

# Ашлямфу

**Ашлямфу** – муздак коюу тамак. Крахмалды сууга чалып, бир кайнатып жайпак идишке куюп, уюганча коёт, муздаганда чарчылап кесет; камыры лагмандыкындай даярдалат, бирок ичкерээк болот. Акталган майга кыя туурап пияз же сарымсак, жусай, көк ж-а кызыл калемпир, томат, туз салып куурат, 2–3 стакан суу куюп, бир кайнатып, оттон чыгарып муздатат. Өзүнчө идишке жумуртканы чегип чалат, туз сээп, кашык м-н аябай аралаштырып, кайнап жаткан сууга кошуп бышырып, суудан сүзүп алат. Тарелкага (же чоң чыныга) адегенде камырды, анан чарчы тилинген крахмалды салып, үстүнө муздаган эттүү (же жумуртка м-н) чык, ачык суу куюп, ашкөк м-н кооздоп дасторконго коёт. Ашлямфунун камырын кесип жасаса да болот.

5 үлүшкө 300 г ун, 50 г крахмал (күрүч же жүгөрү), 300 г этке 3–4 жумуртка, 100 г суу май, 2 баш пияз, 1 баш сарымсак, 2 аш кашык ачык суу, 2–3 помидор, 2–3 байлам туздалган же жаңы жусай, 2–3 туздалган калемпир керек, мурч, ашкөк, туз даамга жараша салынат.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989 ж.