

120 ТТК на блюда узбекской кухни

ТТК на Завтраки

- 001 Помидор куймок (яичница в помидорах)
- 002 Кумма тухум (яйца в золе)
- 003 Зураки тухум (яйца в бараньем пузыре)
- 004 Талпик (двойные блины со сметаной)
- 005 Чузма (дежканские блины на луковом соке)
- 006 Галмана (слоеные «конвертики» с зеленым луком)

ТТК на Лепешки тандырные

- 007 Оби нон (лепешки домашние)
- 008 Лепешки с кунжутом
- 009 Гижда нон (пышные лепешки)
- 010 Жириш нон (лепешки с отрубями на молоке)
- 011 Жиззали нон (лепешки со шкварками)
- 012 Гуштли нон (лепешки с мясом)
- 013 Кумач (лепешки из пшеничной и кукурузной муки)
- 014 Зогора нон (лепешки из кукурузной муки с тыквой)
- 015 Патрак нон (лепешки из кукурузной муки с луком)
- 016 Ширмой нон (лепешка с анисом на гороховой закваске)
- 017 Патыр
- 018 Патыр по-кашгарски с чесноком
- 019 Кук патыр (лепешки с садовыми травами)
- 020 Сдобные лепешки на топленом масле

ТТК на Закуски и салаты

- 021 Лозижан
- 022 Шакароб
- 023 Ачик-чучук
- 024 Баклажаны с грецкими орехами и гранатом
- 025 Салат Гилосча (с вишней)
- 026 Гранатовый браслет
- 027 Салат с сузьмой
- 028 Салат из ревеня
- 029 Салат Сай
- 030 Чумчук тили
- 031 Салат из молодого редиса с ботвой
- 032 Салат из редьки с красным луком
- 033 Салат Ташкент с редисом
- 034 Салат Ташкент с редькой
- 035 Салат Навруз
- 036 Салат Малика
- 037 Пиез ансур (маринованный лук севок)
- 038 Хавасга тузланган помидор (помидоры соленые быстрые с зеленью)
- 039 Хавасга тузланган бодринг (огурцы соленые быстрые с зеленью)

ТТК на Самсу

- 040 Самса из пресного теста с говядиной
- 041 Самса из пресного теста с говядиной и рисом
- 042 Самса из пресного теста с бараниной
- 043 Кук самса из пресного теста с зеленью
- 044 Самса из слоеного теста с говядиной
- 045 Самса из слоеного теста с говядиной и тыквой
- 046 Самса из слоеного теста с бараниной
- 047 Пиез самса из слоеного теста с луком и сметаной
- 048 Бурда гушт самса из дрожжевого теста с маринованной бараниной
- 049 Кузикорин самса из дрожжевого теста с грибами
- 050 Ошковок самса из дрожжевого теста с тыквой
- 051 Нохат самса из дрожжевого теста с горохом нут
- 052 Тухум самса из дрожжевого теста с яйцами и зеленым луком

ТТК на Хасип (колбасы и колбаски)

- 053 Хасип (бараньи колбасы) из печени, селезенки и почек с бульоном
- 054 Хасип (бараньи колбасы) из печени, легкого и сердца с бульоном
- 055 Хасип (бараньи колбасы) из ливера с рисом и бульоном
- 056 Тухум хасип (узбекские деревенские колбасы из яиц и риса)
- 057 Гуруч хасип (колбасы бедняков из риса и бараньей селезенки)
- 058 Димлама хасип (говяжьи колбаски) из ливера с мясом на пару
- 059 Хасип (говяжьи колбаски) из ливера с мясом и луком жареные
- 060 Хасип (бараньи колбаски) из ливера с мясом и барбарисом жареные

ТТК на Шурпу в горшочках

- 061 Шурпа говяжья с помидорами
- 062 Шурпа говяжья с машем и сладким перцем
- 063 Шурпа баранья с кислыми яблоками
- 064 Шурпа баранья с нохатом
- 065 Шурпа на бараньих голяшках с репой
- 066 Кукурузная шурпа на бараньей грудинке

ТТК на Лагман, бешбармак и другие блюда из теста

- 067 Лагман традиционный, с бараниной
- 068 Чумза лагман (дунганская лапша с говядиной)
- 069 Узбекский бешбармак из баранины
- 070 Узбекский бешбармак из конины
- 071 Чуп оши (отварная лапша с курутом и жареным луком)
- 072 Кайиш оши (квадраты вареного теста, прослоенные топленным маслом и зеленью)

ТТК на Чучвару

- 073 Чучвара из говядины с подливой из заквашенного молока
- 074 Чучвара из баранины
- 075 Помидор чучвара

ТТК на Кебабы

- 076 Чупон кебаб (шашлык из говяжьей вырезки)
- 077 Сих кебаб (шашлык из мякоти баранины)
- 078 Буглама кебаб (шашлык из мякоти баранины на пару)
- 079 Титрама кебаб (шашлык из бараньих ребрышек)
- 080 Кийма кебаб (шашлык из рубленой баранины)
- 081 Бедана кебаб (шашлык из перепелок)

082 Каклик кебаб (шашлык из куропаток)

ТТК на Коурму (жаркое)

083 Коурма традиционная (жаркое из говядины с картофелем и сухими лепешками)

084 Дармон коурма (жаркое из баранины с грибами, курагой и свежими травами)

085 Шолгом коурма (жаркое из бараньей печени с репой)

086 Тавук коурма (жаркое из курицы с картофелем и помидорами)

087 Кузикорин коурма (грибы с жареным луком)

088 Гулкарам коурма (цветная капуста на топленом масле)

ТТК на Долму

089 Каваток долма (голубцы в виноградных листьях)

090 Карам долма (голубцы из капусты)

091 Исмалок долма (голубцы с огородным шпинатом)

092 Болгари долма (фаршированный сладкий перец)

093 Шолгам долма (фаршированная маргеланская редька)

094 Пиез долма (фаршированный лук)

095 Чарви долма (бараний фарш в жировой сетке)

096 Тухум долма (яйца с говяжьим фаршем)

097 Кийма долма (жареные шарики из фарша с вишней)

ТТК на Плов

098 Классический плов с бараниной

099 Плов с предварительным замачиванием риса

100 Плов с бараниной, миндалем и изюмом

101 Сафаки палов (раздельный плов по-самаркандски)

102 Плов с бараниной, запеченный в горшочках

103 Ивитма палов (с бараниной, нутом и барбарисом)

104 Плов с изюмом на курдючном жире по-бухарски (без мяса)

105 Фруктовый плов с казмагом

ТТК на Манты

106 Манты традиционные с бараниной

107 Манты с бараниной и тыквой

108 Манты с бараниной и зеленью

109 Манты с говядиной, картофелем и шпинатом

110 Манты с курицей в остром красном перце

111 Манты из дрожжевого теста с бараниной

112 Манты с рыбой

113 Манты с творогом и фруктами

ТТК на Блюда из круп и овощей

114 Халим (каша из пшеницы)

115 Машкичири (каша из маша и риса)

116 Мохора (полужидкая каша из нута)

117 Шииркавак (тыква с рисом в молоке)

118 Сутли думбил (кукурузные початки в молоке)

119 Помидор бийрон (тушеные помидоры с луком и чесноком)

120 Димлама с овощами и фруктами