

ТОРТ ВА ПИШИРИҚЛАР



Тошкент-2012
«VEKTOR-PRESS»

УДК: 641.5 (575.1)

Т 68

Торт ва пишириқлар тузувчи И. Нурулло. – Тошкент: Vektor-Press нашриёти, 2012 й. – 64 б.

ISBN 978-9943-399-14-3

ББК: 36.86

Азиз китобхон! Ушбу китобда турли хил пироглар, булочкалар, пирожнийлар, хонаки конфетлар, турли-туман десертлар, шунингдек рўза ва ҳайитларда тайёрланадиган миллий ширинликларимизни тайёрлаш технологияси изчил ёритилган.

ISBN 978-9943-399-14-3

© И. Нурулло, 2012 й.
© «VEKTOR-PRESS», 2012 й.

БАЙРАМ ДАСТУРХОНИ ШИРИНЛИКЛАРИ ШАКЛДОР ШИРИН БУЛОЧКАЛАР

Хамир: ун — 500 г, шакар — 60 г, сарёғ — 50 г, тухум — 1 дона, туз — 1 чой қошиқ, қуруқ сут — 1 ош қошиқ, қуритилган хамиртуруш — 1 пакетча (11 г), ванили шакар — 1/2 пачка, сув — 200 мл, юзига суртиш учун 1 дона тухум, кўкнор уруғи — 1 пачка, мағиз — бир неча дона.

1. Хамирга солинадиган барча масаллиқни битта идишда аралаштириб, оз-оздан сув қуйилади ва хамир қорилади. Устига сочиқ (салфетка) ёпиб, ошиш учун иссиқ жойга қўйилади.

2. Хамир ошгач (кўтарилгач), уни муштлаб, қайта ошиши учун иссиқ жойга қўйилади. Хамир иккинчи маротаба ошиши билан уни урвоқ сепилган столга (оштахтага) ёйилади. Хамир уч тилим қилиб кесилиб, тилимлар тенг бўлакчаларга бўлинади. Ҳар бир бўлакчани зувалалаб, яна устига сочиқ ёки целлофан ёпиб қўйилади. Зувалалар яна кўтарилгач, улар овал шаклида жўваланади.

3. «**Қўзиқоринча**» ясаш учун овал уч қисм қилиб кесилади. Биринчиси — қалпоқчаси, иккинчиси қўзиқоринчанинг асоси, учинчиси эса танаси қилиб патнисга қўзиқоринча ясади, устидан тухум суртилади.

4. «**Сумкача**». Овалнинг юқори қисми яримой шаклида кесилади. Кесилган жойидан буклаб, букланган жойида бир неча қирқма-



лар қилинади. «Сумкача» мой билан мойланган кондитер листига ёзилади ва унга ҳам тухум суртилади.

5. **«Оққуш».** Овалнинг чўзиқ томонидан ўртасигача қирқилади ва икки букланади. Қирқим йўқ қисмини босиб, қўл билан чилвирсимон қилиб жўваланади — унинг чеккаси ингичкароқ (бўйни), ўртароғи қалинроқ (боши) ва учи яна ингичка (тумшуғи) бўлиши лозим. Хамир қирқимининг икки томонини жўвалаб, қанотларда кўндаланг кертиклар қилинади. «Оққуш» кондитер листига ётқизиблиб, бўйни эгиб қўйилади ва бошчасига кўз ўрнига майиз ўрнатиблиб, унинг ҳам устига тухум суртилади.

Булочкалар тухум суртилгач иссиқ жойда 15—20 мин туриши лозим. Сўнгра улар 220° С температурада 15—20 мин давомида олтинсимон рангга киргунича пиширилади.

Яна хамирни чилвирсимон қилиб жўвалаб ўрама булочкалар ҳам ясаш мумкин.

ЛИМОНЛИ «ЛАЗЗАТ» ПИРОГИ

Хамир: сут — 3/4 стакан, сарёғ ёки маргарин — 200 г, туз — 1 чимдим, тухум — 1 дона, янги хамиртуруш — 50 г (қуруғи бўлса — 11 г), ун — 3 стакан. Юзига суртиш учун 1 дона тухум.

Ичига масаллиқ: лимон — 2 дона, шакар — 5 ош қошиқ.

1. Сарёғ ёки маргарин бироз эритилади. Иссиқ сут қўшиб аралаштирилади, сўнгра тухум қўшиб масса қориштирилади. Унга хамир-



туруш қўшилади (агар у қуруқ бўлса). Агарда хамиртуруш янги бўлса, уни олдин шакар билан эзиб аралаштирилади ва сўнгра умумий массага қўшилади.

2. Хамир қорилади. У жуда қаттиқ ҳам, жуда юмшоқ ҳам бўлмаслиги лозим. Агар хамир қўлга ёпишаверса, бироз урвоқ сепиш лозим. Столдаги хамирнинг устига сочиқ ёки цел-лофан плёнка ёпиб 30 мин тиндириб оширилади.

3. Ошган хамир тенг икки қисмга бўлиниб, лист катталигида ёйилади ва чеккаларига тухум суртилади.

4. Лимон йирик қирғичдан ўтказилади.

5. Ёйилган биринчи бўлакка шакар сепиб, қирғичдан ўтказилган лимон ёйиб чиқилади.

6. Иккинчи хамирни ҳам ёйиб, биринчисининг устидан ёпилади ва вилка билан тешиб чиқилади.

7. Устидан тухум суртиб, 180° С температурада 25—30 мин пиширилади. Тайёр бўлган пирог қайноқлигида ромбчалар шаклида кесиб совитилади ва лаганга чиройли қилиб тегирилади.

ҚЎЗИҚОРИНЛИ ВА КАРТОШКАЛИ ҚАТЛАМА ПИРОЖКИЛАР

Қатлама хамир — 1 кг.

Қийма: шампиньон (қўзиқорин тури) — 500 г, картошка — 500 г, ўртача катталиктаги 1 бош пиёз, қовуриш учун ёғ — 50 г, сметана — 3 ош қошиқ, таъбга кўра туз, петрушка, кўк пиёз, укроп; листни мойлаш учун ўсимлик мойи — 30 г, суртиш учун 1 дона тухум.



Тайёр маҳсулот: 17—18 та пирожки.

1. Асосий рецепт бўйича қатлама хамир тайёрланади ва совиткичга қўйилади.

2. Хамирни совиткичдан олиб, 0,3—0,4 см қалинликда ёйилади ва квадратчалар шаклида кесилади, вилка билан тешилади.

Олдиндан тайёрлаб қўйилган хамирдан фойдаланиш ҳам мумкин, аммо бунда ишни бошлашдан олдин уни микротўлқинли печда бироз муздан тушириш ёки шунчаки хамир анча юмшаб, чўзилувчан ҳолга келгунича кутиш лозим.

3. Тухумни вилка ёрдамида аралаштириб, квадратча шаклидаги хамирларнинг ярмига чўткача ёрдамида суртиб чиқилади.

4. Тухум суртилган квадратчага қиймадан солиб, устига иккинчи — тухум суртилмаган квадрат хамирча ёпилади.

5. Хамирнинг қийма тушган жойларининг атрофлари бармоқлар ёрдамида босиб эзилади.

6. Пирожкининг ҳамма томонларидан чеккалари вилка ёрдамида босиб чиқилади.

Шу тарзда тугилган пирожкиларнинг устига тухум суртиб чиқилади.

Листга қўйиб, 210—220° С гача қиздирилган духовкада 20 мин пиширилади.

Қиймани тайёрлаш:

1. Картошка қайнатилиб, суви тўкиб ташланади ва сметана ҳамда тўғралган кўкатлар қўшилади.

2. Қўзиқоринни 20 мин сувга ботириб қўйиб, майдалаб тўғралади. Қайноқ товага солиб сели буғлантириб юборилади. Това селдан қуриши биланоқ ўсимлик мойини қўйиб, қовурилади. Кераклича туз солинади.



3. Пиёзни тозалаб, майдалаб тўғралади ва қовурилади. Сўнгра картошкага қўшилади.

4. Қовурилган қўзиқорин ҳам картошкага қўшилади.

АНАНАСЛИ ВА ШАФТОЛИЛИ БУЛОЧКА

Хамир: ун — 500 г, туз — 6 г, 1/2 лимон пўстлоғи, сарёғ — 10 г, сут — 150 мл, тухум — 2 дона, қуруқ хамиртуруш — 1 пакет (11 г), суртиш учун 1 дона тухум, қатламлаш учун маргарин — 200 г, ун — 4—5 ош қошиқ, компотдаги шафтоли ҳамда ананас, суртиш учун шафтоли жеми — 100—150 г.

Тайёр маҳсулот: 25 та булочка.

1. Унга хамиртуруш қўшиб, туз, лимон пўстлоғи, сарёғ (10 г), сут, тухум қўшилади ва хамир қорилади. Сўнг иссиқ жойга қўйиб, устига целлофан плёнка ёки тоза сочиқ ёпилади.

Тахминан 20 мин дан сўнг, хамир кўтарилгач совитгичда қўйилади.

2. Сарёғни (300 г) ун билан (4—5 қошиқ) яхшилаб қориштириб, 1 см қалинликдаги қатлам ҳосил қилинади. Уни ҳам 20—30 мин совитгичга қўйилади.

3. Совитилган хамир урвоқ сепилган столга ёйилади. Хамирнинг ўртасига сарёғли бўлак қўйилиб хамир конверт шаклида тахланади.

4. Сарёғли хамир узун лента шаклида ёйилиб, тўрт букланади. Сўнгра яна букланган қатламлар бўйлаб ёйилиб, уч букланади. Хамир столга ёпишиб қолмаслиги учун стол ва хамирга урвоқ сепиб турилади. Букланган хамир-ни 20 минутча совитгичга қўйилади.



5. Тайёр бўлган хамирни юпқа қилиб ёйиб, 7х7 см ёки 8х8 см катталиқдаги квадратларга кесилади ва уларга тухум суртилади. Сўнгра ё икки ёки тўрт чеккаси букланади. Булочкаларга яна тухум суртиб, иссиқ жойга қўйилади.

Улар кўтарилгач ҳар бир булочканинг марказига шафтоли (ёки ананас) бўлакчаси босиб ўрнатилади. Сўнгра 15—20 мин давомида 220° С температурада олтинсимон ранга киргунча пиширилади.

6. Булочкалар пишаётган вақтда ўрик жеми қиздирилади. Қайноқ булочкаларга чўткача ёрдамида қайноқ жем суртилади.

СИРЛАНГАН (ГЛАЗУРЬЛИ) «ЯНГИ ЙИЛ» ПЕЧЕНЬЕСИ

Хамир: ун — 260 г, тухум — 1 дона, қанд упаси — 150 г, майдаланган бодом — 100 г, сарёғ — 200 г, ванилли шакар — 1 пакетча, долчин — 2 чой қошиқ.

Сир: тухум оқи — 2 дона, қанд упаси — 400 г, 1/3 лимон шарбати, озуқавий бўёқлар.

1. Сарёққа қанд упаси, тухум қўшиб ийланади, сўнгра бодом, ун, ванилли шакар ҳамда долчин солиб хамир қорилади.

2. Тайёр бўлган хамирни урвоқ сепилган столда 0,4—0,5 см қалинликда ёпиб, формачалар ёки рюмка ёрдамида шакллар ўйиб олиниб ва листга терилади.

3. 180° С температурада 12—15 мин давомида пиширилади.

4. Сир тайёрланади. Тухумнинг оқи ажратиб



олиниб, унга қанд упаси қўшилади ва жуда ҳам қуюқ бўлмаган бир жинсли масса ҳосил бўлгунча кўпиртирилади. Масса қошиқдан секин оқиши лозим.

5. Сирга турли ранглар қўшиб, ҳар бир рангдаги беже алоҳида қоғоз воронкачаларга солинади ва ҳар бир воронкачанинг учи кирқиб ишланади.

6. Ҳар бир печеньега рангли безелар ёрдамида расмлар чизилади. Агар ҳар бир печенье-ни пиширишдан олдин чўп билан тешиб қўйилса, пишганидан сўнг унга лентача ёки ип ўтказиб улар билан арчани безатиш мумкин. Болалар учун бу қизиқарли бўлади.

ОЛМАЛИ, АСАЛЛИ ВА МУЗҚАЙМОҚЛИ ҚАТЛАМА ПИРОЖКИ

Хамиртурушсиз қатлама хамир — 500 г, ўртача катталиктаги олмалар — 5-6 дона, асал — 6 ош қошиқ, музқаймоқ — 200 г, долчин — 1 чой қошиқ, устига суртиш учун 1 дона тухум.

Тайёр маҳсулот: 6 та пирожки.

1. Асосий рецепт бўйича оширилмаган қатлама хамир тайёрланади.

2. Бироз урвоқ сепилган столда хамир ёйилади. Форма бўйича (ликопчадан ҳам фойдаланиш мумкин) 5—6 та доира кесиб олинади.

3. Доирачаларга тухум суртиб, листга қўйилади ҳамда вилка ёрдамида тешиб-тешиб чиқилади.

4. Олмаларни пўстини артмаган ҳолда юпқа паллалар шаклида кесиб, елпигичсимон қилиб териб чиқилади. Устидан долчин сепилади.



5. 30 минутча қизиб турган (температура 210—220° С) духовкага қўйилади.

6. Қатлама хамир қизариб пишгач, пирожкилар духовкадан олиниб, лаганларга солинади ва дарҳол асал қўйилади. Сўнгра ҳар бир қайноқ пирожки устига ванилли музқаймоқ шарчаси қўйилади.

ОЛМАЛИ ПИРОЖКИЛАР

Хамир: ун — 500 г, шакар — 50 г, туз — 10 г, ўсимлик мойи — 3 ош қошиқ, тухум — 2 дона, қуруқ хамиртуруш — 10 г, сут — 150 мл, ўсимлик мойи пироғларга суртиш учун — 80 г, листларга суртиш учун — 30 г.

Ичига масаллиқ: шакар — 100 г, долчин — 1 чой қошиқ, ўртача катталиқдаги олмалар — 10 дона.

Тайёр маҳсулот: 18—19 та пирожки.

1. Унга хамиртуруш аралаштирилади.

2. Қолган маҳсулотларни товоққа солиб (сут хона ҳароратигача иситилиши лозим) хамир қорилади. Устига целлофан ёпиб, иссиқ жойга қўйилади.

3. Олмаларни донидан тозалаб, майда кубчалар шаклида тўғралади ҳамда шакар ва долчин билан аралаштирилади. Қийма хамир тайёр бўлганидан сўнг тайёрланади, йўқса олманинг шарбати оқиб кетади.

4. Ошган хамир урвоқ сепилган столга қўйилади. Тасмалар шаклида кесиб, сўнгра 60—70 граммли зувалачалар қилиб кесилади.



5. Зувалачаларнинг устига целлофан ёпиб, яна 20—30 мин оширилади. Сўнгра ҳар бир зувалачани жўвалаб, ўртасига олмали қийма солинади. Пирожкиларни тепасидан чимдиб тутиб, мой суртилган листга терилади.

6. Пироглар терилган лист устига тоза латта ёки целлофан ёпиб қўйилади. 20—30 минутдан кейин ҳар бир пирожки сувга ботириб олинган чўткача ёрдамида ҳўлланиб, сўнгра 10—12 мин 230—240° С температурада пиширилади. Қайноқ пирожкилар устига ўсимлик мойи суртилиб, тоза сочиқ ёпиб қўйилади ёки қайноқлигича дастурхонга тортилади.

«МАТРЁШКА» ПИРОГИ

Сир (глазурь): 2 дона тухумнинг оқи, шакар — 350 г, лимон шарбати — 1 чой қошиқ, озуқавий бўёқлар.

Хамир: ун — 260 г (2 стакан), шакар — 100 г, (1/2 стакан, тухум — 1 дона, сарёғ — 50 г, юмшатгич (разрыхлитель) — 1 пакетча, долчин — бир чимдим, қалампирмунчоқ — 3 дона (туйилган), ванилли шакар — 1 пакетча, асал — 150 г.

1. Сарёғ эритилади.

2. Чақилган тухум шакар билан қориштирилиб, асал, сарёғ қўшилади ва ун, юмшатгич, долчин, ванилли шакар ҳамда туйилган долчин солиб хамир қорилади.

3. Хамирдан матрёшка шакли ясалиб, вилка билан тешиб-тешиб чиқилади ва 10 мин давомида 180° С температурада пиширилади.

4. Иккита бир хил ўлчамдаги матрёшка ясаб



пишириб, уларнинг орасини жем билан қатламлаш ҳам мумкин.

5. Пишган «Матрёшка» сир (глазурь) билан чиройли қилиб безатилади.

Худди шу тарзда турли-туман шакллардаги чиройли қўғирчоқчар ва шу кабиларни ҳам тайёрлаш мумкин.

МАЙИЗЛИ «ЛАРИСА» ПЕЧЕНЬЕСИ

Маргарин ёки сарёғ — 200 г, ун — 2 стакан, ванилли шакар — 1 пакетча, бироз долчин, пиво — 1/2 стакан, шакар — 1/2 стакан, суртиш учун тухум — 1 донă, устига сепиш учун шакар — 100 г, бироз майиз.

Тайёр маҳсулот: 40—45 дона печенье.

1. Сарёғ ёки маргарин қирғичдан ўтказилиб, ун, шакар, ванилли шакар, долчин, майиз солинади, устидан совуқ пиво қуйилиб, қориштирилади. Хамирни яхшилаб қориб 1 соат совуққа қўйилади.

2. Тайёр бўлган хамирни столда ёйиб, формача ёрдамида печеньеелар ўйиб олинади ва ҳар бирининг устига тухум суртиб, шакар сепилади.

3. Қолган қийқимлардан ҳам зувала ясаб, ёйилади ва яна печеньеелар ўйиб олинади. Печеньеелар 180° С температурада 10 мин пиширилади.



«ЛАЗЗАТЛИ РОГАЛИКЛАР»

Ошган хамир: сув ёки сут — $1/2$ стакан, қуруқ хамиртуруш — 1 ош қошиқ ёки янгиси — 50 г, шакар — $1/2$ ош қошиқ, ун — 7 ош қошиқ.

Хамир: ун — 410 г, шакар — 5 ош қошиқ, маргарин — 200 г, тухум — 1 дона, ванилли шакар — 1 пакетча, майиз — 100 г, сепиш учун қанд упаси — 80 г.

1. Тоғорачага илиқ сут, уйиб, шакар солинади, ун билан қуруқ хамиртурушни аралаштириб, хамир қорилади. Хамирнинг устига сочиқ ёпиб 20—30 мин иссиқ жойга қўйилади.

2. Хамир ошгач, унга эритилган маргарин, тухум, шакар қўшиб қориштирилади.

3. Унни ванилли шакар билан аралаштириб, ошган хамирнинг устига солинади ва хамир қорилади. У бир жинсли сарғимтир рангда бўлиши лозим. Хамир яна 20 мин иссиқ жойга қўйилади.

4. Хамир тайёр бўлгач, урвоқ сепилган столда 3—4 мм қалинликда ёйилади.

5. Ёйилган хамир 4 та тенг тасма қилиб кесилади. Сўнгра ҳар бир тасма учбурчаклар шаклида кесилади.

6. Майиз ювиб, қуригилади. Ҳар бир учбурчак хамирнинг асосига (кенг томонига) майиздан териб, шохча шаклида ўралади. Ўрамалар мойланган листга терилади.

7. Ўрамалар терилган листнинг устига целлофан пленка ёки тоза сочиқ ёпиб, яна 10—15 мин тиндириб қўйилади.



8. Сўнгра қиздирилган духовкада 180° С температурада олтинсимон рангга киргунича (8—10 мин) пиширилади.

9. Тайёр бўлган рогаликларнинг устига қанд упаси сепилади.

КЎКНОР УРУФИЛИ ВА КУНЖУТЛИ ЎРАМА НОНЛАР

Хамир: ун — 500 г, шакар — 50 г, туз — 10 г, қуруқ хамиртуруш — 10 г, тухум — 1 дона, сарёғ — 1 ош қошиқ, керагича сув ёки сут, лист ҳамда маҳсулотга суртиш учун ўсимлик мойи — 100 г.

Устига суртиш учун: сода — 2 ош қошиқ, сув — 1 стакан.

Устига сепиш учун: кўкнор уруғи ёки кунжут — ҳар бир ўрама нонга 3 г дан.

Тайёр маҳсулот: 12—15 дона.

1. Кастрюлка ёки тоғорага хамиртуруш билан аралаштирилган ун, шакар, туз, тухум, сарёғ солинади. Ҳаммасини қориштириб, хона ҳароратидаги сув ёки сут ўртача қуюқликдаги хамир ҳосил бўладиган даражада қўшилади. Хамирни қўлга ёки идиш деворларига ёпишмайдиган даражага етгунча узоқ вақт қориш керак. Хамирли идишнинг устига полиэтилен пленка ёпиб иссиқ жойга қўйилади. Хамир яхшилаб ошиши лозим. Хамирни урвоқ сепилган столга қўйиб, тилимлаб кесилади. Сўнгра тилимлар бир хил катталиқдаги ва оғирликдаги (тахминан 70—80 г) зувалачалар шаклида кесилиб зувалаланади. Зувалачаларни столга те-



риб, яна полиэтилен пленкаси ёпиб қўйилади. Зувалалар кўтарилгач, 25—30 см узунликда чил-вирсимон қилиб эшилади.

"Чилвирчалар"дан ўрама нон ясаб, ўсимлик мойи суртилган листларга териб чиқилади.

2. Сув қайнатилиб, унга сода солинади. Чўткача ёрдамида ҳар бир ўрама нонга яхшилаб содали сув суртиб чиқилади.

3. Ўрама нонларга кўкнор уруғи ёки кунжут се-пилади. Бироз тиндириб қўйиб, сўнгра 220—230° С температурали печда 10—15 мин то олтинсимон рангга киргунича пиширилади.

4. Пишган ўрама нонларга қайноқлигида ўсим-лик мойи суртилади.

5. Лаганчага териб, сут, чой ёки кофе билан дастурхонга тортилади.

ПИШЛОҚЛИ ВА КЎКНОР УРУФИЛИ ПЕЧЕНЬЕ

Хамир: сарёғ — 100 г, шакар — 1 ош қошиқ, туз — 1 чимдим, юмшоқ француз пишлоғи ёки бринза — 100 г, қаттиқ пишлоқ — 100 г, тухум — 1 дона, ун — 250 г, кўкнор уруғи — 30 г, суртиш учун 1 дона тухум.

Тайёр маҳсулот: 60 дона печенье.

1. Хона ҳароратидаги сарёғни оқаргунича ий-лаб, қориштиришни тўхтатмаган ҳолда тухум, бринза, майда қирғичдан ўтказилган қаттиқ пишлоқ, туз, шакар қўшилади. Сўнгра ун қўшиб хамир қорилади.

2. Тайёр бўлган хамир урвоқ сепилган столда 0,5—0,7 см қалинликда ёйилади.



3. Формача ёрдамида печеньеларни ўйиб олиб, листга териб, ҳар бирининг устига тухум суртиб, кўкнор уруғи сепиб чиқилади.

4. Сўнгра 15—20 мин давомида 200—210° С температурада пиширилади.

СЕҲРЛИ ҚОПЧАЛАР

Қумоқ хамир — 250 г, оширма хамир — 250 г. суртиш учун тухум — 1 дона, формага суртиш учун ёғ — 50 г.

Ичига масаллиқ: майиз — 2 ош қошиқ, олма — 1 дона, ёнғоқ — 2 ош қошиқ, бир чимдим долчин, майдаланган баргак — 2 ош қошиқ, шакар — 2 ош қошиқ.

Тайёр маҳсулот: 5 дона қопчалар.

1. Оширма хамир тайёрлаб олинади. Яхшилаб ошгач, қумоқ хамирга қўшиб бир жинсли масса ҳосил бўлгунича яхшилаб қорилади. Столда 10 мин тиндириб қўйилади.

2. Хамир юқа қилиб ёйилади. Ундан 5 та бир хил доирачалар кесиб олиб, чеккасидан 1 см энда тухум суртиб чиқилади.

3. Майиз ювилади, олма артилиб, тозаланиб, майда кубчалар шаклида тўғралади. Баргак ҳам ювиб майда қилиб тўғралади. Ёнғоқ бироз қовурилиб, майдаланади. Тайёрланган маҳсулот арашштирилиб, шакар ва долчин қўшилади.

4. Ҳар бир доирачанинг ўртасига тайёрланган қиймадан солиб, хамирнинг чеккалари худди қопнинг оғзини бўғандек қилиб йиғилади. Хамирнинг қолган қийқимларидан чилвирчалар кесиб олинади. Тугилган қопчаларга тухум суртиб, чилвирчалар билан боғланади.



5. Ёғ суртилган кондитер листига териб 180 – 200° С температурада то тайёр бўлгунича (20 – 25 мин) пиширилади. Қопчаларнинг таги яхшилаб қизариб пишган, усти эса олтинсимон рангда бўлиши лозим.

ҚУЛУПНАЙ, КИВИ ВА ЕР ТУТИ (ЗЕМЛЯНИКА) СОЛИНГАН БИСКВИТЛИ РУЛЕТ

Хамир: тухум – 3 дона, ун – 1/2 стакан, шакар – 1/2 стакан, қаймоқ – 200 мл, земляника меваси – 1 стакан, киви – 1 дона, қулупнай – 4 дона, устига сепиш учун қанд упаси – 3 ош қошиқ.

Тайёр маҳсулот: 11 дона рулетча (пирожный).

1. Тухум шакар билан оппоқ кўпик ҳолигача кўпиртирилади. Ун солиб тез хамир қорилади.

2. Кондитер листига пергамент қоғози ёзилади. Хамирни қўйиб, бутун қоғоз юзи бўйлаб текислаб чиқилади.

3. Листни қизиб турган духовкага қўйиб, 200° С температурада 7 – 10 мин то қизаргунича пиширилади (аммо қуриб қолмасин!)

4. Қаймоқ кўпиртирилади.

5. Столга қоғоз ёзиб, қанд упаси қоғознинг устига элақдан ўтказиб сепиб чиқилади ва унинг устига бисквитнинг юзини пастга, қоғозли томонини юқорига қилиб ётқизилади. Сўнгра эҳтиёткорлик билан қоғоз бисквитдан ажратиб олинади.

6. Бисквитнинг устига кўпиртирилган қаймоқ суртилади.

7. Земляника ювилади, қулупнай ва киви эса тозалаб, тўғралади.



8. Мевалар кремнинг устига сочиб чиқилади.

9. Қоғоздан фойдаланган ҳолда рулет зичлаб ўралади.

10. Қайноқ сувга ботириб олинган пичоқ билан бир хил қалинликда кесиб чиқилади.

11. Рулет бўлакчалари устига қуюқ қилиб қанд упаси сепилиб, тарелка (лаганча, пат-нис)га терилади.

ОЛХЎРИЛИ ҚУМОҚ САВАТЧАЛАР

Хамир: сарёғ — 80-90 г, шакар — 40-45 г, тухум — 1 дона, ун — 200 г, ванилли шакар — 1/3 пакетча.

Ичига масаллик: янги узилган олхўрилар — 400 г.

Қуйилма: қаймоқ — 120-150 мл, тухум — 1 дона, шакар — 1 ош қошиқ, ванилли шакар — 1/3 пакетча, суртиш учун шафтоли жеми — 100 г.

Тайёр маҳсулот: 16 дона мўъжаз саватчалар.

1. Сарёғ юмшатилиб, шакар билан қўшиб то шакар эриб кетгунича ийланади. Тухумни қўшиб, ҳаммаси қошиқ ёрдамида яхшилаб қориштирилади. Унга ванилли шакар қўшилиб, ийланган сарёғнинг устига солинади. Хамир қорилиб, 15—20 мин совуққа қўйилади.

2. Олхўри ювилиб, кубчалар шаклида тўғралади.

3. Хамир тенг бўлакчаларга бўлиниб, металл формачаларга солинади. Иккита катта бармоқ билан хамирчалар формага зичлаб босиб чиқилади.

4. Ҳар бир хамирли формага тўғралган олхўридан солинади.



5. Қуйилма тайёрлаб олинади. Қаймоқни бироз иситиб, шакар ҳамда ванилли шакар қўшилади ва қиздирилади. Сўнгра оловдан олиб бироз кўпчитилган тухум қўшилади ва ҳаммасини қориштириб, элақдан ўтказилади ҳамда формачаларга қуйилади.

6. 25—30 мин давомда 170—180° С температурада олтинсимон рангга киргунча пиширилади.

7. Жем то суюлгунича қиздирилади.

8. Пишган саватчаларни совитиб, формачалардан чиқариб олиб, ҳар бир саватчанинг юзига чўткача ёрдамида қайноқ жем суртилади.

ХОНАКИ КОНФЕТЛАР

Қуюлтирилган сут — 1 банка (200 г), қанд упаси — 160 г, қуруқ сут — 160 г, коньяк — 20 мл, шоколад — 200 г, фундук ёнғоғи — 35 дона, бодом — 25 дона, кокос қириндисиги — 200 г (2 пакетча).

Тайёр маҳсулот: 70 дона конфет.

1. Сутли мастика тайёрлаб олинади. Товоққа қанд упаси ва қуруқ сут солиб, устидан қуюлтирилган сут қуйилади, масса аралаштирилиб коньяк қўшилади. Тайёр бўлган масса қўлга ёпишмаслиги лозим.

2. Массадан чилвирча эшиб, тенг бўлакчаларга кесиб чиқилади. Ҳар бирига ёнғоқ тиқиб, бўлакча шар шаклида юмалоқланади.

3. Шоколад эритилиб, ҳар бир бўлакча унга ботириб олинади ва сўнгра кокос қириндисига юмалатиб олинади.



4. Конфетчалар тарелкага териблиб, 20 мин совитгичга қўйилади.

5. Конфетларни чой ёки кофе билан дастурхонга тортиш ёхуд қутичага ёки конфет идишига солиш мумкин.

ЧИҒАНОҚЧАЛАР

Бисквит: тухум — 3 дона, шакар — 120 г, ун — 120 г.

Крем учун масаллиқ: қаймоқ — 250 мл, малина — 50 г, черника — 50 г, қулупнай — 50 г, шоколад ёки сир (глазурь) — 200 г.

Тайёр маҳсулот: 6 дона.

1. Бисквит хаамири тайёрланади.

2. Формачаларга мой суртиб, урвоқ сепилади ва 5 мин совуққа қўйилади.

3. Хаамирни формачаларга қуйиб, 200° С температурада 20 мин пиширилади.

4. Пишган чиғаноқчалар совитилиб, формадан чиқарилади.

5. Чиғаноқнинг сиртига шоколад ёки сир (глазурь) қуйилади.

6. Қаймоқни кўпиртириб, кондитер қопчасига солинади ва остки чиғаноққа қуйилади.

7. Кўпиртирилган қаймоқнинг устидан меваларни териб, устидан устки чиғаноқ ёпилади. Лаганча ёки лаганда тортилади.



КРЕМ, МЕВАЛАР ВА ЁНҒОҚ СОЛИНГАН АВОКАДОЛИ ҚУМОҚ САВАТЧАЛАР

Хамир: сарёғ — 100 г, 1 дона тухум сариғи, қанд упаси — 50 г, ванилли шакар — 1/4 пакетча, ун — 180 г, урвоқ.

Крем учун масаллиқ: авокадо — 1 дона, қуюлтирилган сут — 200 г, 1/4 лимон шарбати, кўпиртирилган қаймоқ — 100 г, ҳар бир саватчага малина — 3 донадан, ёнғоқ бўлағи — 2 донадан (жами 32 дона), шоколад — 50 г.

Тайёр маҳсулот: 16 дона саватча.

1. Сарёққа қанд упаси қўшиб ийланади, тухумнинг сариғи солиб қориштирилади, ванилли шакар қўшилган ун солиб хамир қорилади.

2. Тайёр бўлган хамирни 20 мин давомида совитгичда совитиб, зувалачалар узилади ва формачалар ичига зичлаб босиб чиқилади. Ортиқча хамир кесиб олиб ташланади.

3. 15 мин 180° С температурада пиширилиб, совитилади.

4. Авокадони майдалаб тўғраб, унга миксерда майдалаб қуюлтириган сут ва лимон шарбати қўшилади.

5. Қаймоқ кўпиртирилиб, авокадоли қоришмага қўшилади ва ҳаммаси қошиқ билан аралаштирилади.

6. Совитилган саватчаларга чой қошиқда авокадоли крем солиб чиқилади.



7. Шоколад эритилиб қоғоз корнетикка солинади. Корнетикнинг учи кесиб ташланади.

8. Кремнинг устидан шоколаддан тўр чизиб чиқилади.

9. Устидан 3 донадан малина меваси ва 2 донадан ёнғоқ бўлаги териб чиқилади.

Малинанинг ўрнига елпигичсимон қилиб тўғралган қулупнай териб чиқса ҳам бўлади.

РЕЗАВОР МЕВАЛИ ВА ШОКОЛАДЛИ ХАЛҚАЧАЛАР

Хамир: сарёғ — 100 г, сув — 200 мл, ун — 250 г, 1 чимдим туз, тухум — 6-7 дона, листни мойлаш учун ўсимлик мойи — 30 г.

Крем учун масаллик: қаймоқ — 600 мл, резавор мевалар — 300-350 г.

Тайёр маҳсулот: 30 дона халқача (ўртача катталикдаги 60 дона пирожний).

1. Кастрюлкага сув қуйиб, сарёғ ва туз солинади. Сарёғ буткул эриб кетгунича қайнатилиб, ун солинади ва плитадан олмаган ҳолда тўхтовсиз 2 мин аралаштириб турилади. Масса бошқа идишга қуйилади.

2. Қайноқ массага битта-биттадан тухум қўшиб миксерда катта тезликда кўпиртирилади.

3. Тайёр бўлган хамир трубкачали кондитер қопчасига солинади.

4. Листга ўсимлик мойи суртилади.

5. Хамирли қопча ёрдамида бир-биридан 4—5 см узунликда бўлган халқачалар ясалади. Листни қизиб турган духовкага қўйиб 20—25 мин давомида 180—200° С температурада пиширилади.



6. Халқачалар совитилиб, кўндаланг пал қилиб кесилади ва ҳар бир паллачани кўпиртирилган қаймоқ билан тўлдириб, резавор мевалар териб чиқилади. Катта лаганда дастурхонга тортилади.

КЎКНОР УРУҒИ ВА ШОКОЛАДЛИ БИСКВИТЛИ ПИРОЖНИЙЛАР

Бисквит: тухум — 5 дона, ун — 100 г, шакар — 100 г, кўкнор уруғи — 30 г (1 пакетча).

Масаллиқ: шоколад — 100 г, малина жеми — 150 г, рангли "утрачалар" — 2 пакетча.

1. Тухумга шакар қўшиб кўпиртирилади. Унга кўкнор уруғи қўшилади. Пучқайиб қолмаслиги учун тезлик билан қорилади.

2. «Саватчалар» учун мўлжалланган форма-чаларга гофрировка қилинган қоғоз стакан-чалар қўйиб, уларга 1/2 ҳажмда кўкнор уруғили бисквит хаамири солинади. Ҳар бир ста-канчанинг ўртасига 1 чой қошиқдан жем со-лиш мумкин.

3. 180—200° С температурада 20—25 мин пи-ширилади.

4. Пишган бисквитлар совитилади.

5. Шоколад сувли ванначада эритилади.

6. Чўткани қайноқ шоколадга ботириб олиб, бисквитларнинг устига суртилади.

7. Шоколад қотиб қолмасидан устидан рангли «утрачалар» сепилади.



ЎРИКЛИ ҚУМОҚ САВАТЧАЛАР

Қумоқ хамир — 400 г, ўрик (абрикос) — 250 г, шоколад — 100 г, қаймоқ — 150 мл, желе — 150 г.

1. Сарёққа шакар қўша борган ҳолда оқаргунича ийлаб, тухум сариғи солинади ва ҳаммаси қориштирилади. Унга ванилли шакар қўшиб, хамир қорилади.

2. Хамирдан зувалачалар узиб олиб металл формачаларга солинади. Зувалачаларни формага босиб зичлаб шаклга солинади ва 180—200° С температурада 10—15 мин пиширилади.

3. Шоколад сувли ваннада эритилади.

4. Совиган саватчаларга эритилган шоколад (чой қошиқнинг орқа томони билан) суртилади.

5. Қаймоқ кўпиртирилиб, кондитер қопчасига ёки шприцга солинади ва ҳар бир саватчага уйиб солиб чиқилади.

6. Ўрик ювилиб, иккига ажратилади ва паллачалар шаклида тўғралади.

7. Паллачалар тикка ҳолда елпигичсимон қилиб териб чиқилади.

8. Желе тайёрланади. Желатинни совуқ сувга бўктириб, шишгач қиздириб эритилади ва шакар ҳамда лимон шарбати қўшилади.

9. Ўриклар совиган желе билан чўткача ёрдамида желеланади. Ўрикнинг ўрнига бошқа мевалардан фойдаланиш ҳам мумкин.



ОҚ-ҚОРА ПЕЧЕНЬЕ

Хамир: сарёғ — 100 г, қанд упаси — 50 г, тухум — 1 дона, ун — 150 г, какао кукуни — 2 ош қошиқ, ванилли шакар — 1/2 пакетча.

1. Сарёғ юмшатилиб товоққа солинади ва ёғоч қошиқ билан ийланади. Қанд упаси ва тухум қўшиб қориштирилади, ванилли шакар қўшилган унни солиб хамир қорилади.

2. Хамирни икки қисмга бўлиб, бир қисмига какао қўшиб қорилади.

3. Оқ хамир бироз урвоқ сепилган столда 0,5 см қалинликда ёйилади.

4. Шоколадли хамирдан чилвир (жгут) эшиб, уни оқ хамирнинг чеккасига қўйилади ва рулет шаклида ўралади. Рулетни бироз қўл билан жўва-лаб, текислаб, кондитер листига ўтказилади.

5. Яна бунинг аксини қилиш ҳам мумкин: шоколадли хамир 0,5 см қалинликда ёйилиб, сув билан ҳўлланиб, унга оқ хамирдан эшилган чилвирни қўйиб, рулет шаклида ўралади ва бу хамир ҳам листга қўйилади.

6. Рулетлар қўйилган лист 20—30 мин со-вукқа қўйилади. Сўнгра 0,7—0,8 см қалинлик-да кесилади.

7. Кесилган бўлакчаларни куруқ тоза листга те-риб, духовкада 170° С температурада 10—15 мин олтинсимон рангга киргунича пиширилади.

Ўралган рулетдан уч ёки тўрт томонидан бар-моқлар билан босиб текислаб, сўнгра совит-гичга қўйган ҳолда учбурчак ёки тўртбурчак шаклидаги печенье-лар тайёрлаш ҳам мумкин.



МЕВАЛИ ҚАТЛАМА СТАКАНЧАЛАР

Музлатилган қатлама хамир — 500 г, устига суртиш учун 1 дона тухум.

Ичига масаллиқ: исталган жем ёки мураббо — 100 г, турли хил резавор ва бошқа мевалар — 250 г.

Желе: желатин — 1 ош қошиқ, сув — 50 мл, шакар — 3 ош қошиқ, лимон шарбати — 1 ош қошиқ.

Тайёр маҳсулот: 10 дона.

1. Тайёр хамир бироз урвоқ сепилган столга ёйилиб, форма ёрдамида думалоқ шакллар ўйиб олинади.

2. Ўйиб олинган хамирларнинг ярмини листга қўйиб, вилка билан тешилади.

3. Тухум кўпиртирилади ва чўткача ёрдамида ҳар бир шаклга суртилади.

4. Форма ёрдамида столда қолган шаклнинг ўртаси ўйиб олинади. Халқалар ҳосил бўлади. Ўйиб олинган хамирчаларни яна ёйиб, сўнгра улардан яна шакллар ўйиб олиш мумкин.

5. Халқаларни думалоқчалар устига қўйиб, уларга ҳам вилка урилади. Сўнгра тухум суртиб, қизиб турган духовкада 220—230° С температурада 20 мин пиширилади.

6. Пишган қатлама стаканчаларга жем ёки мураббо солиб тўлдирилади.

7. Мевалар майдалаб тўғралиб, стаканчаларга териб чиқилади.

8. Желе тайёрланади. Желатин совуқ сувга бўктирилади. У шишгач эритилади, аммо қайна-



тилмайди. Шакар қўшиб, уни желатинда эритилади. Сўнгра лимон шарбати қўшилиб, совитилади ва меваларнинг устига желе юритилади.

«ИНЧА» ПИРОЖНИЙСИ

Хамир: ун — 125 г, тухум — 1 дона, шакар — 1 ош қошиқ, сут — 2 ош қошиқ, бир чимдим туз.

Ичига масаллиқ: ёнғоқ — 50—100 г, асал — 125 г, шакар — 50 г, қовуриш учун ўсимлик мойи — 250 г, марципан (рангли мағиз хамир) — 30 г, шоколад — 50 г, 1/2 чой қошиқ коньяк.

Тайёр маҳсулот: 4 дона «инча».

1. Шакар, тухум, туз, сувни қориштириб, ун қўшилади ва хамир қорилади. Хамир юмшоқ бўлиши, аммо суюқ бўлмаслиги лозим. Агар хамир суюқроқ бўлиб қолса, ун қўшилиши лозим.

2. Хамирдан 0,5 см қалинликдаги чилвир эшиб, майда бўлакчалар шаклида кесилади.

3. Ёғни қиздириб, унга тўғралган хамирчалар солинади, олтинсимон рангга киргунича қовурилади. Човли билан сузиб олиб, ёғи силқиши учун элакка солинади.

4. Асални қиздириб, шакар қўшиб эритилади.

5. Ёнғоқ майдаланади.

6. Товоққа майдаланган ёнғоқ ҳамда қовурилган хамир солиб, устидан асал-шакарли қиём қуйиб, тез аралаштирилади.

7. Ҳосил бўлган массани тенг қисмларга бўлиб, қўл билан инчалар ясалади. Бунда қўлни совуқ сув билан ҳўллаш лозим.

8. Марципанни кичик бўлакчаларга бўлиб, тухумчалар ясалади.



9. Тарелкага ширин инчани қўйиб, унга марципандан ясалган тухумчалар жойланади.

10. Шоколадни сувли ваннада эритиб, бир неча томчи коньяк қўшилади. Шоколадни корнетикка солиб, ўткир учи кесиб ташланади. Пергамент қоғозда шоколаддан шохчалар ясаб, 5 мин музлаткичга қўйилади. Сўнгра музлаткичдан олиб, инчаларнинг тагига жойлаб безатилади.

ЁНҒОҚЛИ САВАТЧАЛАР

Хамир: сарёғ ёки маргарин — 125 г, қанд упаси — 60 г, тухум — 1 дона, ун — 180-200 г, формага суртиш учун ёғ — 30 г.

Устига масаллиқ: малинали (олчали, қулупнай-ли) қиём — 100 г, тухум — 2 дона, коньяк — 40 мл, шакар — 50 г, сарёғ — 2 ош қошиқ, шоколад — 50 г, майдаланган ёнғоқ — 100 г.

Тайёр маҳсулот: 8 та саватча.

1. Ёғга қанд упаси ва тухум қўшиб, ёғоч қошиқ билан бир жинсли масса ҳосил бўлгунича ийланади ҳамда ун қўшиб хамир қорилади. Тайёр бўлган хамир жуда юмшоқ ҳам, жуда қаттиқ ҳам бўлмаслиги лозим. Уни 15 мин совуққа қўйилади. Саватчалар пишириладиган формачаларга сарёғ ёки маргарин суртилади. Урвоқ сепиб, уни ҳам 10 мин совуққа қўйилади.

2. Тухумга шакар қўшиб енгил кўпиртирилади, унга қиём қўйиб аралаштирилади. Сўнгра коньяк ҳамда эритилган сарёғ қўшилади.



3. Хамирдан зувалачалар узиб олиб, формачаларга босиб зичлаб шакл берилади.

4. Саватчаларнинг ичига қирғичдан ўтказилган шоколад, туйилган ёнғоқдан солиб, тухумни қоришмадан қўйилади. Формачаларни кондитер листига жойлаб, устидан фольга ёпиб 170°C температурагача қиздирилган духовкада 25 мин га қўйилади.

5. Формачалар духовкадан олиниб, совитилади. Энди саватчаларни формадан чиқариш мумкин. Саватчаларнинг ранги олтинсимон бўлиши лозим.



ДЕСЕРТЛАР

«РОҲАТ» ДЕСЕРТИ

Данагидан тозаланган олча (исталган қизил реза мевалардан фойдаланиш ҳам мумкин) — 400 г, қизил мусаллас — 250 мл, бироз долчин, 1/2 лимон пўсти, қанд упаси — 6 ош қошиқ, желатин — 200 г

Ванилинли соус: сут — 125 мл, тухум сариғи — 2 дона, ванилли шакар — 1/2 пакетча, майда шакар — 3 ош қошиқ.

1. Желатин олча шарбатига 20—25 минут бўктириб кўйилади.

2. Кастрюлкага қизил винони қўйиб, шакар солинади ва пичоқнинг учида долчин ҳамда лимон пўсти солиниб, қайнаш ҳолигача келтирилади.

3. Олча (ёки клюква, малина, смородина ва ш.к. исталган реза мева) тайёрланади (ювилади ва данагидан ажратилади).

4. Желатин оловда эритилиб, аралашмага вино қўйилади, зираворлар қўшилади ҳамда мева солиниб яна 5 минут қайнатилади. Сўнгра массани 50° С гача совитилади.

5. Соус тайёрланади: тухум сариғини қанд упаси билан қориштириб, ванилин сепилади. Сўнгра иссиқ сут солиб, ҳосил бўлган масса ни ўртача оловга қўйилади ва узлуксиз аралаштириб турган ҳолда то қуйилгунича милтиратиб қайнатилади (қаттиқ қайнатиб юбормаслик керак!)

6. 45—50° С гача совиган мевали массани ва-



зачаларга қуйиб, хона ҳароратигача совитилади ва тўлиқ қотгунича совуткичга қўйилади. Десертнинг устига бироз соус қуйиш ёки дастурхонга соусни алоҳида тортиш мумкин.

«ҚУЛУПНАЙЛИ ОРЗУ» ДЕСЕРТИ

Бисквит: тухум — 3 дона, ун — 60 г, қанд упаси — 60 г, жем (малинали ёки қулупнайли) — 80—100 г.

Масаллиқ: желатин — 6 г, олма шарбати — 50 мл, қанд упаси — 2 ош қошиқ, ванилли шакар — 1/2 пакетча, тухумнинг оқи — 1 дона, қулупнай — 75 г, қаймоқ — 95 мл, тухум сариғи — 2 дона, лимон шарбати — 2,5 ош қошиқ.

Қулупнай шарбати: янги узилган қулупнай — 150 г, қанд упаси — 50 г.

1. Бисквит тайёрланади. Бунинг учун тухумларни шакар билан аралаштириб, кўпчиган оппоқ кўпик ҳосил бўлгунча яхшилаб кўпиртирилади, сўнгра эланган унни қўшиб, бир жинсли масса ҳосил бўлгунича тезлик билан қориштирилади ҳамда дарҳол қоғоз тўшалган товага қуйилади.

2. Хамир 200° С ҳароратда то олтинсимон рангга киргунича пиширилади.

3. Бисквит совитилиб, тўшалган тоза қоғоз устига тўнкарилади ва пишириш жараёнида ёпишиб қолган қоғоз ажратиб олинади. Бисквитта юпқа жем қатлами суртилиб, икки томондан зич рулетча шаклида ўралади ва ўртасидан кесилади. Иккита рулетча ҳосил бўлади. Сўнгра рулетчаларни кўндалангига 5 мм қалинликда қирқиб чиқилади. Кейин



вазачага клёнка тўшаб, унга қирқилган рулетчалар халқа-халқа қилиб териб чиқилади.

Масаллиқни тайёрлаш:

1. Желатин олма шарбатига бўктирилади.
2. Тухумнинг сариғига шакар ва ванилли шакар қўшиб кўпиртирилади.
3. Шишган желатин эритилади (доначалари эригунча қиздирилади) ва кўпиртирилган тухум сариғига қўшилади.
4. Тухум сариғи қуюқ кўпик ҳолигача кўпиртирилади.
5. Қаймоқ ҳам қуюқ кўпик ҳолигача кўпиртирилади.
6. Қаймоқни тухумнинг оқи билан аралаштириб, сўнгра тухумнинг сариғига қўшилади.
7. Қулупнай меваларини ювиб, баргчаларидан тозаланади.
8. Кўпчиган масаллиқни бисквит рулетчалар терилган вазага солинади. Масаллиқнинг марказига қулупнай донаси жойлаштирилиб, тўлиқ совиши учун совутгичга қўйилади.
9. Совиган массани плёнка ёрдамида формадан чиқариб олиб, ликопчага солинади.
10. Ортиб қолган қулупнай меваларини қанд упаси билан аралаштириб, то бир жинсли масса ҳосил бўлганича миксер ёрдамида аралаштирилади. Устидан қулупнай шарбати қўйилади.

«ЛАЗЗАТ» ДЕСЕРТИ

Қора олхўри қоқиси — 500 г, бодом — 200 г

Қайнатма (заварной) крем: тухум сариғи —



4 гона, шакар — $1/2$ стакан, сут — 300 мл, ун — 4 ош қошиқ, сарёғ — 250 г, ванилли шакар — 1 чой қошиқ.

Бисквит: ун — 4 ош қошиқ, шакар — 4 ош қошиқ, тухум — 4 гона.

1. Олхўри қоқисини ювиб, агар данаги бўлса, данагидан тозаланади.

2. Қайнатма крем тайёрланади. Тухум сариғига шакар ва ванилли шакар қўшиб кўпиртирилади. Сутни иситиб, ҳосил бўлган массага қуйиб, ун солинади ҳамда кўпиртиргич ёрдамида кўпиртирилади. Бунда қумоқлар ҳосил бўлиб қолмаслигига эътибор бериш лозим. Ҳосил бўлган масса-ни оловга қўйиб, қуюлгунича қайнатилади, сўнгра плитадан олиб совитилади. Совиганидан сўнг унга юмшатишган сарёғ қўшилади.

3. Бисквит листга ёйилиб пиширилади. Сўнг совитилиб учта тенг қисм қилиб кесилади.

4. Бодом мағизлари қайноқ сувга ботирилиб олиниб, пўстлоғидан тозаланади, қуритиб, сўнгра тўғралади (майдаланади).

5. Крем тайёр бўлиб, бисквит совигач, биринчи қатламига олхўри қоқиси ва бодомдан териб, юзига крем суртилади ва устига иккинчи қават бисквит ёпилади. Яна олхўри қоқи ҳамда бодом териблиб, крем суртилади ва учинчи қатлам бисквит ёпилади. Унинг юзига крем суртиб, устидан олхўри қоқи ва бодом териблиб, совиткичга (яхшиси кечаси билан) қўйиб қўйилади. Тайёр бўлган десертни кесиб, лаганга териб ёки ликопчаларда алоҳида тарзда дастурхонга тортилади.



ШОКОЛАДЛИ ЭРТАК

Шоколад — 200 г, желатин — 18 г, коньяк — 3 ош қошиқ, шакар — 1 ош қошиқ, сливки (38 % ли) — 300 мл тухум — 2 дона, тухум сариғи — 2 дона, апельсин шарбати — 150 мл

Тайёр маҳсулот: 6 порция

1. Тухумга тухум сариғини қўшиб, шакарни қўшилади ва ҳосил бўлган массани кўпиртирилади.

2. Желатинни апельсин шарбатига 25—35 минут бўктирилади. Сўнгра оловга қўйиб тўлиқ эритилади.

3. Шоколад "сувли ваннача"да эритилади (бунинг учун уни қайноқ сувли кастрюлкага ўрнатилган товоқчага солинади).

4. Кўпиртирилган тухумга иссиқ желатин, шоколад, коньяк ҳамда сливки куйилиб, хаммаси қориштирилади. Ҳосил бўлган массани вазага ёки қолипчаларга қуйиб, тўлиқ қотгунича совиткичга қўйилади.

5. Агар десерт ликопчада тортилса, қайноқ сувли идиш тайёрлаб олинади. Қошиқни қайноқ сувга ботириб олиб, унинг ёрдамида массадан ўйиб олинади ва қанд упаси ҳамда какао сепилган ликопчага солинади. Бу десертни қуюқ қаймоқ ва қирилган шоколад билан безатиш мумкин.

АПЕЛЬСИНЛИ КРЕМ — КАРАМЕЛЬ

Карамель: озгина сув, шакар — 100 г, лимон шарбати — 3—4 томчи, тухум — 3 дона, шакар — 100 г, тухум сариғи — 2 дона, сут — 400 мл, ванилли шакар — 1 пакетча, апельсин шарбати — 50 мл, апельсин пўстлоғи — 1 чой қошиқ.



1. Шакар, сув ва лимон шарбатини аралаштириб, сўнгра олтинсимон рангга киргунича қиздирилади ва қайноқ қоришмани чинни идишга (чашка ёки пиёлага) қуйилади.

2. Тухумлар тухум сарифи, шакар ва ванилли шакар қўшилган ҳолда бироз кўпиртирилади.

3. Иссиқ сутга тухум ва апельсин пўстлоғини қўшиб, қориштирган ҳолда то қуюлгунича оловда тутиб турилади ва сўнгра лимон шарбатини қуйилади.

4. Ҳосил бўлган массани элақдан ўтказиб, карамелли чашкаларга қуйилади.

5. Чашкаларни сувли идишга жойлаб, устидан фольга ёпилади ва қиздирилган (180°C) духовкага 30 — 40 минут қўйилади. Хўш карамель тайёр бўлган-бўлмаганлигини қандай билиш мумкин? Бунинг учун фольгани оҳиста кўтариб, крем-карамелни бармоқ билан оҳиста босиб кўрилади. Бунда сирт қаттиқ ва бироз қайишқоқ бўлиши лозим. Чашкаларни сувдан олиб, совитилади ва кечасига совиткичга қўйилади. Крем-карамелни чашкадан чиқариб олиш учун эса пичоқни чашканинг ички юзаси бўйлаб эҳтиёткорлик билан юритиб чиқилади ва чашкани ликопчага тўнкариб қўйилади. Мазкур десертни янги узилган мевалар ва кўпиртирилган қаймоқ билан безатилади.

ВИТАМИНЛИ ЖЕЛЕ

Реза мева (малина) — 320 г, желатин — 15 г, 1/2 та апельсин шарбати — 100 г, апельсин шарбати — 300 мл, анор шарбати — 6 ош қошиқ, 1/2 та пўстлоқ, шакар — 3 ош қошиқ.



1. Желатинни 100 г апельсин шарбатига бўктирилади.

2. 160 г реза мева пюре қилиб эзилади (бунинг учун исталган юмшоқ реза мевадан фойдаланиш мумкин).

3. Анорни қўл билан юмшатиб, шарбати сиқиб олинади. Сўнгра бўртган желатинни тўлиқ эригунича қиздириб, унга мева пюреси, анор шарбатини қўшиб, яхшилаб аралаштирилади ва формачаларга ёки вазачаларга қуйиб қотиши учун совиткичга қўйилади. Дастурхонга тортишдан олдин желели формани бир неча секундга қайноқ сувга ботириб олиб, сўнгра ликопчанинг ўртасига тўнкарилади.

Желенинг атрофи қотган мевалар билан безалади. Желени дастурхонга вазачаларда тортса ҳам бўлади.

«КАМАЛАК» ДЕСЕРТИ

Киви — 3 дона, қулупнай — 150 г, шафтоли — 100 г, желатин — 15 г, тухум — 3 дона, шакар — 100 г, қаймоқ — 280 мл, 1/2 та лимон шарбати, оқ мусаллас — 3 ош қошиқ.

Тайёр маҳсулот: 8 порция.

1. Барча мевалар тенг икки қисмга ажратилди. Бир қисми кубча шаклида тўғралади.

2. Желатин 30—40 минут бўктириб қўйилади.

3. Тухум сариғи кўпиртирилади.

4. Қаймоқ кўпиртирилади.

5. Шишган желатин эритилиб, кўпиртирилган тухум сариғига қуйилади.

6. Тухумнинг оқини кўпиртириб, сариғига, пўстлоқ, лимон шарбати, тўғралган мевалар



қўшилиб, ҳаммаси оҳиста аралаштирилиб, формаларга солинади ва совиткичга қўйилади.

7. Қолган реза меваларнинг ҳар биридан алоҳида равишда пюре тайёрланади.

Совиган формали десертни 2—3 секунд қайноқ сувга ботириб, ликопчанинг ўртасига тўнқарилади. Атрофига галма-галдан ранг-баранг пюрелар солинади. Ликопчага бутун мевалардан ҳам солиш мумкин.

«ШАФТОЛИЛИ БЛИНЧИКЛАР» ҚАЙНОҚ ДЕСЕРТИ

1 та катта банкада шафтоли компоти (840 г шафтоли), 1/2 лимон шарбати, қалампирмунчоқ (туйилмаган) — 2-3 дона, 1/2 апельсин пўстлоғи, шакар — 5ош қошиқ, крахмал — 1 чой қошиқ.

Блинчик хамири учун: ун — 200 г, озгина сода, тухум — 2 дона, шакар — 1 ош қошиқ, туз — 1 қошиқ, эритилган сарёғ — 2 ош қошиқ, сут — 1,5 стакан, ўсимлик мойи — 4 ош қошиқ. Пишириш учун озгина ёғ.

1. Блинчиклар учун хамир қорилади. Бунинг учун эланган ун тухум, туз, шакар, сут, сарёғ билан қумоқларсиз бир жинсли масса ҳосил бўлгунича қориштирилади. Хамирни қоронғу жойга 15—20 минутга қўйилади.

2. Шафтоли компоти банкаси очилади ва шарбати идишга қуйиб олинади (шарбатдан 1/2 стакан қуйиб олиб, унга крахмал солинади). Шафтолилар япроқсимон қилиб тўғралади.

3. Шарбатга шакар, лимон шарбати, қалам-



пирмунчоқ солиб оловга қўйилади ва 10—15 минут қайнатилади. Унга шафтолиларни солиб, яна 10 минут қайнатилади. Сўнгра шафтолиларни чиқариб олиб, қайноқ шарбатга эриган крахмал қуйилиб, қайнатилади.

4. Товани қиздириб, унга ёғ суртилади ва юпқа қатлам қилиб бироз хамирдан қуйилади. Блинчиклар пиширилиб, лаганга солинади ва совиб қолмаслиги учун духовкага қўйилади.

5. Блинчикларни учбурчак шаклида буклаб, шафтоли бўлаклари билан ликопчага жойланади ва устидан ширин шарбатдан қуйиб дастурхонга тортилади.

НОКЛИ НЕКТАР

Нок — 3 дона, оқ мусаллас — 4 ош қошиқ, шакар — 200 г, 1/2 та лимон шарбати ва пўстлоғи.

Безе: *тухумнинг оқи — 2 дона, шакар — 120 г, сув — 250—300 мл.*

Ичига масаллиқ: *майиз — 3 ош қошиқ, асал — 3 ош қошиқ, клюква — 2 ош қошиқ, жем — 1 ош қошиқ.*

1. Қиём тайёрланади. Бунинг учун сувга 200 г шакар, лимон шарбати, оқ мусаллас, пўстлоқни солиб қайнаш ҳолига келтирилади.

2. Нокларни ювиб, пўсти артилади, иккига бўлиб, қошиқча ёрдамида уруғи олиб ташланиб чуқурча ўйилади.

3. Нокларни қиёмга солиб, 15 минут ўртача оловда қайнатилади.

Ичига солинадиган масаллиқ тайёрланади: майиз ювилади, клюква саралаб, ювилади. Майиз,



клюква, асал ва жем аралаштирилади. Ноклар товага терилади. Ҳар бир нокнинг ўртасидаги ўйиқчага масаллиқ жойланади.

4. Тухумнинг оқи шакар қўшиб кўпиртирилади ва қошиқча ёрдамида масаллиқнинг устига солинади.

5. Ноклар то безеси қизариб пишгунича 10 минут духовканинг юқори қисмида пиширилади.

«НАФОСАТ» ДЕСЕРТИ

Шафтоли — 2 дона, апельсин — 2 дона, нок — 200 г (ўртача катталиқдаги 3 дона нашвати), 1 дона лимон шарбати, шакар — 200 г, крахмал — 50 г, ванилли шакар — 1 пакетча, озгина долчин, шафтоли шарбати — 200 мл, қаймоқ — 200 мл, оқ мусалас — 100 мл.

1. Мевалар ювилиб, тозалаб, кубик шаклида тўғралади ва аралаштирилади.

2. Мусалас, шафтоли шарбати, лимон шарбати, шакар ва тўғралган мевалар аралаштирилиб, ҳосил бўлган масса 5—7 минут қайнатилади.

3. Сила 4 ош қошиқ крахмални 100 мл совуқ сувга солиб аралаштирилиб, қайнаётган массага қўшилади ва бироз долчин ҳамда ванилли шакар солинади. Сўнгра оловдан олиб бироз совитилади ва вазачага солинади. Қаймоқ кўпиртирилади. Десерт дастурхонга кўпиртирилган қаймоқ билан тортилади.

«АНАНАСЛИ» ДЕСЕРТ

Ўртача катталиқдаги ананас — 1 дона, шакар — 3 ош қошиқ, сарёғ — 80 г, апельсин шарба-



ти — 100 мл, коньяк (ром ёки настойка ҳам бўлади) — 3 ош қошиқ.

Безак: қаймоқ — 200 мл, ананасли йогурт — 125 г.

1. Ананас сувда ювилиб, тепаси кесиб ташланади ва ўткир пичоқ билан спираль бўйлаб (олмани артгандек) артилади. Тозаланган ананаснинг кўзчаларини олиб ташлаб, 5—7 мм қалинликда кўндалангига кесилади ва ўйгич билан ўзаги олиб ташланади.

2. Товани оловга қўйиб, шакар сепилади ва сарёф солиб, шакар эрий бошлагунича қиздирилади. Ҳосил бўлган карамелга ананасни қўйиб, устидан апельсин шарбати ва коньяк қуйилади ҳамда иккала томони «қовурилади». Сўнгра ананасни ликопчага солиб, устидан оч жигарранг карамель қуйилади. Ананасни ананасли йогурт қўшилган кўпчилган қаймоқ ҳамда янги узилган реза мевалар билан биргаликда дастурхонга тортилади.

«АЖИБ» ДЕСЕРТИ

Сарёғли пишлоқ — 125 г, қаймоқ — 100 мл, сутли йогурт — 125 г, асал — 1 ош қошиқ, лимон пўстлоғи — таъбга кўра, желатин — 12 г, 2 дона апельсин шарбати, реза мева (малина, ежевика, қулупнай) — 100 г.

1. Желатин 30—40 минут апельсин шарбатига бўктирилади.

2. Юмшоқ пишлоқ йогурт, пўстлоқ ва асал билан қўшиб аралаштирилади.

3. Қаймоқ кўпиртирилади.



4. Пишлоқди массани қаймоқ билан аралаштириб, унга эритилган желатин қўшилади ва бир жинсли масса ҳосил бўлгунича қориштирилади.

5. Массани ликопча ёки вазачага солиб тўлиқ қотгунича совиткичга қўйилади. Тайёр бўлган десерт мевалар билан безатилади.

«ШИРИН БУЛУТЧА» ДЕСЕРТИ

Оқсил (тухум оқи) — 100 г, желатин — 12 г, шарбат — 100 мл, шакар — 200 г, 1/2 та лимон шарбати, малина — 100 г.

1. Тухумнинг оқи кўпиртирилади. Кўпиргач кўпиртиришни тўхтатмаган ҳолда уч бўлиб шакар солинади.

2. Желатинни лимон шарбатига 30—40 минут бўктириб қўйилади.

3. Малина меваларидан пюре тайёрланиб, лимон шарбати қўшилади.

4. Желатинни оловда эритиб (аммо қайнатиш керак эмас), кўпиртирилган тухум оқиға қўшилади. Сўнгра мева пюресини қўшиб, 30 секунд миксер ёрдамида қориштирилади. Тайёр бўлган массани вазачага солиб 15—20 минутга совиткичга қўйилади ҳамда малина ёки анор доналари билан безатган ҳолда дастурхонга тортилади.

«ЛАЗЗАТЛИ ВАЗАЧА» ДЕСЕРТИ

Ун — 100 г, қанд упаси — 120 г, тухум — 100 г.
2 порция учун масаллиқ: творог (юмшоқ 9 % ли)



— 100 г, қаймоқ — 50 мл, 1/2 та лимон шарбати, қанд упаси — 2 ош қошиқ, баргак — 5 дона, майиз — 2 ош қошиқ.

Безак: малина мураббоси — 2 ош қошиқ, апельсин пўстлоғи — 1 чой қошиқ.

Тайёр маҳсулот: 10 — 12 та вазача.

1. Хамир тайёрланади: қанд упаси, тухум ва унни қумоқларсиз бир жинсли масса ҳосил бўлгунча яхшилаб қориштирилади.

2. Листни писта мойи билан мойлаб, урвоқ сепилади.

3. 1 ош қошиқ хамир листга доира шаклида ёйилиб, то оч сариқ ранга киргунича духовкада пиширилади. Сўнгра пичоқ ёрдамида пишган хамирни листдан ажратиб олиб, тезлик билан ўсимлик мойи билан мойланган форма (стакан)га жойлаб, унга зичланади. Хамир қайноқ бўлганлиги туфайли, қўл куймаслиги учун унга тоза сочиқча (салфетка) ёпиб, сўнгра зичлаган маъқул. Хамир совиганда мўрт бўлиб қолиши сабабли бу ишларни жуда тез бажариш лозим.

4. Қаймоқни кўпитириб, юмшатиш билан творог ва қанд упаси қўшилади.

5. Баргак ва майиз ювилади, баргак майдароқ қилиб тўғралади.

6. Творогга тайёрланган баргак, майиз ва лимон шарбати қўшилади. Тайёр бўлган творогли массани хамир вазачага жойлаб, ликопчага қўйилади. Массанинг устидан жем ёки мураббо қўйилиб, янги узилган мевалар билан безатилади ва устидан апельсин пўстлоғи сепилади.



МАЛИНАЛИ ЖЕЛЕ

Янги узилган ёки музлатилган малина — 150 г, шакар — 70 г, желатин — 9 г, 1/2 та лимон шарбати, олма шарбати — 150 мл, ликёр — 1 ош қошиқ.

Тайёр маҳсулот: 3 порция.

1. Мевалар чашкачаларга (стаканчаларга) солинади.

2. Желатиннинг устидан совуқ олма шарбатини қуйиб, у шишиб чиққач, плитага қуйиб тўлиқ эритилади. Сўнгра шакар солиб, у буткул эригунича қиздирилади ва оловдан олиб, лимон шарбати қуйилади. Желе бироз совигач ликёр (ёки таъбга кўра бирор-бир шарбат) қўшиш мумкин.

3. Желе хона ҳароратигача совитилиб, малина солинган чашкачаларга қуйилади ва желе буткул қотгунича совиткичга қўйилади.

4. Дастурхонга тортишдан олдин чашкачаларни бир неча секунд қайноқ сувли идишга бўғзигача ботириб олинади ва сўнгра тарелкага тўнкарилади. Малинали желени фужерларда тайёрлаб дастурхонга тортиш ҳам мумкин.

МЕВАЛИ ПУДИНГ

Янги узилган ёки музлатилган реза мевалардан смородина — 1 стакан, малина — 1 стакан.

Мевалар: 1/2 та олма, 1 та банан, 1 дона шафтоли.

Қизил мусаллас — 1 стакан, қулупнай қиёми — 1 стакан, шакар — 2 ош қошиқ, крахмал — 2 ош қошиқ, озгина долчин.



1. Шакар, қиём, 1/2 стакан мусалласдан қиём қайнатилади. Қолган мусалласда крахмал эритилиб, худди киселдек қиём қайнатилади.

2. Тайёр бўлган қайноқ массага сараланган реза мевалар ҳамда пўсти артилиб кубчалар шаклида тўғралган мевалар солинади.

3. Массани қуюқ ҳолга киргунича қайнатиб, таъбга кўра озгина долчин қўшилади.

4. Тайёр бўлган пудингни фужерларга ёки чашкачаларга қуйиб, совиткичга қўйилади. Дастурхонга совитилган ҳолда тортилади.

АСАЛ, ЁНҒОҚ, МАЙИЗ ВА ДОЛЧИН СОЛИБ ПИШИРИЛГАН ОЛМА

2 дона олма, асал — 1 ош қошиқ, ёнғоқ — 20 г, майиз — 20 г, бир чимдим долчин.

Ванилли соус: қаймоқ — 250 мл, тухум (сариги) — 2 дона ванилин — 1/2 пакетча, шакар — 50 г.

1. Олмани ювиб, қуришиб, ўзаги олиб ташланади.

2. Майизни қайноқ сувга ювиб, бўктириб қўйилади.

3. Ёнғоқ майдаланади.

4. Олманинг ичига ёнғоқ, майиз ва долчин солиб, листга қўйилади.

5. Устидан асал қўйилади.

6. Духовкага қўйиб 20 минут пиширилади. Пишган олмалар лycopчaгa солинади.

7. Қиздирилган қаймоққа тухум саригини қўшиб, аралаштириб турган ҳолда, то масса қуйилгунича қиём қайнатилади.



8. Олмаларнинг устидан ванилли қиём қуйилади (қиёмни дастурхонга совитилган ёки қайноқ ҳолда алоҳида тортса ҳам бўлади).

ХАМИРГА ҚОРИЛГАН ОЛМАЛАР

Хамир: ун — 150 г, тухум — 2 дона, бир чимдим туз, сут — 60 мл, ванилли шакар — 1/2 пакетча, қовуриш учун ўсимлик мойи — 400 г.

Устига сепиш учун: шакар — 3 ош қошиқ, долчин — 1/2 чой қошиқ.

1. Кастрюлкага эланган ун, туз, тухум, сут, ванилли шакар солиб, ҳаммаси чилчўп билан қориштирилади. Тайёр бўлган хамирни 15–20 минут иссиқ жойга қўйилади.

2. Олманинг пўстини артиб, ўзагини тозалаб, тахминан 1 см қалинликда кўндалангига тўғралади ва долчинли шакарга булғалаб олинади.

3. Олмани вилкага санчиб олиб, олдин хамирга ботириб олиб, сўнгра қизиб турган ёғда иккала томони олтинсимон рангга киргунича қовурилади.

4. Қовурилган олмаларни човлида сузиб олиб, ёғи силқиши учун элакка териб чиқилади.

5. Ёғи силқиган олмаларни ликопчага териб, устидан долчинли шакар сепилади.

ХАМИРГА ҚОРИЛГАН ОЛХЎРИ

Хамир: худди «хамирга қорилган олмалар» рецептидек қилиб тайёрланади, олхўри қоқиси, ёнғоқ, сепиш учун қанд упаси.

Қиём: қора смородина, қанд упаси.



1. Олхўри қоқиси қайноқ сувда ювилиб, дана-гидан тозаланади ва қуритилади.
2. Данакнинг ўрнига қоқига яримта чақилган ёнғоқ мағизи жойланади.
3. Ёнғоқли қоқи хамирга ботириб қўйилади.
4. Ёғ қиздирилади.
5. Қизиган ёғга хамирга ботирилган қоқини солиб, икки томони қовурилади.
6. Қора смородинани миксер ёрдамида майда-лаб, қанд упаси қўшган ҳолда соус тайёрланади.
7. Қовурилган қоқини човлида сузиб олиб, ёғи силқиши учун элакка терилади.
8. Қовурилган қоқини (8—9 дона) ликопчага териб, элакдан ўтказиб қанд упаси сепилади ва ёнига қиёмдан қўйилади. Уни дастурхонга ва-нилли қиём билан ҳам тортиш мумкин.

АПЕЛЬСИНЛИ ЖЕЛЕ

Йирик апельсинлар — 3 дона, апельсин шарбати — 160 мл, шакар — 1 ош қошиқ, желатин — 10 г.

Безак: ялпиз барглари, малина, земляника ме-валари, кўпиртирилган қаймоқ.

1. Желатиннинг устидан совуқ апельсин шар-бати қўйилиб, бўрттирилади.
2. Желатин шарбатда тўлиқ эриб кетгунича қиздирилади.
3. Апельсиннинг пўсти артилиб, бўлакчаларга ажратилади, данакчаларидан тозаланади ва фор-маларга териб чиқилади.
4. Устидан иссиқ желатинли шарбат қўйиб, тўлиқ қотгунича совиткичга қўйилади.



5. Тайёр бўлган желе формадан чиқарилади. Бунинг учун ҳар бир формани бир неча секунд қайноқ сувга ботириб олиб, сўнгра тўнқарилади.

6. Желе лycopчaгa жойлaниб, кўпиртирилгaн қаймоқ, мевaлар ҳaмдa ялпиз бaрглaри билaн бe-зaтилaди.

РЎЗА ВА ҲАЙИТ ПИШИРИҚЛАРИ НИШОЛДА

Шакар — 800 г, сув — 800 г, етмак — 10 г, тухум — 5 дона, ванилин — 1 г.

Тайёр маҳсулот: 1 кг нишолда.

1. Шакарга баробар миқдорда сув қўшиб, паст оловда қайнатилади. Қайнаётганда ҳосил бўлган кўпик олиб ташланади. Қиёмни тирноқ юзига томизганда томчи ёйилиб кетмасдан думалоқлигича турса, у тайёр бўлган ҳисобланади.

2. Шу вақт ичида етмак қайнатилиб, докадан сузиб олинади ва совитилади.

3. Идишдаги совиган етмак сувига тухумнинг оқини солиб, чилчўп билан яхшилаб кўпиртирилади. Кўпик оппоқ ва турғун бўлиши лозим.

4. Сўнгра кўпикни тўхтовсиз кўпиртириб турган ҳолда оз-оздан совиган қиём секин-аста қуйилади. Қиёмни қуйиб бўлгандан кейин ҳам кўпиртиришни анча вақт давом эттириш лозим. Шунда қиём пастга чўкмайди ва нишолда жуда ширин бўлади.

ЛОЧИРА

Ун — 150 г, қўй ёғи — 10 г, сут — 50 г, пахта ёғи — 5 г, хамиртуруш — 1 г, туз — таъбга кўра. 1 дона пишган лочиранинг оғирлиги — 200 г.

1. Илиқ сутга ийланган хамиртуруш қўшиб



юмшоқроқ қилиб хамир қорилади ва илиқ жойга қўйиб 2—3 соат оширилади.

2. Хамирдан 230 г оғирликда зувалалар узилади.

3. Ҳар бир зувалани 1/2 см қалинликда ёйиб, зич қилиб чакичланади.

4. Шу тариқа ясалган лочиралар таңдирга ёпилади ёки тунука ликопча ёҳуд листга териб духовкада пиширилади.

Лочирани оширилмаган хамирдан ҳам пишириш мумкин. Бунда хамир қўй ёғи қўшиб қорилади.

Пишган лочиралар бироз шамоллатиб совитилгач дастурхонга тортилади.

БЎҒИРСОҚ

Ун — 500 г, сут — 1/2 стакан, сарёғ ёки эритилган қўй ёғи — 50 г, шакар — 1 ош қошиқ, хамиртуруш — 15 г, омихта ёғ — 500 г, тухум — 1 дона, туз — таъбга кўра.

1. Бўғирсоқ хамирини қоришда хамиртурушни илиқ сутда ивитиб қўйиб, кейин сут, ун, ёғ, тухум, шакар ва туз солиб хамир қорилади.

2. Хамирдан ўқлоқдек узун зувалача ясалади ва ёнғоқ катталигида кесиб чиқилади.

3. Ҳар бўлак хамирни бармоқлар орасида салгина яссилаштириб, ғалвир ёки човлининг орқа томонига босиб шакл берилади.

4. Сўнгра бўғирсоқлар қизиб турган ёғда пиширилади.



ҚОВУРМА ЧУЧВАРА

Гўшт — 110 г, ун — 50 г, тухум — 1 дона, пиёз — 30 г, ёғ — 20 г, озгинадан мурч ва туз.

1. Қиймалагичдан гўшт пиёз билан биргаликда ўтказилиб, қийма тайёрланади. Қиймага мурч, туз қўшиб мижиғланади.

2. Сувга тухумни чақиб, туз солиб хамир қорилади. Хамир муштлаб пиширилади.

3. Хамирни юпқа қилиб ёйиб, 4х4 см катталикда жилдлар кесилади.

4. Ҳар бир жилднинг ўртасига 1 чой қошиқ қийма қўйиб, чучваралар тутилади.

5. Тутилган чучваралар қозонда доғ қилинган ёғда бир неча донадан қовуриб олинади.

ЮПҚА

Ун — 90 г, қўй гўшти — 100 г, пиёз — 20 г, зиравор — 2 г, ёғ — 17 г, туз — 3 г.

1. Қовурилган чучвара хамиридек хамир қорилади ва тиндириб қўйилади.

2. Гўшт пиёз билан биргаликда гўшт қиймалагичнинг майда панжарасидан ўтказилади. Қиймага зиравор ва туз қўшиб аралаштирилиб, енгилгина қовуриб олинади ва совутиб қўйилади.

3. Тиндириб қўйилган хамирдан 100—120 г оғирлигида зувалачалар узилиб, юпқа қилиб ёйилади.

4. Ҳамма зувалачалар ёйиб бўлингач, қозон ёки това қиздирилади, мой суртилади ва юпқа-



лар бирин-кетин қозон ёки товага ёпиб пиширилади. Пишган юпқалар устма-уст тахланиб, усти ёпиб қўйилади. Сўнгра ҳар бир юпқанинг ўртасига қовурилган қиймадан солиб, конверт-симон буклаб, лаганга тахланади.

ҚАТЛАМА

Ун — 500 г, сув — 200г, сарёғ ёки маргарин — 150 г, туз — таъбга кўра, озгина қанд упаси. Қатламани қовуриш учун ёғ — 100 г.

1. Сувга туз солиб, хамир қорилади ва зувала қилиб 15 мин тиндириб қўйилади.

2. Зувала юпқа қилиб ёйилади ва юзига сарёғ суртилади. Сўнгра хамирни ўқлоққа ўраб, ўқлоқнинг бошидан охиригача пичоқ тортиб кесилади. Бунда энлик тасмалар ҳосил бўлади. Бу тасмалардан эни 2 см бўлган тасмалар кесилади. Ҳар бир тасмани бир четидан филдирак қилиб ўралади. Ҳосил бўлган филдирак зувалачаларни ўқлоқ ёки каттароқ жўва ёрдамида ёйиб, 1 см қалинликдаги қатламалар ясалади.

3. Това ёки қозонга оз-оздан ёғ суртиб қатламалар қизартириб пиширилади. Пишган қатламаларнинг устига қанд упаси сепиб дастурхонга тортилади.

СУТЛИ ЎРАМА

Ун — 500 г, сут — 50 г, тухум — 5 дона, шакар — 15 г, қанд упаси — 125 г, сода — бир чимдим, сарёғ — 50 г, таъбга кўра туз.



Ўрамани қовуриш учун ўсимлик мойи — 500 г.

1. Сирли идишга сут қуйилиб, тухумларни чақиб солинади, шакар, туз, сода, юмшатишган сарёғ ва ун солиб хамир қорилади.

2. Зувалани бироз тиндиргач, 2—3 мм қалинликда ёйилади ва ёйилган хамирдан буранда ёки пичоқ ёрдамида эни 3—4 см бўлган тасмалар қирқилади.

3. Ҳар бир тасмани ингичка жўванинг бир учига ўраб олиб, қозондаги қизиб турган ёққа тиқиб туриб пиширилади. Ўрама пишиши олдидан жўвани тасма ўрамасига тескари равишда оҳиста айлантириб, юқорига кўтарилса, ўрама жўвадан тушади. Ўрама қизғишроқ бўлиб пишгач, човлида олиб совитилади. Сўнгра вазага териб, устига қанд упаси сепилади ва дастурхонга тортилади.

ОДДИЙ ЎРАМА

Ун — 500 г, шакар — 1 чой қошиқ, сув — 100 г, тухум — 2 дона, сарёғ — 50 г, туз — таъбга кўра. Қовуриш учун ўсимлик мойи — 500 г.

1. Сирли идишга сув қуйиб, туз ва шакар солинади, сўнгра тухум чақиб солинади ва юмшатишган сарёғ ҳамда ун солиб, хамир қорилади ва бироз тиндирилади.

2. Тиндирилган хамирни 1 мм қалинликда ёйиб, ундан буранда ёки пичоқ ёрдамида эни 5—6 см бўлган тасмалар кесилади.

3. Тасмалар "Сутли ўрама"даги каби ингичка жўвага ўраб, қовурилади ва қизғишроқ бўлиб пишгач, човлида олиб совитилади. Совиган ўра-



маларни вазага териб, қанд упаси сепилади ва дастурхонга тортилади.

«АТИРГУЛ»

Ун — 500 г, сут — 50 г, тухум — 5 дона, шакар — 15 г, сарёғ — 50 г, қанд упаси — 125 г, бир чимдим ичимлик содаси, таъбга кўра туз. Қовуриш учун ўсимлик мойи — 500 г.

1. «Сутли ўрама»даги каби хамир қорилади («Оддий ўрама»даги каби масаллиқларни олиб, ўшандай хамир қориб ҳам «атиргул» пишириш мумкин).

2. Тиндирилган зувала юпқа қилиб ёйилади.

3. Ёйилган хамирдан думалоқ форма ёки юпқа стакан ёрдамида доирачалар кесиб олинади. 3—4 та доирачани устма-уст тахлаб, марказига бармоқ билан қаттиқ босиб, доирачалар бир-бирига ёпиштирилади ва 5—6 жойидан четидан марказига қараб 1,5 см чуқурликда кертилади (кесилади).

4. Сўнгра «атиргул»лар ёғда (сарёғда қовурса янада мазали бўлади) қовурилиб, човлида сузиб олиниб совитилади.

Совиган «атиргуллар»ни вазага териб, қанд упаси сепилади ва дастурхонга тортилади.

«ҚУШТИЛИ»

Ун — 500 г, сут — 50 г, тухум — 5 дона, шакар — 15 г, сарёғ — 50 г, қанд упаси — 125 г, бир чимдим ичимлик содаси, таъбга кўра туз. Қовуриш учун ўсимлик мойи — 500 г.



1. Хамир «Сутли ўрама»даги каби қорилади ва тиндирилади («Оддий ўрама»даги каби масаллиқлардан ўшандай хамир қориб ҳам «қуштили» пиширса бўлади).

2. Хамирни юпқа қилиб ёйиб, буранда ёки пичоқ ёрдамида эни 2—3 см бўлган тасмалар кесилади. Тасмалардан узунлиги 4—5 см бўлган ромбчалар кесилиб қизиб турган ёғда (ёки сарёғда) пиширилади. Пишган «қуштили»лар човлида сузиб олиб совитилади ва ваза ёки ликопчаларга солиб, устидан қанд упаси сепиб, дастурхонга тортилади.

ЧАК-ЧАК

Ун — 900 г, тухум — 10 дона, сут — 100 г, сарёғ — 1 кг, асал — 900 г, шакар — 100 г, таъбга кўра туз.

1. Сирли тоғорачага тухумларни чақиб, сут, туз ва ун солиб юмшоққина хамир қорилади.

2. Хамирни угра хамиридан қалинроқ қилиб ёйиб, эни 3—4 см бўлган тасмалар кесилади ва бу тасмалар уградан йирикроқ қилиб кесилади.

3. Угралар қиздирилган сарёғда қизғиш-сарик қилиб қовурилади (сарёққа ўсимлик мойи қўшиш ҳам мумкин). Бир текисда пишиши учун уграларни аралаштириб туриш лозим.

4. Алоҳида идишда асалга шакар қўшиб, тўхтовсиз аралаштириб турган ҳолда қайнатилади. Асалнинг етилганини билиш учун гугурт чўпига озгина илиб олиб совитилади. Совигандан сўнг чирс этиб синса, асал етилган ҳисобланади. Асални



қизаргунича узоқ вақт қайнатиш ярамайди. Бундай асал чак-чакнинг мазасини бузади.

5. Сўнгра җовурилган уграни сирли катта тоғорача ёки бошқа катта идишга солиб, устидан асални қуйган ҳолда тўхтовсиз аралаштирилади. Бунда асал совиб қолмаслиги лозим. Бунинг учун бир киши асални қуйиб туриб, иккинчи киши аралаштиргани маъқул. Аралаштираётганда угра қўлга ёпишмаслиги учун қўлни тез-тез сувга ботириб туриш лозим.

6. Мой суртилган лаганга (ёки шунга ўхшаш исталган идишга) асалли уграни солиб, ҳўл қўл билан босиб-босиб зичлаштирилади. Шу вақтда чак-чакка исталган (думалоқ, юлдузсимон ва ҳ.к.) шакллар берилади ва совитиш учун совиткичга қўйилади.

ПАХЛАВА

Ун — 500 г, тухум — 6 дона, сут — 120 г, ёнғоқ мағизи — 200 г, сарёғ — 200 г, шакар — 200 г, асал — 250 г, туз — таъбга кўра.

1. Сирли идишга тухум чақиб солиниб, бироз ийланади, сўнгра сут, туз ва ун қўшиб қаттиққина қилиб хамир қорилади. Хамирдан 100 г ли зувалачалар узиб, думалоқлаб оштахтага териб қўйилади. Пахлава 5—6 қатли, хамир кўп бўлганда эса 8—10 қатли қилиб ҳам пиширилади. Пахлава неча қатли бўлса, зувалачалар сони ҳам шунча бўлиши лозим.

2. Ёнғоқ мағизини товада салгина қовуриб олиб, қуритилади ва майда қилиб туйиб, шакарга аралаштириб қўйилади.



3. Битта зувалача юпқа қилиб ёйилиб, мой суртилган това ёки листта ёзилади ва юзига сарёғ суртиб, шакарли мағиз сепилади. Сўнгра иккинчи зувалачани ёйиб, товадаги биринчи қатлам устига ёзилади ва яна сарёғ суртиб ёнғоқли сепма сепилади. Қолган зувалачалар билан ҳам шу жараён такрорланади. Энг устки ёйманинг юзига озгина сув томизиб суюлтирилган тухум сариғи суртилади.

Шундан сўнг пахлава ўткир пичоқ билан тўртбурчак ёки ромб шаклида кесиб чиқилади ва пичоқнинг изига эритилган сарёғ қуйилади. Сўнгра пахлава духовкага қўйилади.

4. Алоҳида идишга асал солиб эритилади ва пахлаванинг пишишига яқин қолганда това духовкадан олиниб, пахлаванинг устига асал қуйилади ва яна духовкага қўйилади. 30—40 минутдан кейин това духовкадан олиниб, пахлава бўлаклари бир-биридан ажратилади ва совитилади. Совиган пахлаваларни лаганча ёки вазага чиройли қилиб тахлаб дастурхонга тортилади.

ҲОЛВАЙТАР

Ун — 250 г, шакар — 300 г, ёғ — 100 г, сув — 50-60 г, ванилин — 2 г.

1. Қизиб турган қозонга ёғ солиб қиздирилади. Сўнгра қозонни оловдан олиб ёғни бироз совитиб, ун солинади ва қозонни оловга қўйиб, ун қизартириб қовурилади.

2. Сўнгра устига олдиндан тайёрлаб олинган шакар шарбатини қуйиб, оловни пасайтириб, тўхтовсиз кавлаб турилади.



Ҳолвайтар бироз қайнагач, анча қуюлади. Қуюлган ҳолвайтар лycopчaларгa сузилиб, бироз совитиб, дастурхонгa тортилади.

БАЙРАМ ДАСТУРХОНИГА ТОРТЛАР

«Юбилейингиз билан!» торти

Хамир: ун — 1 стакан, шакар — 120 г, тухум — 5 дона, 1 та лимон пўстлоғи, юмшатгич — 1/2 пакетча, сарёғ — 70 г, ванилли шакар — 1 пакетча.

Суфле: қаймоқ — 250 мл, ўрик конфитюри — 100 г, мандарин компоти — 300 г, желатин — 15 г, апельсинли йогурт — 125 г.

Қиём: шакар — 50 г, сув — 50 мл, коньяк — 50 мл, эрувчан қаҳва — 1 чой қошиқ.

Безак: қаймоқ — 100 мл, қулупнай — 4 дона, шоколад — 100 г.

1. Тухумлар кострюлкага чақиб солиниб, шакар, йирик қирғичдан ўтказилган лимон пўстлоғини қўшиб, масса қуюқ кўнчиган ҳолга келгунича кўпиртирилади.

2. Унга юмшатгич қўшиб эланади.

3. Сарёғ эритиб, совитилади.

4. Кўпиртирилган тухумга ун қўшиб аралаштирилади, сарёғни қўшиб яна эҳтиёткорлик билан аралаштирилади.

5. Форманинг тагига пергамент қоғоз ёзиб, хамир қуйилади ва қиздирилган духовкада 180° С температурада 45 мин пиширилади.

6. Пишган корж 3 қисмга ажратилади.



7. Суфле тайёрланади. Қаймоқ кўпиртирилади. Желатин совуқ сувга бўктириб қўйилиб, қаймоққа ўрик конфитюри, йогурт ва охирида желатин солиб, ҳаммаси яхшилаб аралаштирилади.

8. Қиёмни қайнатиб, эрувчан кофе солинади, сўнгра совитиб, коньяк қуйилади.

9. Биринчи коржга чўткача ёрдамида қиём сингдирилади. Суфле суртиб, айлана бўйлаб компотдан олинган мандаринлар териб чиқилади. Иккинчи коржни ёпиб, унга ҳам кофели қиём сингдирилади, суфле суртилади ва яна айлана бўйлаб мандаринлар териб чиқилади. Устидан учинчи корж ёпилади ва бутун тортнинг устига қолган суфле суртиб чиқилади.

10. Шоколадни сувли ванначада эритиб, тортнинг устига қуйилади ва юзаси пичоқ ёрдамида текисланади.

11. Қаймоқ кўпиртирилиб, кондитер қопчасига солинади ҳамда тортнинг тагига ва устига гулдор қилиб ҳошия ясалади. Тортнинг юзида бирибига қарама-қарши бўлган 8 та нуқтани белгилаб, уларга унча катта бўлмаган гулчалар солинади ва устига икки бўлак қилиб кесилган қулупнайлар териб чиқилади.

12. Қоғоз қопчага солинган кўпиртирилган қаймоқ билан чиройли қилиб қутловчи ёзув ёзилади.

«Сюрприз» торт-безеси

Безе: 6 та тухумнинг оқи, қанд упаси — 350 г, бир чимдим туз, $\frac{1}{3}$ лимон шарбати.

Ичига солинадиган масаллиқ: кўпиртирилган қаймоқ — 100 мл, малинали желе — 125 г, олмали желе — 125 г.

Безак: кокос қириндисы — 50 г, шоколад — 50 г.



1. Товоққа совитилган тухум оқини солиб, катта тезликда яхшилаб кўпчигунича кўпиртирилади ва оз-оздан эланган қанд упасини сола борилади.

2. Пергамент қоғозга лозим бўлган катталиқда учта бир хил айлана чизиб, ёғ билан бироз мойланади ва листта ёзилади. Чизилган айланаларга куракча ёрдамида кўпиртирилган тухум оқини солиб, ёйиб текисланади. Бироз қиздирилган духовкага қўйиб 100°C температурада 2–3 соат қуригилади.

3. Тайёр бўлган кулчалар қоғоздан олинади. Агар қоғоздан ажратиб олинаётганда кулча синиб кетса, хавотирли жойи йўқ, тортни ясатаётганингизда уни қаймоқ ёрдамида бир-бирига елимлаш мумкин.

4. Битта кулча яхшилаб майдаланади.

5. Биринчи кулчани тарелкага жойлаб, унга кўпиртирилган қаймоқ суртилади.

6. Олдиндан стаканчаларга турли рангдаги эритилган желелар қўйиб қўйилади (тайёрини сотиб олиш ҳам мумкин). Желеларни стакандан чиқариб, доирачалар шаклида кесилади. Сўнгра доирачаларни ранг-баранг қилиб кулчанинг устига териб чиқилади.

7. Желе қатлами устига кўпиртирилган қаймоқ суртиб, устидан иккинчи кулча ёпилади.

8. Бутун тортнинг устига қолган қаймоқни суртиб, майдаланган учинчи кулча ва кокос қириндиси сепилади.

9. Шоколадни сувли ваннада эритиб, корнетикка солинади ва тортнинг устига тўр чизилади.

Безега 200 г майдаланган ёнғоқ қўшиш, желенинг ўрнига эса 200 г қулупнай мураббоси солиш ҳам мумкин.



«Нокли» – торт

Қумоқ хамир: сарёғ ёки маргарин — 100 г, ун — 150 г, 1 та тухум, бироздан долчин ва ванилли шакар.

Ичига солинадиган қоришма: сарёғли юмшоқ пишлоқ — 250 г, шакар — 50 г, 1 та тухум сариғи, 1/3 та лимон шарбати, бироздан долчин ва ванилли шакар, нок — 4 дона.

1. Сарёғ ёки маргаринни юмшатиб, тухум, қанд упаси, долчин, ванилли шакар солиб, бир жинсли модда ҳосил бўлгунича аралаштирилади ва ун солиб, хамир қорилади.

2. Формага фольга ёзиб, фольга ўсимлик мойи билан мойланади. Хамирни ёйиб, формага жойланади ва чеккаларига яхшилаб зичланади. Пичоқ ёки вилка ёрдамида хамирнинг таги бир неча жойидан тешилади. 170—180 °С температурада 10—15 мин олтинсимон рангга киргунича пиширилади.

3. Нокларнинг пўстлари артилиб, иккига бўлиб, ўртаси олиб ташланади. Яримта ноклар пишган қумоқ хамирнинг диаметри бўйлаб териб чиқилади.

4. Сарёғли пишлоқ, шакар, тухум сариғи, лимон шарбати, долчин ва ванилли шакардан қоришма тайёрланади.

5. Тайёр бўлган қоришмани яримталиқ нокларнинг ўйиғига қуйиб чиқилади ва 40—45 мин давомида 170° С гача қиздирилган духовкада пиширилади. Сўнгра торт совитилиб, формадан чиқарилади. Тортнинг чеккасини кўпиртирилган қаймоқ билан безатиш мумкин.



ИЛОВА

Фойдали маслаҳатлар

* Қуруқ хамиртурушни хамир қоришни бош-лашдан аввал унга аралаштириб юбориш лозим.

* Янги хамиртуруш иссиқ сут ёки сувда эритилади.

* Эски тухум билан хамирни бузиб қўймаслик учун ҳар бир тухумни алоҳида идишга чақиб, хамирга битта-биттадан солинади.

* Хамирни алюминий идишда қориш мумкин эмас.

* Бисквит хамирини силкитиш, шунингдек кўпиртирилган ҳолда узоқ вақт сақлаб туриш мумкин эмас — у енгиллигини йўқотиб, пучқайиб қолади.

* Қаймоқ ҳамда тухумнинг оқини кўпиртиришдан олдин яхшилаб совитган маъқул.

* Духовкани олдиндан, хамир ё шу кабиларни қўйишдан тахминан 15 мин олдин қиздириб қўйинг. Хамирни совуқ духовкага қўйиб, сўнгра оловни ёқиш ярамайди.

* Юмшатгич (разрыхлитель) ёки содани хамир қоришдан олдин унга қўшиб юбориш лозим.

* Маҳсулотингиз қанча катта ва қалин бўлса, печнинг температураси шунча паст бўлиши лозим, маҳсулот қанча кичик бўлса печнинг температураси шунча юқори бўлиши лозим.

* Тортни кесишдан олдин пичоқни қайноқ сувга бир неча секунд ботириб олинг, шунда кесган бўлақларингиз текис ва чиройли чиқади.

* Хамирни пиширишдан олдин формани эритган сарёғ билан мойлаб, урвоқ сепиб, ортиқча унни тушириб ташлаш ва формани 10—15 мин совитиш маъқул.



МУНДАРИЖА

БАЙРАМ ДАСТУРХОНИ ШИРИНЛИКЛАРИ	3
Шаклдор ширин булочкалар	3
Лимонли «лаззат» пирогги	4
Қўзиқоринли ва картошкали қатлама пирожкилар	5
Ананасли ва шафтолили булочка	7
Сирланган (глазурли) «янги йил» печеньеги	8
Олмали, асали ва музқаймоқли қатлама пирожки	9
Олмали пирожкилар	10
«Матрёшка» пирогги	11
Майизли «Лариса» печеньеги	12
«Лаззатли рогаликлар»	13
Кўкнор уриғили ва кунжутли ўрама нонлар	14
Пишлоқли ва кўкнор уруғили печенье	15
Сехрли қопчалар	16
Қулупнай, киви ва ер тутти (земляника) солинган бисквитли рулет	17
Олхўрили қумоқ саватчалар	18
Хонаки конфетлар	19
Чиганокчалар	20
Крем, мевалар ва ёнғоқ солинган авакодали қумоқ саватчалар	21
Резавор мевали ва шоколадли халқачалар	22
Кўкнор уруғи ва шоколадли бисквитли пирожнийлар	23
Ўрикли қумоқ саватчалар	24
Оқ қора печенье	25
Мевали қатлама стаканчалар	26
«Инча» пирожнийси	27
Ёнғоқли саватчалар	28
ДЕСЕРТЛАР	30
«Роҳат» десерти	30
«Қулупнайли орзу» десерти	31
«Лаззат» десерти	32
Шоколадли эртак	34
Апельсинли крем — карамель	34
Витаминли желе	35
«Камалак» десерти	36
«Шафтолили блинчиклар» қайноқ десерти	37



Нокли нектар	38
«Нафосат» десерти	39
«Ананасли» десерт	39
«Ажиб» десерти	40
«Ширин булутча» десерти	41
«Лаззатли вазача» десерти	41
Малинали желе	43
Мевали пудинг	43
Асал, ёнғоқ, майиз ва долчин солиб пиширилган олма	44
Хамирға қорилган олмалар	45
Хамирға қорилган олхўри	45
Апельсинли желе	46
РЎЗА ВА ҲАЙИТ ПИШИРИҚЛАРИ	48
Нишолда	48
Лочира	48
Бўғирсоқ	49
Қовурма чучвара	50
Юпқа	50
Қатлама	51
Сутли ўрама	51
Оддий ўрама	52
«Атиргул»	53
«Қуштили»	53
Чак-чак	54
Паҳлава	55
Холвайтар	56
БАЙРАМ ДАСТУРХОНИГА ТОРТЛАР	57
Илова	61



Торт ва пишириклар

(Рўза ва ҳайит пишириклари)

Тузувчи: И. Нурулло

Тошкент — 2012

Муҳаррир: У Ражабова

Техник муҳаррир: А. Турсунов

Саҳифаловчи: И. Нурулло

Мусахҳиҳ: Н. Миноварова

Босишга рухсат этилди 27.04.2012. Бичими 84x108^{32/}₁,
VirtecBaltikaUz гарнитурасида терилди. Офсет босма.
Шартли босма табоғи 4.5 Нашр табоғи 4. Шартнома № 43.
Буюртма № 104. Адади 2000. Баҳоси келишув асосида.

«Vektor-Press» нашриёти, 100000,

Тошкент, Буюу Турон кўчаси, 41.

«Shams-ASA» масъулияти чекланган жамият босмахона-
сида чоп этилди. Манзил: Тошкент, Бунёдкор кўчаси, 28-уй.