىگە قىيام قۇيۇلۇپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن ئارىلاشمىنى خالىغان قېلىپقا سېلىپ، قولىنى سوغۇق سۇغا چىلاپ تۇرۇپ ئۈستىدىن بېسىپ قاتۇرۇلىدۇ. بېزەش ئۇسۇلى: تەييارلانغان تۇچنىڭ ئۈستىگە مەنپىس بېسىلىپ بېزىلىدۇ. قۇرۇق ئۈزۈم ياكى دۈڭلەك شاكىلات بېسىپ بېزىسىمۇ بولىدۇ. ئالاھىدىلىكى: رەڭگى سېرىق، سۈزۈك، تەمى تاتلىق ھەم يېيىشلىك بولىدۇ.

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

### قات - قات

(بىر لېس)

خۇرۇچلىرى: ماي (ياكى مارگىرىن) بىر پىيالى، تۇخۇم تۆت دانە، شېكەر يېرىم پىيالى، سودا بىر بال قوشۇق، سۈت 3/4 پىيالى، 1.5 ~ 2 كىلوگرام سۈتتىن قاينىتىلغان ئىرىس، بېچنە ئۇنۇقى 200 گرام. ئالغىچە خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ماي ياكى مارگىرىن، يېتەرلىك ئۇن جاۋۇرغا سېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە



تۇخۇم، شېكەر، سودا سېلىنىپ، سۈت قويۇلۇپ، ئوبدان ئىلەشتۈرۈلگەندىن كېيىن ئون ئاز - ئازدىن سېلىنىپ، قوشۇق بىلەن ئالغۇدەك سۇيۇق خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** لېس ئوبدان مايلىنىدۇ ياكى مايلانغان قەغەز سېلىنىدۇ. ئاندىن خېمىر تەڭ ئۈچكە بۆلۈنۈپ، ئايرىم - ئايرىم لېسقا سېلىنىپ، قىزدۇرۇلغان دوخۇپكىدا سارغايىتىپ پشۇرۇلىدۇ.

**بېزەش ئۇسۇلى:** پىشىپ چىققان خېمىرلار تەكشى ئەمبەل ئۈستىگە قويۇلۇپ، بىرىنىڭ يۈزىگە يېرىم سانتىمېتىر قېلىنلىقتا ئىرىس سۈركىلىپ، ئۇنىڭ ئۈستىگە پېچىنە ئۇۋاقلرى تەكشى سېپىلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** رەڭگى سارغۇچ، پارقىراق، مەزىزلىك، تەمى تاتلىق ھەم يېيىشلىك.

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

### قوغۇن تۈرمىلى

(ئۈچ كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** قىرىلغان قوغۇننىڭ 1/4 قىسمى، تۇخۇم تۆت دانە، بىر يېرىم تۇخۇمنىڭ سېرىقى، مارگىرىن 30 گرام، شېكەر يېرىم پىيالى، ئون 200 گرام، سودا يېرىم بال قوشۇق،



يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، ماندارىن سۈيى ئىككى ئاش قوشۇق، تۇز ئازراق. نۇرغۇن سېپىلەش ئارقىلىق يۇمشاقلاشتۇرۇلغان. خېمىرنى تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال بىر يېرىم تۇخۇم سېرىقى كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا كۆپتۈرۈلىدۇ. ئاندىن ئۈستىگە تۆت دانە تۇخۇم ۋە تۇز سېلىپ، كۆپۈك چىققۇچە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۇن بىلەن سودا پاراشوكى ئايرىم ئارىلاشتۇرۇلۇپ، كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم ئۈستىگە سېلىنىپ، يەنە بەش مىنۇت كۆپتۈرۈلۈپ 30 مىنۇت تىندۈرۈلىدۇ.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: لېس 20 گرام مارگىرىن بىلەن مايلىنىپ، خېمىر لېسقا تۆكۈلىدۇ، 180 گرادۇسقا توغرىلاپ قىزىتىپ قويۇلغان دوخۇپكىدا ئون مىنۇتلا پىشۇرۇلىدۇ. ئارىلىقتا قوغۇن شاپىقىدىن ئايرىلىپ چانىلىپ ئۇماچ ھالەتكە كەلتۈرۈلىدۇ.

ئەمەلگە مايلانغان قەغەز يېپىتىلىپ، پىشىپ چىققان خېمىر مايلىق قەغەز ئۈستىگە دۈم كۆمۈرۈپ تۆكۈلىدۇ ۋە شۇ زامان قەغەز بىلەن قوشۇپ تۈرمەللىنىدۇ. بۇ ئارىلىقتا قوغۇن ئەزمىسى بىلەن ماندارىن سۈيى ئارىلاشتۇرۇلۇپ، تۈرمەل سوۋۇغاندىن كېيىن قايتا ئېچىلىپ مايلىق قەغەز ئاۋايلاپ چىقىرىۋېلىنىدۇ. يۈزىگە قوغۇن ئەزمىسى سۈركىلىپ قايتىدىن تۈرمەللىنىدۇ ۋە توغۇلغاندا بىر سائەت تۇرغۇزۇپ ئېلىپ، ئۈستىگە سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

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



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

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

### ئۆرۈك تاتلىقى (ئۈچ كىشىلىك)

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

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

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





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

### كاۋا تاتلىقى

(ئۈچ كىشىلىك)

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

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

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، تىلىم - تىلىم، رەڭگى ساپىپىرىق. قان ئايلىنىشنى ياخشىلاش، لىمفا بەزلىرىنىڭ نورمال خىزمىتىنى قوغداش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە. دىئابېت كېسەللىكى ۋە قان تومۇر قېتىش كېسەللىكى ئۈچۈنمۇ پايدىلىق.

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



## بانان قۇيىمىقى (ئىككى كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** بانان بىر دانە، تۇخۇم بىر دانە، ئۇن بىر يېرىم پىيالى، سۈت بىر يېرىم ئاش قوشۇق، شېكەر يېرىم بال قوشۇق، يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر بىر ئاش قوشۇق، سۇ مېيى يېرىم پىيالى، تۇز مۇۋاپىق مىقداردا.

**تەييارلاش ئۇسۇلى:** ئاۋۋال بانان تىلىم قىلىپ توغرىلىدۇ. بىر قاچىدا تۇخۇم، ئۇن، سۈت، تۇز، شېكەر ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بانانلار ئارىلاشماغا مىلىنىپ، قىزىق مايدا پىشۇرۇلۇپ سۈزۈۋېلىنىدۇ ۋە يۈزىگە يۇمشاق سوقۇلغان شېكەر سېپىلىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** توغرامچە شەكلىدە، رەڭگى ئاقۇچ، يۇمشاق، تەمى تاتلىق. ئاشقازان - ئۈچەينى سىلىقلاشتۇرۇش، قان بېسىمنى چۈشۈرۈش، يۆتەلنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە. **داستىخانغا تىزىش ئۇسۇلى:** تەييارلانغان تىلىمچىلار تەخسىلەرگە ئېلىنىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلسە بولىدۇ.

## ئۆرۈك چۈلىسى (ئۈچ كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** شېكەر بىر يېرىم پىيالى، سۇ ئۈچ پىيالى،



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

تەييارلاش ئۇسۇلى: قۇرۇق ئۆرۈك خورمىلىرى پاكىز يۇيۇلۇپ، ئۈستىگە بىر پىيالە سۇ قويۇلۇپ، سۇس ئوتتا قاينىتىلىدۇ. ئۇنىڭ ئىچىگە شېكەر ۋە يەنە ئىككى پىيالە سۇ قويۇپ 10 ~ 15 مىنۇت پشۇرۇلىدۇ.

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

بۇ ئىچىملىكنى ھەر كۈنى ئىچىش، ئىشتىھانى ئېچىش، نېرۋىلارنى كۈچلەندۈرۈش، ھارغىنلىقنى تۈگىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

بۇ ئىچىملىكنى ھەر كۈنى ئىچىش، ئىشتىھانى ئېچىش، نېرۋىلارنى كۈچلەندۈرۈش، ھارغىنلىقنى تۈگىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

بۇ ئىچىملىكنى ھەر كۈنى ئىچىش، ئىشتىھانى ئېچىش، نېرۋىلارنى كۈچلەندۈرۈش، ھارغىنلىقنى تۈگىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

بۇ ئىچىملىكنى ھەر كۈنى ئىچىش، ئىشتىھانى ئېچىش، نېرۋىلارنى كۈچلەندۈرۈش، ھارغىنلىقنى تۈگىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



ئۇيغۇر تىلىدا يىلدا ئىككى قېتىم پىشۇرۇلدىغان پىچىنە - پىرەنكىلەر  
بۇ پىچىنە - پىرەنكىلەر ئۇيغۇر تىلىدا پىشۇرۇلدىغان پىچىنە - پىرەنكىلەر  
بۇ پىچىنە - پىرەنكىلەر ئۇيغۇر تىلىدا پىشۇرۇلدىغان پىچىنە - پىرەنكىلەر  
بۇ پىچىنە - پىرەنكىلەر ئۇيغۇر تىلىدا پىشۇرۇلدىغان پىچىنە - پىرەنكىلەر

## گۈلqەنتلەر

### قىزىلگۈل گۈلqەنتى

خۇرۇچلىرى: ھۆل قىزىلگۈل بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

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

ئالاھىدىلىكى: يۈرەك، مېخە، ئاشقازاننى قۇۋۋەتلەش، بەدەنگە ئوزۇق بولۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### ئانار چېچكى گۈلqەنتى

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

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



ئېتىلىپ، 40 كۈن ئاپتاپتا تۇرغۇزۇلۇپ تەييارلىنىدۇ.  
ئالاھىدىلىكى: ئىچ سۈرۈشنى توختىتىش، قان  
توختىتىش، ئومۇمىي بەدەنگە قۇۋۋەت بېرىش ئالاھىدىلىكلىرىگە  
ئىگە.

### رەيھان گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: رەيھان ياپىرىقى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ  
كىلوگرام.

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

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

### زاراڭزا چېچىكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: زاراڭزا چېچىكى بىر كىلوگرام، شېكەر  
بەش كىلوگرام.

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



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

**ئالاھىدىلىكى:** بەلغەم بوشىتىش، يۈرەك، مېڭە ۋە باھنى  
 قۇۋۋەتلەش، تېرىنى پارقىرتىش، توسالغۇلارنى ئېچىش، ئارتۇق  
 ھۆللۈكنى يوقىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### جىگدە چېچىكى گۈلقەنتى

**خۇرۇچلىرى:** جىگدە چېچىكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ

كىلوگرام.

**تەييارلاش ئۇسۇلى:** جىگدە چېچىكى يىغىۋېلىنىپ،  
 ئەخلەتلىرى ئادالىنىپ ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىپ  
 ياخشى ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئەينەك قاچىغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم  
 ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

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

### پىننە گۈلقەنتى

**خۇرۇچلىرى:** پىننە بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ

كىلوگرام.

**تەييارلاش ئۇسۇلى:** پىشقان ھۆل پىننىنى ئۈزۈپ،



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

ئالاھىدىلىكى: يۈرەك، مېغە، ئاشقازاننى قۇۋۋەتلەش، ھەزىمنى ياخشىلاش، يەل ھەيدەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### شاپتۇل چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: شاپتۇل چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: شاپتۇل چېچكى يىغىۋېلىنىپ، يۇمشاق ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ ياسىلىدۇ.

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

### ئۆرۈك چېچكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: ئۆرۈك چېچكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۆرۈك چېچكى يىغىۋېلىنىپ،



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

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

### ئەتىرگۈل گۈلقەنتى

**خۇرۇچلىرى:** ئەتىرگۈل بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئېچىلغان ئەتىرگۈل يىغىۋېلىنىپ، چاڭدانلىرى ئايرىۋېتىلىپ يۇمشاق ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ، ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ. **ئالاھىدىلىكى:** نېرۋا ئاجىزلىقتىن بولغان ئۇيقۇسىزلىق، ماغدۇرسىزلىق، سوغۇقتىن بولغان پۇت ئاغرىقلىرىغا شىپا بولۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### ئالما چېچىكى گۈلقەنتى

**خۇرۇچلىرى:** ئالما چېچىكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.





تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالما چېچىكى يىغىۋېلىنىپ ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: مېڭە، يۈرەك، جىگەرنى قۇۋۋەتلەش، سەپرانى پەسەيتىش، سىپازمىنى بوشىتىش، ئىچ سۈرۈشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### يالىپۇز گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: يالىپۇز بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: يىغىۋېلىنغان يالىپۇز ياخشى ئېزىلىپ، ئۈستىگە شېكەر سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھىم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ ياسىلىدۇ.

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

### نەشپۈت چېچىكى گۈلقەنتى

خۇرۇچلىرى: نەشپۈت چېچىكى بىر كىلوگرام، شېكەر ئۈچ كىلوگرام.



تەييارلاش ئۇسۇلى: نەشپۈت چېچكى يىغىۋېلىنىپ ياخشى ئېزىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىپ گوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئەينەك قاچىلارغا قاچىلىنىپ، ئاغزى ھەم ئېتىلىپ، ئاپتاپتا 40 كۈن تۇرغۇزۇپ تەييارلىنىدۇ.

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

پىشۇرۇش ۋاقتى: ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى.

پىشۇرۇش ۋاقتى: ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى.

پىشۇرۇش ۋاقتى: ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى.

پىشۇرۇش ۋاقتى

پىشۇرۇش ۋاقتى: ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى.

پىشۇرۇش ۋاقتى: ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى. پىشۇرۇش ۋاقتى ۱۰۰ گرامم پىشۇرۇش ۋاقتى.



پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش: زىچىق ۋە زىچىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش  
 زىچىقنىڭ پىستېلىق رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش  
 مەنە رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش  
 پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش.

**شەربەتلەر**

پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش: زىچىق ۋە زىچىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش  
 زىچىقنىڭ پىستېلىق رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش  
 مەنە رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش  
 پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش. پىستېلىقنىڭ رەڭگىنى تەڭشەش.

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

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

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

**جىگدە شەربىتى**

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

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



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

### ئاپپىلسىن شەرىپىتى

خۇرۇچلىرى: ئاپپىلسىن بىر كىلوگرام، شېكەر بىر پېرىم كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاپپىلسىننىڭ پوستىنى سويۇۋېتىپ، سىقىپ سۈيى چىقىرىلىدۇ. ئاپپىلسىن سۈيى قاينىتىلىپ، ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ. ئالاھىدىلىكى: قىزىتما قايتۇرۇش، يۇقىرى قان بېسىمىنى چۈشۈرۈش، سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى بېسىش، ئۈسسۈزلۈقنى بەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### ئەينۇلا شەرىپىتى

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

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئەينۇلانى پاكىزلاپ، ئۈچ لىتىر سۇغا سېلىپ، يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر قوشۇپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ. ئالاھىدىلىكى: خىلىتلارنى تازىلاش، جىگەرنى ئاسراش، قىزىتما ياندۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



### ئالقات شەرىپتى

خۇرۇچلىرى: ئالقات سۈيى 2500 مىللىلىتىر، شېكەر 1250 گرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئالقاتنى سۇس ئوتتا قاينىتىپ سىقىپ، سۇغا تاتلىقى چىققاندىن كېيىن، تىرىپلىرى پاكىز سۈزۈۋېتىلىپ، 2500 مىللىلىتىر ئالقات سۈيىگە شېكەرنى سېلىپ، سۇس ئوتتا قاينىتىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

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

### بېھى شەرىپتى

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

تەييارلاش ئۇسۇلى: بېھىنىڭ ئۇرۇقىنى ئېلىۋېتىپ توغراپ، تۆت لىتىر سۇغا سېلىپ قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ، سۇس ئوتتا بىر ئاز قاينىتىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

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



### ئالما شەرىپىتى

**خۇرۇچلىرى:** ئالما بىر كىلوگرام، شېكەر بىر پېرىم كىلوگرام، سۇ بىر پېرىم لىتىر.  
**تەييارلاش ئۇسۇلى:** ئالمىنىڭ پوستى بىلەن ئۇرۇقنى ئېلىۋېتىپ توغراپ، سۇغا سېلىپ سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىلىدۇ. تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.  
**ئالاھىدىلىكى:** ھەزىمنى ياخشىلاش، ئىشتىھانى ئېچىش، يۈرەكنى كۈچەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### شاتۇت شەرىپىتى

**خۇرۇچلىرى:** شاتۇت سۈيى بىر پېرىم كىلوگرام، شېكەر 600 گرام.  
**تەييارلاش ئۇسۇلى:** ياخشى پىشقان شاتۇتنى سىقىپ سۈيىنى چىقىرىپ، قېلىن داكىدىن ئۆتكۈزۈپ، سۇس ئوتتا قاينىتىلىدۇ. ئۈستىگە شېكەر سېلىنىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.  
**ئالاھىدىلىكى:** ئىششىقنى ياندۇرۇش، جىگەر، يۈرەكنى كۈچەيتىش، قۇسۇشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



## ئاتلىق ئانار شەربىتى

خۇرۇچلىرى: ئاتلىق ئانار بىر كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاتلىق ئانار دانچىلىرىنى سىقىپ سۈيىنى چىقىرىپ، سۇس ئوتتا قاينىتىپ، ئۈستىگە شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ. ئالاھىدىلىكى: قان كۆپەيتىش ۋە قان توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

## ئاچچىق ئانار شەربىتى

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

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاچچىق ئانار سۈيىگە قەنتنى سېلىپ تەكشى ئېرىتىپ، قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ. ئالاھىدىلىكى: قان ئايلىنىشىنى راۋانلاشتۇرۇش، سەپرا خىلىتىنىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

## پىننە شەربىتى

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



كىلوگرام. لەنتىنىڭ ئىستىمىنى تەييارلاش :  
تەييارلاش ئۇسۇلى: بېھىنى پاكىز سۈرتۈپ، ئۇرۇقنى  
ئېلىۋېتىپ، چالا سوقۇلغان باشقا دورىلار بىلەن ئۈچ كىلوگرام  
سۇغا سەككىز سائەت چىلاپ، قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى  
سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام تەييارلىنىدۇ.  
ئالاھىدىلىكى: ئاشقازاننى قۇۋۋەتلەش، ھەزىمنى  
ياخشىلاش، قۇسۇشنى توختىتىش، قاننى تازىلاش  
ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### لىمون شەربىتى

خۇرۇچلىرى: بېھى سۈيى 560 گرام، لىمون سۈيى 500  
گرام، قەنت 250 گرام.  
تەييارلاش ئۇسۇلى: بېھى سۈيى بىلەن لىمون سۈيى  
قوشۇلۇپ، سۇس ئوتتا بىرلا قاينىتىلىپ، قەنتنى سېلىپ قىيام  
قىلىپ، كۆپۈكىنى ئېلىۋېتىپ، سوۋۇتۇپ تەييارلىنىدۇ.  
ئالاھىدىلىكى: تاماق سىڭدۈرۈش، ئۇسسۇزلۇقنى  
پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

لىمون شەربىتى تەييارلاشنىڭ يەنە بىر خىل ئۇسۇلى:  
خۇرۇچلىرى: لىمون سۈيى 500 مىللىلىتىر، قەنت 450  
گرام.

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





**ئالاھىدىلىكى:** ھارارەت پەسەيتىش، ئىشتىھانى ئېچىش

ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

سەۋزە شەرىبىتى

**خۇرۇچلىرى:** سەۋزە 500 گرام، شېكەر بىر كىلوگرام،

سۇ بىر پىرىم لىتىر.

**تەييارلاش ئۇسۇلى:** سەۋزىنى ئاقلاپ توغراپ، سۇغا

سېلىپ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ،

سۈيىگە شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** بەدەننى سەمىرىتىش، قۇۋۋەتلەش، مەنىي

كۆپەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

**شاپتۇل شەرىبىتى**

**خۇرۇچلىرى:** شاپتۇل ئىككى كىلوگرام، شېكەر تۆت

كىلوگرام، سۇ سەككىز لىتىر.

**تەييارلاش ئۇسۇلى:** شاپتۇلنى پاكىز يۇيۇپ، ئۇرۇقنى

ئېلىۋېتىپ سۇغا سېلىپ، سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ،

تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، شېكەر سېلىپ قىيام قىلىپ

تەييارلىنىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** ئۈچەينى سىلىقلاش، يۇقىرى قان بېسىمىنى

چۈشۈرۈش، قان ھەم سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى پەسەيتىش

ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



## ئالۇچا شەربىتى

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

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

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

## قارىئۆرۈك شەربىتى

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

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

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



## قىزىلگۈل شەربىتى

**خۇرۇچلىرى:** قىزىلگۈل 500 گرام، شېكەر 750 گرام، سۇ ئىككى يېرىم كىلوگرام.  
 تەييارلاش ئۇسۇلى: قىزىلگۈلنى سۇغا تۆت سائەت چىلاپ، قاينىتىپ قىيام قىلىپ تەييارلىنىدۇ.  
 ئالاھىدىلىكى: يۇقىرى قان بېسىمىنى چۈشۈرۈش، يۈرەك رىتمىسىزلىقىنى ياخشىلاش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

## شوخلا شەربىتى

**خۇرۇچلىرى:** شوخلا 60 گرام، بەدىيان 20 گرام، چۆپچىن 20 گرام، كاسىنە 20 گرام، شېكەر 300 گرام، سۇ ئىككى لىتىر.  
 تەييارلاش ئۇسۇلى: شوخلىنى پاكىز يۇيۇپ، ئۇششاق توغراپ، چالا سوقۇلغان باشقا دورىلار بىلەن قوشۇپ سۇغا سەككىز سائەت چىلاپ، سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلىنىدۇ.  
 ئالاھىدىلىكى: قىزىتما ياندۇرۇش، ياللۇغ قايتۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



### نەشپۈت شەربىتى

خۇرۇچلىرى: نەشپۈت بىر كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، سۇ ئۈچ لىتىر.  
تەييارلاش ئۇسۇلى: نەشپۈتنى پاكىز تازىلاپ، ئۇرۇقنى ئېلىۋېتىپ، توغراپ سۇغا سېلىپ، سۇنىڭ يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ تەييارلىنىدۇ.  
ئالاھىدىلىكى: يۆتەلنى پەسەيتىش، ئۆپكەننى ياشارتىش، يۈرەكنى قۇۋۋەتلەش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### گىلاس شەربىتى

خۇرۇچلىرى: گىلاس 600 گرام، شېكەر 400 گرام، سۇ ئىككى لىتىر.  
تەييارلاش ئۇسۇلى: گىلاسنى پاكىز يۇيۇپ سۇغا چىلاپ، يېرىمى قالغۇچە قاينىتىپ، تىرىپلىرىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىگە شېكەر قوشۇپ تەييارلىنىدۇ.  
ئالاھىدىلىكى: قان تولۇقلاش، ئىچ سۈرۈشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



پېچنە پشۇرۇش

## مۇراببالار

### ئالما مۇرابباسى

**خۇرۇچلىرى:** تاتلىق پشقان ئالما بىر يېرىم كىلوگرام، شېكەر بىر كىلوگرام، مەستكى رۇمى 25 گرام، سۇ مۇۋاپىق مىقداردا.

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

**ئالاھىدىلىكى:** ئاشقازان ۋە يۈرەكنى قۇۋۋەتلەش، ھەزىمنى ياخشىلاش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### بېھى مۇرابباسى

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

كىلوگرام، سۇ ئىككى كىلوگرام.

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئاۋۋال ئارپىبەدىيان بىلەن لاچىنداننى يۇمشاق سوقۇپ، قايناق سۇغا چىلاپ تەمى چىققاندىن كېيىن، تىرىپىلىرى سۈزۈۋېتىلىدۇ. ئاندىن بېھى پاكىز تازىلىنىپ، قەلەمچە قىلىپ توغرىلىپ، سۇدا قاينىتىلىپ يۇمشىغاندىن كېيىن سۈزۈۋېلىنىدۇ. سۈيگە دورا سۈيى بىلەن شېكەر سېلىپ، قىيام قىلىپ، ئۈستىگە سۈزۈۋېلىنغان بېھىنى سېلىپ، سۇس ئوتتا قاينىتىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ھەزىمنى ياخشىلاش، ئىشتىھانى ئېچىش، بالىلاردىكى يېنىك ئىچ سۈرۈشنى توختىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### ئۆرۈك مۇرابباسى

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

تەييارلاش ئۇسۇلى: ئۆرۈكنى پاكىز يۇيۇپ، ئۇرۇقنى ئېلىۋېتىپ، سۇغا سېلىپ سۇس ئوتتا يېرىم سائەت قاينىتىلىدۇ. ئاندىن ئۆرۈك سۈزۈۋېلىنىپ، سۈيگە شېكەر سېلىپ قىيام بولغۇچە قاينىتىپ، ئۈستىگە سۈزۈۋېلىنغان ئۆرۈكنى سېلىپ ئون مىنۇت قاينىتىپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: سەپرانىڭ ئۆتكۈرلۈكىنى ۋە زىققىنى پەسەيتىش، ئۆپكەگە ھۆللۈك يەتكۈزۈش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.



## قارىئۆرۈك مۇرابباسى

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

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

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

## ياڭاق مۇرابباسى

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

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



ئالاھىدىلىكى: رەئىس ئەزالارنى قۇۋۋەتلەش، ئىچىنى بوشتىش، بەدەننى سەمىرىتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### بۆلجۈرگەن مۇرابباسى

**خۇرۇچلىرى:** بۆلجۈرگەن 500 گرام، شېكەر بىر كىلوگرام، لىمون ئۈچ گرام.  
**تەييارلاش ئۇسۇلى:** ئىككى كىلوگرام قايناق سۇغا شېكەر سېلىنىپ، 750 گرام قالدۇچە قاينىتىلىدۇ، بۆلجۈرگەن بىلەن لىموننى قىيامغا سېلىپ 15 مىنۇت قاينىتىپ ئېلىپ، ئۈچ كۈن تۇرغۇزۇپ ئىستېمال قىلىنىدۇ.  
**ئالاھىدىلىكى:** بۇ خىل مۇراببانىڭ سەپرانى پېسىش، قىزىتمىنى ياندۇرۇش، ياللۇغ قايتۇرۇشتەك شىپالىق رولى بار.

### ئۈزۈم مۇرابباسى

**خۇرۇچلىرى:** پىشقان ئۈزۈم 500 گرام، شېكەر 250 گرام، سۇ بىر كىلوگرام.  
**تەييارلاش ئۇسۇلى:** ئۈزۈمنى پاكىز يۇيۇپ، ساپاقلىرىنى ئېلىۋېتىپ، سۇدا بىر سائەت قاينىتىپ سۈزۈۋېلىنىدۇ. سۈيىگە شېكەر سېلىپ قاينىتىپ قىيام قىلىنىدۇ. قىيام ئۈستىگە سۈزۈۋېلىنغان ئۈزۈمنى سېلىپ قايتا قاينىتىپ تەييارلىنىدۇ.  
**ئالاھىدىلىكى:** سۈيىدۈكنى راۋانلاشتۇرۇش، باھنى





قۇۋۋەتلەش، قان تولۇقلاش، ئۇسسۇزلۇقنى پەسەيتىش  
ئالاھىدىلىكىگە ئىگە.

### شاتۇت مۇرابباسى

**خۇرۇچلىرى:** پىشقان شاتۇت بىر كىلوگرام، شېكەر بىر  
كىلوگرام، سۇ بىر كىلوگرام.  
**تەييارلاش ئۇسۇلى:** شېكەرنى سۇغا سېلىپ قىيام  
قىلىپ، پاكىز تازىلانغان شاتۇتنى سېلىپ قاينىتىپ  
تەييارلىنىدۇ.  
**ئالاھىدىلىكى:** ياللۇغ قايتۇرۇش، قان ۋە سەيرانىنىڭ  
ئۆتكۈرلۈكىنى پەسەيتىش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.

### ئەنجۈر مۇرابباسى

**خۇرۇچلىرى:** ئەنجۈر ئىككى كىلوگرام، شېكەر بىر  
كىلوگرام، سۇ تۆت كىلوگرام.  
**تەييارلاش ئۇسۇلى:** ئەنجۈرنى پاكىز يۇيۇپ تازىلاپ، سۇدا  
يېرىم سائەت قاينىتىپ سۈزۈۋېلىپ، سۈيىگە شېكەر سېلىپ  
قىيام قىلىپ، ئۈستىگە ئەنجۈرنى سېلىپ قاينىتىپ  
تەييارلىنىدۇ.  
**ئالاھىدىلىكى:** ئاشقازاننى قۇۋۋەتلەش، ئىششىق  
ياندۇرۇپ، زەھەر قايتۇرۇش ئالاھىدىلىكلىرىگە ئىگە.





## تورتلار

### بۆلجۈرگەن تورتى (ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم يەتتە دانە، شېكەر 200 گرام، ئۇن 80 گرام، ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر ئىككى ئاش قوشۇق، جولى تورت ئۈستىگە جۇلا بەرگۈچى) مەلۇم مىقداردا.  
كىرىمى ئۈچۈن: سۈت 50 مىللىگرام، شېكەر 100 گرام، بۆلجۈرگەن 500 گرام، ئاپپىلسن سۈيى 50 مىللىگرام، كىرىم پاراشوكى 600 گرام، بادام مېغىزى بىر پىيالى، مۇئەتتەر 2 ~ 3 تامچە.

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



تۆكۈلۈپ، 175 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلىدۇ. قالغان ئارىلاشما سىقىما خالتىسىغا ئېلىنىپ، مايلانغان لېسقا سەككىز سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا مۈشۈك تىلى شەكلىدە سىقىلىدۇ. ھەر بىر تال پېچنە خېمىرى ئۈستىگە ئۈندەك سوقۇلغان قۇم شېكەر سېپىلىپ، 175 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 8 ~ 10 مىنۇتچە پىشۇرۇلىدۇ. ئاندىن بۆلجۈرگەنلەر ئادالىنىپ، بەش دانىسى پەردىزى ئۈچۈن ئايرىپ قويۇلىدۇ. قالغانلىرىنىڭ ھەر بىرى ئىككى پارچە ياكى تۆت پارچە قىلىپ كېسىپ قويۇلىدۇ. تۇخۇملارنىڭ ئاق ۋە سېرىقلىرى ئايرىم - ئايرىم قاچىلارغا يېرىمى ۋە مۇئەتتەر تۈۋى قېلىنراق قازانغا سېلىنىپ، سۇس ئوتتا قوچۇپ تۇرۇپ پىشۇرۇلىدۇ. ئۈستىگە ئاپپىلىسن سۈيى ۋە جولى قۇيۇلىدۇ. تۇخۇمنىڭ كېقىغا قالغان شېكەر قوشۇلۇپ كۆپتۈرۈلۈپ، قازانغا قۇيۇلۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. كىرىم پاراشوكىنىڭ 100 گرامى ئايرىپ قېلىنىپ، قالغان قىسمى بۆلجۈرگەن بىلەن بىللە قازانغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ.

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



ئاخىرىدا تورتىنىڭ ئەڭ ئۈستى سۇلاندۇرۇلغان كىرىم پاراشوكى، بۆلجۈرگەن ۋە ئېشىپ قالغان پېچىنىلەر بىلەن پەردازلىنىپ، چۆرىسىگە بادام مېغىزلىرى چاپلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

**ئالماھىدىلىكى:** شەكلى كۆركەم، رەڭدار، تەمى تاتلىق، يۈرەك ۋە مېڭىنى قوۋۋەتلەش، نېرۋىنى تىنچلاندۇرۇش، ئۆپكەنى ياشارتىش، زىققىنى پەسەيتىش رولى بار.

**بادام پىردىكى تورتى (بەش كىشىلىك)**

**خۇرۇچلىرى:** بادام پېچىنىسى 0.5 كىلوگرام، ئۇن يېرىم پىيالى، كاكائۇ پاراشوكى يېرىم پىيالى، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، سۈت يېرىم لىتىر، كىرىم پاراشوكى بىر پىيالى، شېكەر 3/4 پىيالى.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** ئالدى بىلەن مارگرىن ئېرىتىلىپ، ئۇن سېلىنىدۇ. ئۇن ئالتۇندەك سېرىق رەڭگە كىرگۈچە داۋاملىق ئىلەشتۈرۈپ تۇرۇپ قورۇلىدۇ. ئاندىن شېكەر، سۈت ۋە كاكائۇ پاراشوكى سېلىنىپ توختىماي ئىلەشتۈرۈپ قويۇقلاشقۇچە پىشۇرۇلىدۇ (پوملىشىپ قالماسلىقى كېرەك). بۇ كىرىم ئوچاقتىن چۈشۈرۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. ئىككى دانە تۇخۇم تۇخۇم كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا ياكى قولدا كۆپتۈرۈلۈپ، يۇمىلاق بىر لېسقا ياكى كورغا يېمەكلىكلەرنىڭ ئۈستىگە ياپىدىغان سۇلياۋ



يوپۇق يېپىلىدۇ. ئۈستىگە كىرىم پاراشوكى بىر يېرىم پىيالىە سۈت بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ قويۇق قىيام ھالىتىگە كەلتۈرۈلىدۇ، بۇ كىرىم چېچەك شەكلىدىكى پېچىنلەر ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ. كاكائۇلۇق كىرىم ئەڭ ئۈستىگە تۆكۈلىدۇ. قالغان پېچىنلەر سۈت بىلەن يۇمشىتىلىپ، كىرىمنىڭ يۈزىگە تىزىلىدۇ، ئاندىن لېس بىلەنلا توڭلاتقۇغا سېلىنىپ بىر قانچە سائەت ساقلىنىدۇ. توڭلاتقۇدىن چىقىرىلىپ، ئاستى تۈز بىر تەخسىگە دۈم كۆمۈرۈلىدۇ.

يۈزىدىكى سۇلياۋ يوپۇق سويۇپ ئېلىۋېتىلىپ، رەڭلىك ياكى ئاق كىرىم بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: يۇمىلاق، دانە - دانە پېچىنلەردىن شەكىللەنگەن، تەمى تاتلىق. توسالغۇلارنى ئېچىش، ئاشقازاننى كۈچەيتىش، يۆتەل ۋە زىققىنى پەسەيتىش رولى بار.

**ھەسەل ۋە ياڭاق تورتى**  
 (ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم بەش دانە، شېكەر يېرىم پىيالىە، ئۇن 3 ~ 4 پىيالىە، ئەبجەش ماي ئۈچ ئاش قوشۇق، بىر دانە لىمون پوستىنىڭ قىرىندىسى، مۇئەتەر ئىككى تامچە.

**ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن:** بىر چوڭ قۇتا تەييار كىرىم، توغراغان ياڭاق مېغىزى ئىككى پىيالىە، ھەسەل يېرىم پىيالىە، بانان ئىككى تال.



**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تۇخۇم، شېكەر، لىمون پوستىنىڭ قىرىندىسى ۋە مۇئەتتەر ئوبدان كۆپتۈرۈلۈپ، ئون ئاز - ئازدىن قوشۇلۇپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. يۈزىگە ئېرىتىلگەن ماي سېلىنىپ، بەك قورۇۋەتمەي خېمىرغا يېدۈرۈلىدۇ. مايلانغان لېسقا تۆكۈلۈپ، 200 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

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

**ئالاھىدىلىكى:** شەكلى كۆركەم، كەسمە يۈزى رەڭگەرەك، تاتلىق، كۆپ خۇرۇچلۇق، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى بولۇپ، 0.5 گرام ياڭاق مېغىزى، 2.5 كىلوگرام تۇخۇم ياكى 4.5 كىلوگرام كالا سۈتىنىڭ ئوزۇقلۇق قىممىتىگە باراۋەر كېلىدۇ. شىپالىق رولى ئاجايىپ يۇقىرى بولغان ھەسەل بىلەن ياڭاق



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

### ئالما تورتى

(ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** ئالما بىر دانە، ئۇن بىر پىيالى، سودا بىر بال قوشۇق، تۇز يېرىم بال قوشۇق، ئۈندەك سوقۇلغان قوۋزاقدارچىن يېرىم بال قوشۇق، لىمۇنىنىڭ پوستى بىر دانە، مارگىرىن 150 گرام، شېكەر 150 گرام، تۇخۇم ئۈچ دانە، قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالى.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** ئۈزۈملەر ساپلىرىدىن ئاجرىتىلىپ، ئىسسىق سۇغا چىلاپ قويۇلىدۇ. ئالمنىڭ شۆپۈكى ئاقلىنىپ، بارماقنىڭ ئۈچتىن بىر قىسمىچىلىك قېلىنلىقتا توغرىلىدۇ. ئۇن، سودا، تۇز ۋە قوۋزاقدارچىنلار ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. لىمۇنىنىڭ شۆپۈكى كېپەكتەك چانىلىپ، بۇ ئارىلاشماغا قوشۇلىدۇ. تۇخۇم، شېكەر ۋە مارگىرىنلارمۇ قېتىلىدۇ. بۇلار مېۋە ئېزىش ماشىنىسىغا سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن سۇغا چىلاپ قويۇلغان قۇرۇق ئۈزۈم ۋە توغرىغان ئالمىلارمۇ بۇ ماشىنىغا سېلىنىپ تەكرار ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. كىچىكرەك بىر لېس (گۈل شەكىللىك لېس بولسا تېخىمۇ ياخشى) مايلىنىپ، خېمىر ئۇنىڭغا تۆكۈلىدۇ. لېسنىڭ ئېغىزى ئالىيۇمىن قەغەز بىلەن



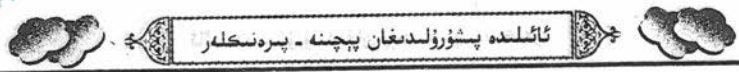


قاپلىنىپ، دوخۇپكىدا پشۇرۇلىدۇ، ئۈستىگە ئېرىتىلگەن شاكىلات تۆكۈلۈپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ. مال، قىيامىسى، قىيامىسى، قىيامىسى ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، قوڭۇر رەڭدە، تەمى تاتلىق. جىگەر، يۈرەك، مېڭىنى قۇۋۋەتلەندۈرۈشتە شىپالىق رولى بار.

### ئامۇت تورتى

(تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: ئاق ئۇن 200 گرام، ئىككى دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، سېرىقماي 125 گرام، ئامۇت قىيامى 50 گرام، قىزىل ئۈزۈم ھارىقى بىر رومكا، لىمون بىر دانە، ئامۇت تۆت دانە، شېكەر 125 گرام، بىر چىمدىم تۇز. پشۇرۇش ئۇسۇلى: بىر پارچە سېرىقماي كۆپتۈرۈلۈپ، شېكەر، تۇخۇم سېرىقلىرىغا پاكىز يۇيۇلۇپ، ئۇششاق توغراغان لىمون پوستى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. بىر چىمدىم تۇز ۋە ئۇن قېتىلىپ يۇغۇرۇلىدۇ. ئاندىن بىر پۈتۈن زۇۋۇلا قىلىنىپ، ئەنجۈر شەكلىدە ياپىلاقلىنىپ، توڭلاتقۇدا بىر سائەت قويۇپ تۇرۇلىدۇ. ئاندىن توڭلاتقۇدىن چىقىرىلغان خېمىر چوڭقۇرراق ھەم مايلانغان لېسقا يەرلەشتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە پوستى سويۇلۇپ، ئۇرۇقى چىقىرىۋېتىلىپ، بىر خىل كەڭلىكتە تىلىملانغان ئامۇت پارچىلىرى بىر - بىرىگە يېقىن قىلىپ چىرايلىق تىزىلىپ، ئامۇت قىيامى قىزىل ئۈزۈم ھارىقى بىلەن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، تورت



خېمىرنىڭ ئۈستىگە تىزىلغان ئامۇت پارچىلىرىنىڭ يۈزىگە تەكشى تۆكۈلىدۇ. قىزىق دوخۇپكىدا 15 مىنۇت پىشۇرغاندىن كېيىن داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ. **ئالاھىدىلىكى:** رەڭگى توق سېرىق، شەكلى كۆركەم، تەمى تاتلىققا مايىل. ۋىتامىنغا قارىغاندا مىنېرال ماددىلارغا باي بولغان بۇ مېۋە بىلەن تەييارلانغان يېمەكلىك يۈرەك ۋە بۆرەك كېسەللىرىگە ھەمدە تۇزسىز تاماق يېيىشى كېرەك بولغان پەرىزىدىكىلەرگە مەنپەئەت قىلىدۇ.

**بېھى تورتى**  
 (ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم ئۈچ دانە، شېكەر ئالتە ئاش قوشۇق، ئون يەتتە ئاش قوشۇق، مارگرىن 125 گرام، يېرىم لىمۇنىنىڭ سۈيى، يېرىم لىمۇن پوستىنىڭ قىرىندىسى، سودا پاراشوكى يېرىم ئاش قوشۇق، بېھى ئىككى دانە، ھەسەل ئۈچ ئاش قوشۇق. **پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تۇخۇم بىلەن شېكەر قوشۇلۇپ كۆپتۈرۈلىدۇ. مارگرىن ئېرىتىلىپ سوۋۇتۇلىدۇ. لىمۇن سۈيى، كېپەكتەك توغراغان لىمۇن پوستى ۋە مارگرىنلار كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇمنىڭ ئۈستىگە سېلىنىپ، ئون ۋە سودا پاراشوكى قوشۇلۇپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئاندىن مايلانغان ۋە ئون سېپىلگەن دوخۇپكا لېسىغا تۆكۈلىدۇ. بېھىلەر ئاداللىنىپ، سويۇلۇپ، ئىنچىكە تىلىملىنىدۇ ۋە تورتىنىڭ ئۈستىگە تىزىلىدۇ.



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

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

### مۈشۈك تىلى شەكىللىك تورت (ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۈتسىز شاكىلات 500 گرام، كۆپتۈرۈلگەن كىرىم 500 گرام، شېكەر 200 گرام، مۈشۈك تىلى شەكلىدىكى پېچنە 500 گرام.

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



ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، دانە - دانە پېچىنىلەرنىڭ چىرايلىق تىزىلىشىدىن شەكىللەنگەن، تەمى تاتلىق. يۈرەك ۋە مېڭىگە قۇۋۋەت قىلىدۇ.

### بانانلىق تۈرمەل تورت (تۆت كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: تۇخۇم ئۈچ دانە، بانان ئىككى دانە، شېكەر بىر پىيالە، ئۇن بىر پىيالە، سودا پاراشوكى بىر بال قوشۇق، بىر يېرىم لىمون پوستىنىڭ قىرىندىسى (كېپەكتەك توغراسىمۇ بولىدۇ).

كىرىمى ئۈچۈن: تۇخۇم بىلەن شېكەر ياخشى چېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۇن، سودا پاراشوكى ۋە لىمون پوستى قىرىندىسى سېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئاندىن بۇ ئارىلاشما مايلىق قەغەز سېلىنغان لېسقا تۆكۈلىدۇ. 170 گرادۇسقا توغرىلانغان دوخۇپكىدا پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.

كىرىم خۇرۇچلىرى بىر كورىغا ئېلىنىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، سۇس ئوتتا قويۇقلاشقۇچە پىشۇرۇلىدۇ ھەم تورتىنىڭ يۈزىنى پەردازلاش ئۈچۈن ئايرىپ قويۇلىدۇ. دوخۇپكىدىن چىقارغان تورت سوۋۇتۇلغاندىن كېيىن يۈزىگە ئىلمان كىرىم ئارىلاشمىسىنىڭ يېرىمى سۈركىلىدۇ. يەنە بىر تەرەپتە بانانلار ئۇزۇنىسىغا كېسىلىپ ياكى پۈتۈن ھالدا تورتىنىڭ يۈزىدىكى كىرىمنىڭ ئۈستىگە يەرلەشتۈرۈلۈپ تۈرمەلەپ



ئورلىنىدۇ. ئاندىن تۈرمەل تورتىنىڭ ئۈستىگە ئايرىپ قويۇلغان كىرىم سۈركىلىپ، توڭلاتقۇدا بىر كېچە قويۇپ قويۇلىدۇ. ئۈستى پىستە مېغىزلىرى بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، سىلىندىر شەكلىدە، كەسمە يۈزىدىن تۈرمەل ئارىسىدىكى بانان كۆزگە تاشلىنىپ تۇرىدۇ. باناندا ئوزۇقلۇق ماددىلار كۆپ بولۇپ، ئاشقازان - ئۈچەينى سىلىقلاشتۇرۇش، قان بېسىمىنى چۈشۈرۈش، تاماق سىڭدۈرۈش ۋە يۆتەلنى پەسەيتىش رولى بار.

### پولۇ تورتى

(سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: گۈرۈچ ئىككى پىيالى، بىر توخۇننىڭ تۆش گۆشى، ئۇششاق ئۇۋۇتۇلغان ئىنچىكە كەسمە چۆپ بىر پىيالى، سېرىقماي بىر پىيالى، كۆك ماش يېرىم پىيالى، ئاچچىقى يوق كۆكمۈچ ئىككى تال، يۇمىغاقسۈت بىر باغلام، سەۋزە بىر باش، تۇز، قارىمۇچ مۇۋاپىق مىقداردا.

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



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

ئاستىغا چاپلىشىۋالمايدىغان بىر تاۋىغا بىر ئاش قوشۇق سۇ مېيى قۇيۇلۇپ، بىر سانتىمېتىر ئۇزۇنلۇقتا تەييارلانغان ئىنچىكە كەسمە چۆپ رەڭگى سارغايغۇچە قورۇلىدۇ. ئاندىن سۈمۈرگۈچى قەغەزنىڭ ئۈستىگە ئېلىنىپ، چۆپتىكى ماي قەغەزگە سۈمۈرگۈزۈلىدۇ. چوڭقۇرراق، ئۇزۇنچاق باقالى قېلىپىغا ماي سۈركىلىپ، ئەڭ ئاستىغا قورۇلغان كەسمە چۆپ، ئۇنىڭ ئۈستىگە كۆكتاتلىق پولۇ، ئاندىن تىتىلغان توخۇ گۆشى، ئەڭ ئۈستىگە ئاق پولۇ قويۇلىدۇ. ھەر بىر قەۋىتى چىڭدىلىپ باسۇرۇلىدۇ. قىزىق ۋاقتىدىلا بىر پەتنۇسقا دۈم كۆمتۈرۈلۈپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

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

**ئالاھىدىلىكى:** شەكلى كۆركەم، رەڭدار، مەزىزلىك. بەدەننى قۇۋۋەتلەش، قاندىكى خولېتسىپرىننى تۆۋەنلىتىش، قان بېسىمىنى تۆۋەنلىتىشتە شىپالىق رولى بار.



## قار ياغدى تورتى (سەككىز كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۈت ئۈچ پىيالى، كاكائو پاراشوكى ئىككى ئاش قوشۇق، ئون ئىككى ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالى، ساپ پۇرچاق ئۇنى بىر ئاش قوشۇق، مارگىرىن ئۈچ ئاش قوشۇق، ئەنجۈر قېقى سەككىز تال، كاكائولۇق پىچىنە 500 گرام، نېپىز توغراغان ياڭاق مېغىزى بىر پىيالى، يېزى تىۋىتى يېرىم پىيالى، ئۇششاق ئېزىلگەن پىستە ياكى خاسىڭ مېغىزى يېرىم پىيالى.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن سۈت، ئون، شېكەر، كاكائو پاراشوكى قازانغا سېلىنىدۇ. ساپ پۇرچاق ئۇنى ۋە مارگىرىنمۇ سېلىنىپ، سۇس ئوتتا قويۇقلاشقچە پىشۇرۇلىدۇ. ئەنجۈرلەر سۇدا پىشۇرۇلۇپ ئۇششاق توغرىلىدۇ. پىچىنەلەر ئۇۋۇتۇلىدۇ، ئاندىن بۇلارمۇ قازانغا سېلىنىدۇ. ئەڭ ئاخىرىدا نېپىز توغراغان ياڭاق مېغىزى سېلىنىپ، ھەممە خۇرۇچلار قازان ئىچىدە ئوبدان ئىلەشتۈرۈلىدۇ.

خالغان بىر قاچىنىڭ ئىچى ھۆللىنىپ، تەييارلانغان بۇ خۇرۇچ ئۇنىڭغا باستۇرۇلۇپ، بىر كېچە توڭلاتقۇدا تۇرغۇزۇلىدۇ. يۈزىگە يېزى تىۋىتى ۋە سوقۇلغان پىستە ياكى خاسىڭ مېغىزى سېپىلىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

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

بوشتىش، باھنى، مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، بەدەننى سەمىرىتىشتە شىپالىق رولى بار.

### مېۋە تورتى (سەككىز كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم ئۈچ دانە، سۈت يېرىم پىيالى، ئۈندەك سوقۇلغان شېكەر بىر يېرىم پىيالى، ئۇن بىر پىيالى، ساپ پۇرچاق ئۇنى (لەڭپۇڭ ئۇنى) ئىككى ئاش قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق، مۇئەتتەر ئىككى تامچە.

**ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن:** سۈت ئىككى يېرىم پىيالى، شېكەر يېرىم پىيالى، ئۇن ئۈچ ئاش قوشۇق، مارگرىن 75 گرام، گىلاس، بۆلجۈرگەن، ئۇرۇقسىز كىشىش (توڭلىتىلغان بولسىمۇ بولۇۋېرىدۇ) مۇۋاپىق مىقداردا، ماي مۇن شاپتۇلى بىر دانە، بانان بىر دانە.

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

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





دوخۇپكىدا 25 مىنۇت پشۇرۇلىدۇ (سۇيۇق خېمىر كۆپۈپ پىشقاندىن كېيىن قېلىپتىن تېز چىقىرىۋالماسلىق كېرەك، بولمىسا ئولتۇرۇشۇپ كېتىدۇ). پشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلغان تورت توغرىسىغا ئىككىگە بۆلۈنىدۇ. تورت چوڭلۇقىدىكى چوڭقۇرراق بىر ئەينەك لېس سۇ بىلەن ھۆللىنىپ، ھۆل ئەينەك لېسقا تورتنىڭ كېسىلگەن يېرىمى يەرلەشتۈرۈلىدۇ. ئىچ خۇرۇچى ئۈچۈن سۈت قازانغا قۇيۇلۇپ، ئوتقا ئېسىلىدۇ. سۈت ئىسسىقلىقتىن بۇرۇن ئۇن ئاز - ئازدىن قوچۇپ تۇرۇپ سېلىنىدۇ. ئارقىسىدىن شېكەرنى سېلىپ تاكى كۆز چىقىپ بۇزۇلدىغاندا قازان ئوچاقتىن چۈشۈرۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. قازانغا مارگرىن سېلىنىپ ئوبدان چېلىنىدۇ. بۇ كىرىمنىڭ ئىچىگە بانان، مايۇن شاپتۇلى تىلىملىرى، توڭلىتىلغان گىلاس، بۆلجۈرگەن، ئۈزۈملەر سېلىنىپ ئىلەشتۈرۈلىدۇ. ئاندىن بۇ كىرىم ھۆل ئەينەك لېستىكى تورتنىڭ ئۈستىگە تۈكۈلىدۇ، ئاندىن تورتنىڭ كېسىپ ئېلىنغان يەنە بىر پارچىسى كىرىمنىڭ ئۈستىگە يېپىلىپ، توڭلاتقۇدا بىر قانچە سائەت تۇرغۇزۇلىدۇ، ئاندىن بىر تەخسىگە دۈم كۆمتۈرۈلۈپ، ئەينەك لېستىن چىقىرىلىدۇ. يۈزى خالىغان شەكىلدە پەردازلىنىپ (ياڭاق، پىستە، باداملار بىلەن) داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

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

## گۈرۈچ تورتى (ئۈچ كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** گۈرۈچ بىر پىيالى، سۈت تۆت پىيالى، شېكەر ئالتە ئاش قوشۇق، قۇرۇق ئۈزۈم بىر پىيالى، ئۇششاق توغراغان ھۆل مېۋە (گىلاس، ئامۇت، ئاپپىلىسىن پوستى) 10 گرام، تۇخۇمنىڭ سېرىقى بەش دانە، سېرىقماي بىر ئاش قوشۇق، مۇئەتتەر ئۈچ تامچە .

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

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

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



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

### قوناق ئۇنى تورتى

(سەككىز كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** ئون بىر يېرىم پىيالى، قوناق ئۇنى يېرىم پىيالى، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى ئىككى بال قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق، تۈز بىر بال قوشۇق، شېكەر بىر يېرىم پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، چۈچۈتۈلگەن ئاپتاپپەرەس مېيى يېرىم پىيالى، سۈت ئاش قوشۇق.

**كىرىمى ئۈچۈن:** مارگرىن 125 گرام، ئون ئىككى ئاش قوشۇق، سۈت بىر يېرىم پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، شېكەر بەش ئاش قوشۇق.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** ئون، قوناق ئۇنى، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى، سودا، تۈز ۋە شېكەر ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. ئايرىم بىر قاچىدا سۈ مېيىغا سۈ ۋە تۇخۇملارنىڭ سېرىقى قوشۇلۇپ، چوكا بىلەن چېلىنىدۇ ۋە ئاز - ئازدىن تۆكۈلۈپ، ئۇنلۇق خۇرۇچلار بىلەن ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. تۇخۇملارنىڭ ئېقى ئايرىم بىر قاچىدا كۆپتۈرۈلۈپ، قار شەكلىگە كەلگەندە ئارىلاشما ئىچىگە ئاز - ئازدىن تۆكۈلىدۇ ۋە تەكرار ئارىلاشتۇرۇلۇپ، مايلانغان قېلىپقا قۇيۇلىدۇ.

قىزىتىپ قويۇلغان دۇخۇپكىغا سېلىنىپ، تورتنىڭ يۈزى



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

كىرىم قويۇق قىيام ھالىتىگە كەلگۈچە پىشۇرۇلۇپ، سوۋۇغاندا مارگرىن ئارىلاشتۇرۇلۇپ، تۇخۇم كۆپتۈرۈش ماشىنىسىدا كۆپتۈرۈلىدۇ. ئوتتۇرىدىن ئىككى قات قىلىپ كېسىلگەن تورتىنىڭ ئارىسىغا ۋە يۈزىگە كىرىم سۈركىلىدۇ.

كىرىم سىققۇچ ئىچىگە تولدۇرۇلغان كىرىم بىلەن تورتىنىڭ ئۈستى خالىغان نۇسخىدا بېزىلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: قاردەك ئاپئاق، شەكلى يۇمىلاق، تەمى مەزىزلىك، يېيىشلىك. قوناق ئارىلاش بۇ تورت قان تەركىبىدە ماي ماددىسى ئارتىپ كەتكەنلەر ئۈچۈن مۇۋاپىق بولغان تاتلىق - تۇرۇملاردىن بولۇپ ھېسابلىنىدۇ.

### تۇخۇم تورتى (سەككىز كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم ئۈچ دانە، چۈچۈتۈلگەن سۇ مېيى يېرىم پىيالى، ئۇن بىر يېرىم پىيالى، شېكەر بىر پىيالى، قېتىق بىر پىيالى، سېرىقماي بىر ئاش قوشۇق، ياڭاق مېغىزى بىر پىيالى، يېزى تىۋىتى بىر ئاش قوشۇق، خېمىرتۇرۇچ پاراشوكى يېرىم ئاش قوشۇق، سودا بىر بال قوشۇق.



شەربىتى ئۈچۈن: شېكەر ئۈچ پىيالىە، سۇ تۆت پىيالىە،  
 لىمون سۈيى بىر بال قوشۇق.  
 پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بىر قاچىدا تۇخۇم، سۇ مېيى،  
 شېكەر، ئۇن، خېمىر تۇرۇچ پاراشوكى، سودا ۋە قېتىقلار  
 بىرلەشتۈرۈلۈپ قوچۇپ كۆپتۈرۈلىدۇ، ئاندىن سېرىقماي بىلەن  
 مايلانغان دوخۇپىكا لېسىغا تۆكۈلۈپ، ئوتتۇراھال ھارارەتتە  
 دوخۇپىكىدا 20 مىنۇت پىشۇرۇلۇپ سوۋۇتۇلىدۇ.  
 شېكەر ۋە سۇ بىر قازاندا قاينىتىلىدۇ (قايناشقا باشلاپ  
 ئون مىنۇتتىن كېيىن ئوت ئۆچۈرۈلىدۇ). ئۈستىگە لىمون سۈيى  
 تۆكۈلۈپ سوۋۇتۇلىدۇ. پىشۇرۇلۇپ، سوۋۇتۇلۇپ ئىلمان بولغان  
 تورتىنىڭ ئۈستىگە ئىلمان شەربەت تۆكۈلىدۇ. ئۈستىگە ئېزىلگەن  
 ياڭاق بىلەن يېزى تىۋىتى ئارىلاشتۇرۇلۇپ تەكشى سېپىلىدۇ.  
 2 ~ 3 سائەت ئىچىدە تورت شەربەتنى پۈتۈنلەي ئىچىپ  
 بولغاندىن كېيىن، خالىغان شەكىلدە كېسىلىپ تەخسىلەرگە  
 ئېلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.  
 ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، قىزىرىپ پىشقان، تەمى بەك  
 تاتلىق. بەدەن ۋە مېڭىگە قۇۋۋەت بېرىدۇ.

ئۈچ خىل رەڭلىك تورت  
 (ئالتە كىشىلىك)  
 خۇرۇچلىرى: كاكا ئولۇق پېچنە بىر قاپ، ئاق پېچىنە  
 بىر قاپ، سۇت ئىككى يېرىم پىيالىە، بانان ئىككى تال، مارگىرىن



بىر ئاش قوشۇق، بۇدىڭ (布叮) بىر قاپ. بۇدىڭ بىلەن سۈت بىر كورىغا پىشۇرۇش ئۇسۇلى: بۇدىڭ بىلەن سۈت بىر كورىغا ئېلىنىپ قويۇقلاشقۇچە پىشۇرۇلىدۇ. ئوچاقتىن ئېلىنىپ مارگرىن سېلىنىدۇ ھەم ئىلەشتۈرۈلۈپ مارگرىن ياخشى يېدۈرۈلىدۇ. ئۇزۇنچاق بىر تاۋاقتا ھەر بىر تال پېچىنىگە سۈتلۈك كىرىمدىن سۈركەپ تۇرۇپ، بىر تال كاكائۇلۇق پېچىنە، بىر تال ئاق پېچىنە قىلىپ تىزىلىدۇ. قالغان كىرىم يۈزىگە سۈركىلىدۇ. ئەڭ ئۈستى بانان تىلىملىرى بىلەن يەردازلىنىپ، ئىككى سائەت توڭلاتقۇدا تۇرغۇزۇلىدۇ. تىلىم - تىلىم كېسىلىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، كەسمە يۈزىدە پور رەڭ، خورما رەڭ، ئاق رەڭدىن ئىبارەت ئۈچ خىل رەڭ ئېنىق كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ، تەمى تاتلىق. يۈرەك، مېڭىنى قۇۋۋەتلەپ، نېرۋىنى تىنچلاندۇرىدۇ.

**مېۋىلىك قېتىق تورتى**

تۆت كىشىلىك (تۆت كىشىلىك) 500 گرام، خۇرۇچلىرى: سۈت ئىككى پىيالا، قېتىق 500 گرام، مايىمۇن شاپتۇلى، ئامۇت، ئالما، بانان ياكى باشقا مېۋىلەر مۇۋاپىق مىقداردا، شېكەر 200 گرام، جولى (تورت ئۈستىنى پارقىراتقۇچى) مۇۋاپىق مىقداردا. جولى يېرىم پىيالا سۇدا ئېرىتىلىدۇ.



مېۋىلەر ئۇششاق توغرىلىپ، بىر قاچىغا ئېلىنىدۇ. قېتىق، سۈت ۋە شېكەر بىر قاچىدا قوچۇلىدۇ. شېكەر ئېرىگەندە جولى ۋە مېۋە توغرىمچىلىرى قوشۇلىدۇ. مۇۋاپىق بىر قاچىغا ئېلىنىپ، توڭلاتقۇدا توڭلىتىلىدۇ. قاتقاندىن كېيىن بىر تەخسىگە دۈم كۆمۈتۈرۈلۈپ، يۈزى پىننە ياپراقلىرى ۋە مېۋىلەر بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

**ئالاهىدىلىكى:** ئاساسلىق رەڭگى ئاپئاق، ئىچىدىكى مېۋىلەر ئالەيبىشلىق كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ. ئۈستىدىكى پەردىزى بىلەن كۆركەم كۆرۈنىدۇ. تەمى چۈچۈمەل، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى، قان تەركىبىدىكى ماينى ئېرىتىش، قان بېسىمىنى تۆۋەنلىتىش، ھەزىمنى ياخشىلاپ، تاماق سىڭدۈرۈشتە پايدىلىق بولغان تورلارنىڭ بىرى.

### لىمۇنلۇق قېتىق تورتى (تۆت كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** تۆت دانە لىمۇننىڭ سۈيى، مارگىرىن يەتتە ئاش قوشۇق، شېكەر بىر پىيالە، تۇخۇم ئۈچ دانە، قېتىق 400 گرام.

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



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

قېتىق باشقا بىر قاچىدا قوچۇلىدۇ ۋە لىمۇنلۇق ئارىلاشماغا قوشۇلىدۇ، ھەممىسى بىرلىكتە ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلۇپ، ئايرىم بىر قاچىغا تولدۇرۇلىدۇ. يەنە توڭلاتقۇدا بىر ئاز قاتۇرۇلۇپ، تەخسىگە دۈم كۆمتۈرۈلىدۇ. لىمۇن تىلىملىرى بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا تىزىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: رەڭگى ئاق، يۇمىلاق، تەمى چۈچۈمەل. كالتىسىغا سۈتتىنمۇ باي بولغان قېتىق ئاساسىدىكى بۇ تورتىنىڭ قاندىكى مايىنى ئېرىتىش، ئۈچەيدىكى باكتېرىيىلەرنى ئۆلتۈرۈش، ھەتتا راي كېسەللىكىنىڭ ئالدىنى ئېلىشتىمۇ شىپالىق رولى بار.

### ماروژنى تورتى (ئالتە كىشىلىك)

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





كىرىمى ئۈچۈن: بەش دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى، قۇم شېكەر 160 گرام. كىرىمى ئۈچۈن تۇخۇم ئېقى قار ھالىتىگە كەلگۈچە چېلىنىپ كۆپتۈرۈلىدۇ. كۆپتۈرۈلۈۋاتقاندا قۇم شېكەرمۇ قوشۇلىدۇ. شېكەر قوشۇلۇپ كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم ئېقى كىرىم سىقىش ئۈسكۈنىسى (سۇلياۋ خالتا بولسىمۇ بولىدۇ) گە قاچىلىنىپ، دىئامېتىرى 15 سانتىمېتىر كېلىدىغان ئىككى پارچە يۇمىلاق مايلىق قەغەزگە بىر سانتىمېتىر قېلىنلىقتا سىقىلىدۇ. ماروژنى ئۆي تېمپېراتۇرىسىدا بىر ئاز يۇمشىتىلىدۇ. ماروژنى ئالىدىغان قاچىنىڭ ئاستىغا مايلىق قەغەزگە سىقىلغان ئىككى پارچە يۇمىلاق كىرىمنىڭ بىر پارچىسى يەرلەشتۈرۈلىدۇ. ئۇنىڭمۇ ئۈستىگە مالىنالىق ماروژنى قويۇلىدۇ. ماروژنىنىڭ ئۈستىگە ئىككىنچى پارچە كىرىم يەرلەشتۈرۈلۈپ، ئۇمۇ گىلاسلق ماروژنى بىلەن قاپلىنىدۇ. مالنا ۋە گىلاسلار يۇيۇلۇپ ئادالانغاندىن كېيىن نېپىز توغرىلىدۇ. تورت مېۋە تىلىملىرى ۋە ئۇششاق كىرىم چېچەكلىرى بىلەن پەردازلىنىپ داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئۇسسۇز لۇقنى بېسىش، ئاشقازان ۋە تالنى قۇۋۋەتلەش، قاننى جانلاندۇرۇپ، قان تومۇرنى كېڭەيتىش، قان بېسىمنى چۈشۈرۈشتە شىپالىق رولى بار.

قەۋەتلىك بال تورىتى

(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سېرىقماي ئاز كەم بىر پىيالە، ئاق شېكەر

بىر پىيالى، تۇخۇم ئۈچ دانە، ھەسەل ئىككى چوڭ قوشۇق، ئون ئۈچ پىيالى، سودا بىر قوشۇق.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** سېرىقماي قازانغا سېلىنىپ، سۇس ئوتتا قىزىتىلىپ، ئۈستىگە شېكەر، ھەسەل سېلىپ، قوشۇق بىلەن ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. تۇخۇمنى ئوبدان چېلىپ كۆپتۈرۈپ، سودانى ئارىلاشتۇرۇپ، قازاندىكى سېرىقماينىڭ ئۈستىگە قويۇلىدۇ ھەم قوشۇق بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ خېمىر جالا پىشۇرۇپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ، خېمىر ئوبدان چېلىنىپ، ئالتىدىن سەككىزگىچە زۇۋۇلا قىلىپ ئازراق تىندۈرۈلىدۇ. دوخۇپكىنى قىزىتىپ تېيىز لېسنى تەكشى مايلاپ، ھەربىر زۇۋۇلا نوغۇچ بىلەن نېپىز يېيىلىپ، ئايرىم - ئايرىم پىشۇرۇۋېلىنىدۇ ھەمدە پىشقانلىرى يۆگەپ قويۇلىدۇ. ھەممىنى پىشۇرۇپ بولۇپ، ھەربىر قەۋەت ئارىسىغا كىرىم سۈركىلىدۇ، ئۈستۈنكى قەۋەت چىرايلىق گۈللىنىدۇ.

**كىرىمى ئۈچۈن:** يېرىم پىيالى شېكەر، يېرىم پىيالى ھەسەل، بىر پىيالى سۈتنى قۇيۇپ، سۇس ئوتتا قىيام قىلىپ قاينىتىپ سوۋۇتۇلىدۇ، يېرىم پىيالى سۈت پاراشوكىنى يېرىم پىيالى سېرىقماي بىلەن چېلىپ كۆپتۈرۈپ، ئۈستىگە قاينىتىۋالغان قىيامنى ئاز - ئازدىن قۇيۇپ كىرىم تەييارلىنىدۇ.

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



## سۇ مېيلىق بال تورت

(ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** سۇ مېيى ئاز - كەم بىر پىيالى، ھەسەل بىر پىيالى، سۈت پاراشوكى بىر پىيالى، تۇخۇم ئۈچ دانە، قېتىق بىر چوڭ قوشۇق، سودا كىچىك بىر قوشۇق، ئاق شېكەر يېرىم پىيالى، ئۇن يېتەرلىك مىقداردا.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** تۇخۇم بىلەن شېكەرنى قوشۇپ چېلىپ كۆپتۈرۈلىدۇ، سۇ مېيى جاۋۇر بىلەن ئوتقا قويۇلۇپ ئوبدان چۈچۈتۈلىدۇ، ئۇنىڭغا سۈت پاراشوكى قويۇپ ئۇن يېگۈزۈپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ. يۇقىرىقى خۇرۇچقا كۆپتۈرۈلگەن تۇخۇم، سودانى سېلىپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇپ، ئاخىرىدا قېتىق قويۇپ، تورتنىڭ خېمىرى تەييارلىنىدۇ، خېمىر بەك قويۇق بولۇپ كەتمەسلىكى كېرەك. خېمىرنى بىر نەچچىگە بۆلۈپ، تېپىز لېسقا نېپىز قىلىپ قويۇپ، دوخۇپكىنى قىزىتىپ، بىر - بىرلەپ پىشۇرۇلىدۇ، ھەر قەۋەت ئارىسىغا كىرىم سۈركەپ، ئۈستىگە كاكا ئولۇق پىرەنكىنى نوغۇچ بىلەن يانچىپ سېپىلىدۇ. ئالاھىدىلىكى: شەكلى كۆركەم، يېيىشلىك.

## ياغسىز قېتىق تورتى

(ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** تۇخۇم ئۈچ دانە، قېتىق بىر پىيالى، سودا



بىر قوشۇق، ئاق شېكەر بىر پىيالىە، ئۇن ئاز كەم بىر پىيالىە.  
پىشۇرۇش ئۇسۇلى: تۇخۇم شېكەر بىلەن چېلىنىپ  
ئوبدان كۆپتۈرۈلىدۇ. قېتىقنى جاۋۇر بىلەن ئوتقا قويۇپ ئازراق  
قىزىتىپ، ئۇنىڭغا ئۇن يېگۈزۈپ، سودا بىلەن كۆپتۈرۈلگەن  
تۇخۇم تەڭلا سېلىنىدۇ، خېمىر 10 ~ 15 مىنۇت تىندۈرۈلىدۇ.  
دوخۇپكىنى قىزىتىپ، چوڭقۇر لېسنى تەكشى مايلاپ، ئۇن  
سېپىپ تورتىنىڭ خېمىرى قۇيۇلىدۇ، تېز قىزىرىپ كەتمەسلىكى  
ئۈچۈن دوخۇپكا ئوتىنى تەڭشەپ تۇرۇپ، 25 مىنۇتچە پىشۇرۇپ  
دوخۇپكىدىن ئېلىنىدۇ. بۇ خىل تورتقا ھەر خىل كىرىملىرىنى  
سۈركەشكە بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: مەزىزلىك. يۈرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەپ،  
نېرۋىنى تىنچلاندۇرىدۇ.

### ئاق - قارا تورت

(ئالتە كىشىلىك)

بىرىنچى خىلىنىڭ خۇرۇچلىرى: قوي مېيى يېرىم پىيالىە،  
ئاق شېكەر يېرىم پىيالىە، سۈت پاراشوكى يېرىم پىيالىە، ئۈچ دانە  
تۇخۇمنىڭ ئېقى، سودا يېرىم قوشۇق، ئۇن بىر پىيالىە.  
پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن مايىنى جاۋۇردا ئاقارغۇچە  
كۆپتۈرۈپ، ئۈستىگە شېكەر، تۇخۇملارنى سېلىپ يەنە كۈچەپ  
كۆپتۈرۈپ، سۈت پاراشوكى، سودا، ئۇن سېلىنىپ خېمىر



تەييارلىنىدۇ. دوخۇپكىنى قىزىتىپ قويۇپ، لېسنى مايلاپ، خېمىر سەككىز مىللىمېتىر قېلىنلىقتا لېسقا قويۇلۇپ پىشۇرۇلىدۇ، بۇنىڭ رەڭگى ئاقۇچراق بولىدۇ.

ئىككىنچى خىلنىڭ خۇرۇچلىرى: قوي مېيى يېرىم پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، ھەسەل يېرىم پىيالى، قېتىق يېرىم پىيالى، كاكائو بىر چوڭ قوشۇق، سۈت پاراشوكى يېرىم پىيالى، سودا يېرىم قوشۇق، ئۇن بىر پىيالى.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ئالدى بىلەن ماينى جاۋۇردا كۆپتۈرۈپ، ئۈستىگە تۇخۇم، ھەسەلنى قويۇپ يەنە كۈچەپ كۆپتۈرۈپ، قېتىق، كاكائو، سۈت پاراشوكى، سودا، ئۇن سېلىپ ئوبدان ئارىلاشتۇرۇلىدۇ، خېمىر لېسقا سەككىز مىللىمېتىر قېلىنلىقتا قۇيۇپ پىشۇرۇلىدۇ. بۇنىڭ رەڭگى جىگەر رەڭ بولىدۇ. ئىككى خىل تورتىنىڭ ئارىسىغا كىرىمنى قېلىن سۈركەپ قاتلىنىدۇ، ئۈستى چىرايلىق گۈل بىلەن بېزىلىدۇ، رومبا شەكىلدە كېسىپ، داستىخانغا كەلتۈرۈلىدۇ.

كىرىمى ئۈچۈن: سۈت بىر پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، شېكەر يېرىم پىيالى، يېرىم پىيالى سۈت پاراشوكىنى قوشۇپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇپ، سۇس ئوتتا قاينىتىپ قىيام قىلىپ سوۋۇتۇپ قويۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى رەڭدار، مەزىزلىك. بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.



ئائىلىدە پىشۇرۇلدىغان پىچىنە - سېرىقلىرى

### ناپولېئون (ئالتە كىشىلىك)

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

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



كىرىمى ئۈچۈن: بىر پىيالا ئىرسىنى بىر پىيالا سېرىقمايغا قوشۇپ كۆپتۈرۈپ كىرىم ياسىلىدۇ.  
ئالەمدىكى: يېشىلىك. ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى، مېخە ۋە يۈرەكنى، ئومۇمىي بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

### شاكىلات تورتى

(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سېرىقماي بىر پىيالا، ئاق شېكەر يېرىم پىيالا، تۇخۇم ئىككى دانە، سودا بىر كىچىك قوشۇق، كاكائو ئىككى چوڭ قوشۇق، قېتىق ئىككى چوڭ قوشۇق، ئون يېتەرلىك مىقداردا، پىشۇرۇش ئۇسۇلى: سېرىقماينى جاۋۇرغا سېلىپ چېلىپ كۆپتۈرۈپ، بۇنىڭغا شېكەر، تۇخۇم قوشۇپ يەنە چېلىپ، كۆپۈك ھالەتكە كەلگۈچە كۆپتۈرۈلىدۇ. كاكائونى قايناق سۇدا قويۇق قىلىپ ئېزىپ، قېتىق، ئون بىلەن بىللە جاۋۇردىكى ماينىڭ ئۈستىگە سېلىپ ئارىلاشتۇرۇلۇپ، بوش خېمىر تەييارلىنىدۇ. تېپىز لېسنى تەكشى مايلاپ، ئون سېپىپ، خېمىر بىر نەچچىگە بۆلۈنۈپ، قىزىتىلغان دوخۇپكىدا بىر - بىرلەپ پىشۇرۇلىدۇ. تورت تۆت بۇرجەك شەكىلدە كېسىلىپ، ئەڭ ئۈستىگە شاكىلات تىزىپ نەقىشلىنىدۇ.

كىرىمى ئۈچۈن: بىر پىيالا سۈتكە يېرىم پىيالا شېكەر سېلىپ قاينىتىپ، ئۇنىڭغا پۈتۈن بىر شاكىلات پىچاق بىلەن



ئۇۋاپ ئېزىپ سېلىنىدۇ، ئاندىن ئون مىنۇتتەك قاينىتىپ كىرىم تەييارلىنىدۇ. ئالاھىدىلىكى: شەكلى رەڭدار، مەزىزلىك، يېشىلىك. پۈتۈن بەدەنگە ئوزۇق بولىدۇ.

### كۈنجۈت تورتى (ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** سۇ مېيى بىر پىيالى، ئاق شېكەر بىر پىيالى، تۇخۇم ئىككى دانە، كۈنجۈت بىر پىيالى، سۈت بىر پىيالى، سېرىق قوناق ئۇنى بىر چوڭ قوشۇق، ئۇن ئىككى پىيالى، سودا كىچىك بىر قوشۇق.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** سۇ مېيىنى جاۋرغا قويۇپ ئوتقا قويۇپ چۈچۈتۈپ، ئاندىن ئوتنى پەسەيتىپ، ئۇنىڭغا كۈنجۈتنى سېلىپ پۇرنى چىققۇچە قورۇپ، ئۈستىگە سېرىق قوناق ئۇنى سېلىنىپ، بىر - ئىككى ئارىلاشتۇرۇپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ. ئايرىم قاچىدا تۇخۇم بىلەن شېكەرنى چېلىپ كۆپتۈرۈپ، ماينىڭ ئۈستىگە قويۇپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ، ئاندىن سودا سېلىپ چېلىپ كۆپتۈرۈپ، سۈت، ئۇن قوشۇپ بوشراق خېمىر تەييارلىنىدۇ. لېسنى تەكشى مايلاپ، خېمىر چوڭقۇر لېسقا قويۇلۇپ، قىزىغان دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ. بۇنى سارغايىتىپ پىشۇرىدىغان بولغاچقا، دوخۇپكىنى بىر ياندۇرۇپ، بىر ئۆچۈرۈپ تۇرۇپ پىشۇرۇلىدۇ، پىشۇرۇش ۋاقتى 35 مىنۇتتىن كەم





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

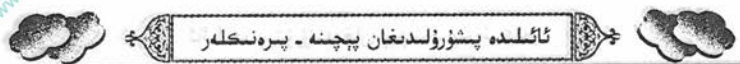
ئالاھىدىلىكى: تەمى تاتلىق، مەززىلىك. يۈرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

### ئۆرۈك تورتى

(ئالتە كىشىلىك)

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

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



ئالاھىدىلىكى: توغرا كەسمە يۈزى رەڭدار، يېيىشلىك. ئاشقازاننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

### قۇرغاق تورت

(ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** قوي مېيى بىر پىيالى، تۆت دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، تۇخۇم ئىككى دانە، ئاق شېكەر بىر پىيالى، ياڭاق مېغىزى بىر يېرىم پىيالى (يانجىلغان)، قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالى، سودا چوڭ بىر قوشۇق، ئۈن يېتەرلىك مىقداردا.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** قوي مېيىنى جاۋۇرغا سېلىپ، سۇس ئوتتا ئېرىتىپ، ئۈستىگە ياڭاق سېلىپ، ياڭاقنىڭ يۇرىقى چىققۇچە قورۇلىدۇ، يەنە بىر قاچىدا تۇخۇم، شېكەرنى چېلىپ كۆپتۈرۈپ، ئۇنى جاۋۇردىكى ماي ئۈستىگە قويۇپ ئارىلاشتۇرۇپ، سودا، ئۈن سېلىپ ئوتتىن ئېلىنىدۇ، ئاندىن قۇرۇق ئۈزۈم سېلىپ ئارىلاشتۇرۇلىدۇ. چوڭقۇر لېسنى ياخشى مايلاپ، ئۈن سېپىپ، تەييارلانغان خېمىر قۇيۇلىدۇ. ئاندىن دوخۇپكىنى ئوبدان قىزىتىپ، سۇس ئوتتا 35 ~ 40 مىنۇت ئەتراپىدا پىشۇرۇلىدۇ. لېسنى دوخۇپكىغا سېلىشتىن بۇرۇن پىرەنكىلەرنى ئىككىنى نوغۇچ بىلەن ئۇۋاپ ئۈستىگە سېپىلىدۇ، بۇ خىل تورت تېگى كۆيدۈرۈلمەي پىشۇرۇلسا تولمۇ چىرايلىق كۆرۈنىدۇ.

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



غەلىقىيە (ئەمەلىي رەقەبە مەسەخە) : غەلىقىيە

## يۆگىمە تورت (ئالتە كىشىلىك)

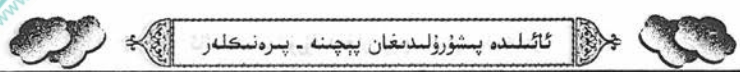
تەييارلىغۇچى

**خۇرۇچلىرى:** ئۈچ دانە تۇخۇمنىڭ سېرىقى، ئاق شېكەر ئاز - كەم بىر پىيالە، ئون بىر پىيالە، قىزغۇچ ۋارىنا بىر پىيالە.

**پشۇرۇش ئۇسۇلى:** قۇرۇق قاچىغا تۇخۇمنى چىقىپ، توڭلاتقۇدا 20 مىنۇت تۇرغۇزۇلىدۇ. ئاندىن توڭلاتقۇدىن ئېلىپ چىلىپ، ئاپئاق كۆپكەندە شېكەر سېلىپ يەنە كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۇ تازا قويۇقلاشقاندا ئۇنى ئاز - ئازدىن سېلىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ، تورت خېمىرى تەييارلىنىدۇ. دوخۇپكىنى ياخشى قىزىتىپ، نېپىز لېسنى تەكشى مايلاپ، ئازراق ئون سېپىپ، خېمىر لېسقا بەش مىللىمېتىر قېلىنلىقتا قۇيۇلۇپ تېز پشۇرۇۋېلىنىدۇ. دوخۇپكىنىڭ تۈز تۇرۇشىغا، ئاغزىنى ئاچماي پشۇرۇشقا دىققەت قىلىش كېرەك. لېستىن ئېلىشتا لېسنىڭ چۆرىسىنى پىچاق بىلەن بوشتىپ ئەمبەلگە چۈشۈرۈۋېلىنىدۇ. ئىسسىق ۋاقتىدىلا ئۇنىڭغا بەش مىللىمېتىر قېلىنلىقتا ۋارىنا سۈركەپ، بىر باشتىن چىڭ تۇتۇپ يۆگىلىدۇ. سوۋۇغاندا خالىغان قېلىنلىقتا كېسىپ تەخسىگە تىزساق بولىدۇ.

**ئالاھىدىلىكى:** يېيىشلىك، مەززىلىك. ئوزۇقلۇق

قىممىتى يۇقىرى.



## پىروك (ئالتە كىشىلىك)

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

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** قوي مېيىنى جاۋۇردا چېلىپ ئاقارغۇچە كۆپتۈرۈپ، ئۈستىگە تۇخۇم، شېكەر سېلىپ يەنە كۆپتۈرۈپ، ئۇنىڭغا تۇز، سودا سېلىپ ئاندىن تۈگۈرچەك ھاسىل بولغۇچە ئۇن سېلىنىدۇ. بۇنىڭغا سۈت قويۇپ، سۇيۇقلاشتۇرۇپ، يەنە ئازراق ئۇن سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇلىدۇ، خېمىرنى ئوبدان چېلىپ، سالقىن جايدا 20 مىنۇتتەك تىندۈرۈلىدۇ. خېمىرنى تۇخۇمدىن كىچىكرەك زۇۋۇلا قىلىپ، نوغۇچ بىلەن نېپىز ئېچىپ، تەييارلانغان قىمىدىن بىر كىچىك قوشۇق سېلىپ، گۆشنان تۈگەندەك تۈگىلىدۇ. تېشىلىپ كەتمەسلىك ئۈچۈن پىروكنىڭ يان تەرىپىگە ۋېلكا ياكى ئىنچىكە ياغاچ سانجىپ، يىڭنە كۆزىدەك تۆشۈك ئېچىپ قويۇلىدۇ، ئاندىن پاكىز لېسقا تىزىپ، قىزىغان دوخۇپكىدا سارغايىتىپ پىشۇرۇلىدۇ.

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

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



## بولكا

(ئالتە كىشىلىك)

**خۇرۇچلىرى:** سۈت ئىككى پىيالى، تۇخۇم يەتتە دانە، ئاق شېكەر يېرىم پىيالى، قوي مېيى بىر پىيالى، سۈنئىي خېمىرتۇرۇچ بىر چوڭ قوشۇق، تۇز يېرىم كىچىك قوشۇق، ئۇن بەش پىيالى ئەتراپىدا.

**پىشۇرۇش ئۇسۇلى:** سۈتنى قىزىتىپ، ئۈستىگە تۇخۇم بىلەن شېكەرنى قويۇپ، ئاندىن ئۇن، سۈنئىي خېمىرتۇرۇچ، تۇزنى بىللە سېلىپ بوش خېمىر يۇغۇرۇپ، قېلىن ئوراپ قويۇلىدۇ. قوي مېيىنى سەل قىزىتىپ، كۆپكەن خېمىرنى ماي بىلەن ئوبدان چەيلەپ، يۆگەپ قويۇلىدۇ، بۇ 20 ~ 30 مىنۇت ئەتراپىدا كۆيۈپ ناھايىتى چىرايلىق كۆتۈرۈلىدۇ، خېمىرغا بارمىقىڭىزنى پاتۇرسىڭىز يىپ - يىپ بولۇپ چىقىدۇ، ئۇنى يەنە ئوبدان چەيلەپ، ئىسسىق يۆگەپ قويۇلىدۇ، خېمىر بىر قانچە قېتىم چەيلەپ تىندۈرۈلسا، بولكا شۇنچە يېنىك پىشىدۇ. شۇڭلاشقا بۇ باسقۇچنى تەكرار ئىشلەش كېرەك. لېسنىڭ چوڭلۇقىغا قاراپ خېمىرنى زوۋۇلا قىلىپ، ئۈستىگە داستىخان يېپىپ قويۇلىدۇ، كۆپكەن زۇۋۇلنى ئەشمە شەكىلدە ياكى يارما شەكىللەردە ياساپ، لېسقا ئارىلىقنى يىراق - يىراق تىزىپ، ئۈستىنى داستىخان بىلەن يېپىپ كۆپۈشكە قويۇلىدۇ. بولكا كۆپكەندە تۇخۇمنىڭ سېرىقىنى سۈركەپ دوخۇپكىغا سېلىنىدۇ، پىشۇرۇشتا دىققەت قىلىنمىسا ئوت ئىتتىك كېتىپ، سىرتى كۆيۈپ، ئىچى خام قېلىش ئېھتىمالى بولىدۇ.



ئالاھىدىلىكى: مەزىزلىك، يېشىلىك. ئاسان ھەزىم بولىدۇ، ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى.

### بولدۇرۇلغان پاشتىن

(ئالتە كىشىلىك)

خۇرۇچلىرى: سۈنئىي سېرىقماي ئاز كەم بىر پىيالىە، قوي مېيى چوڭ بىر قوشۇق، تۇخۇم 3~4 دانە، سۈت بىر پىيالىە، شېكەر بىر پىيالىە، ئاق ئۈگىندى تۈز بىر كىچىك قوشۇق، سۈنئىي خېمىر تورۇچ بىر چوڭ قوشۇق، چاناپ تەييارلانغان قاق بىر پىيالىە، قورۇلغان خاسىڭ ئىككى سىقىم، توغراغان ياڭاق مېغىزى بىر سىقىم، چانالغان قۇرۇق ئۈزۈم يېرىم پىيالىە.

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: سۈتنى قىزىتىپ، ئۆلچەمدىكى شېكەر، ئۇنلارنى سېلىپ، سۈنئىي خېمىر تورۇچ سېلىپ باش تۇنۇپ يۆگەپ قويۇلىدۇ. كۆپكەن چاغدا قالغان خۇرۇچلارنى تولۇق سېلىپ بوش خېمىر يۇغۇرۇپ، يۆگەپ قويۇلىدۇ. خېمىر كۆپكەندە، خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا تۇتۇپ، لېسقا يېيىپ، ئۈستىگە قاق تەكشى يېيىتىلىدۇ. ئاندىن گۆشنان شەكلىدە تۈگۈپ، ئازراق كۆپتۈرۈلىدۇ. ئۈستىگە ئاق ئۈگىندى بىلەن شېكەر ئارىلاشتۇرۇپ سېپىلىدۇ. ئاخىرىدا دوخۇپكىغا سېلىپ ئاق پىشۇرۇلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شەكلى رەڭدار، يېشىلىك. ئوزۇقلۇق قىممىتى يۇقىرى.



## پاشتت

(بىر پەتنۇس)

خۇرۇچلىرى: يېڭى قوي مېيى بىر پىيالىە ياكى سېرىقماي، سۈت بىر پىيالىە، بىر دانە تۇخۇمنىڭ ئېقى، شېكەر بىر چوڭ قوشۇق، تۇز بىر چىمدىم، ئۇن ئىككى پىيالىە ئەتراپىدا، سودا ئازراق.

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

پىشۇرۇش ئۇسۇلى: ماينى جاۋۇردا ئاقارغۇچە كۆپتۈرۈپ، ئۈستىگە تۇخۇم ئېقى، شېكەر، سودا، تۇزلارنى ئارىلاشتۇرۇپ، ئۇن تۈگۈرچەك ھاسىل بولغۇچە يېگۈزۈلىدۇ. ئاخىرىدا سۈت قويۇپ سۇيۇقلاشتۇرۇپ، يەنە ئۇن سېلىشقا توغرا كەلسە ئۇن سېلىنىدۇ، ئاندىن بۇ خېمىرنى سالىقىن جايدا 20 مىنۇتتەك تىندۈرۈپ، خالىغان چوڭلۇقتا زۇۋۇلا تۈنۈلىدۇ. خېمىر ئارىسىغا قىيما سېلىنىدۇ. پاشتت ئوچۇق، يېپىق پاشتت دەپ ئىككىگە بۆلۈنىدۇ. گۆشنان شەكلىدىكىسى يېپىق پاشتت بولۇپ، ئۈستىگە ئاق پىرەنەك ئۈگىندىلىرى چېچىلىپ، ئاقراق پىشىدۇ. قىيما ئۈستىگە بىر قانچە قېيىقچا بىلەن كېسىلگەن سانسىلار ئارىلىق تاشلاپ رەتلىك قويۇلغىنى ئوچۇق پاشتت بولىدۇ.

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



بانتىك دېيىلىدۇ. پاشتىتلارنى قىزارتىش ئۈچۈن دوخۇپكا يەنە ئالدىن قىزىتىلىدۇ. لېس پاكىزلىنىپ، سارغايىتىپ پشۇرۇلىدۇ، بەك قىزارتقۇدەتمەسلىك كېرەك.  
ئالاھىدىلىكى: شەكلى ئۆزگىچە، يېيىشلىك، مەزىزلىك بولۇپ، ئۇيغۇر ئەنئەنىۋى تائاملىرىدىن بىرى.

### سامبۇسا

(بىر تەخسە)

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

پشۇرۇش ئۇسۇلى: ئېرىتكەن سودا، تۇز، تۇخۇمنى ئىلمان سۇغا سېلىپ تەڭشەپ، ئۇن بىلەن شۇ سودا خېمىر يۇغۇرۇپ، ياخشى ئىشلەپ تىندۇرغاندىن كېيىن، 35 گرامدىن خېمىردا تۆتتىن زۇۋۇلا ئۈزۈپ، پوزا بىلەن جىلتا ئېچىپ تەييارلىنىدۇ.

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





بۇ كىتابنىڭ نەشرى، شىنجاڭ ئاپتونوم رايونى خەلقئارا تىبابەت ئىنستىتۇتى تەرىپىدىن قىلىندى. بۇ كىتابنىڭ نەشرى، شىنجاڭ ئاپتونوم رايونى خەلقئارا تىبابەت ئىنستىتۇتى تەرىپىدىن قىلىندى.

بۇ كىتابنىڭ نەشرى، شىنجاڭ ئاپتونوم رايونى خەلقئارا تىبابەت ئىنستىتۇتى تەرىپىدىن قىلىندى. بۇ كىتابنىڭ نەشرى، شىنجاڭ ئاپتونوم رايونى خەلقئارا تىبابەت ئىنستىتۇتى تەرىپىدىن قىلىندى.

ئىسمى

(قىسقىچە)

بۇ كىتابنىڭ نەشرى، شىنجاڭ ئاپتونوم رايونى خەلقئارا تىبابەت ئىنستىتۇتى تەرىپىدىن قىلىندى.

## ئائىلىدە پىشۇرۇلىدىغان پىچىنە - پىرەنىكلەر

تۈزگۈچى: توختى باقى

مەسئۇل مۇھەررىرى: خاسىيەت ئىبراھىم

مەسئۇل كوررېكتورى: مۇكەررەم غۇپۇر

مۆھۈرلەش لايىھىلىگۈچى: تۇرغۇنجان سەيدۇللا

نەشر قىلغۇچى: شىنجاڭ خەلق سەھىيە نەشرىياتى

ئادرېسى: ئۈرۈمچى شەھىرى بۇلاقبېشى كوچىسى 196 - قورۇ

تور ئادرېسى: <http://www.xjpsp.com>

باشقۇچى: شىنجاڭ خۇڭتۇ مەتبەئەچىلىك مەسئۇلىيەت چەكلىك شىركىتى

تارقىتىش: شىنجاڭ شىنخۇا كىتابخانىسى

نەشرى: 2008 - يىل 12 - ئاي 1 - نەشرى

بېسىلىشى: 2011 - يىل 3 - ئاي 1 - قېتىم بېسىلىشى

فورماتى: 1230 × 880 م م 32 / 1 كىسىلم 5.75 باسما تاۋاق قىستۇرما بەت 12

كىتاب نومۇرى: ISBN 978-7-5372-4348-3

تىراژى: 10000 - 1

باھاسى: 13.00 يۈەن

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