

# Азу

Азу- коюу тамак. Сулп эттен жасалат. Челинен тазаланган этти 2x4 см өлчөмүндө туурап, табада кызарта куурат. Андан кийин мискейге которуп салып тузун татытат, томат-пюре же тууралган помидор, куурулган пияз кошуп, сорпо же ысык суу куют. Капкагын жаап, отту кичирейтип 40–50 мин демдейт. Андан кийин чоң-чоң тууралып чала куурулган картошка, кабыгы м-н уругунан тазаланып майда тууралган туздуу бадыраң, майдаланып туз кошулган сарымсак, кара мурч ж-а кум шекер кошуп, демдеп бышырат. Дасторконго коёрдо майда тууралган ашкөк, шибит себүү сунуш кылынат.

500 г сулп этке 300 г аарчылган картошка, 2–2,5 аш кашык ак же сары май, же маргарин, 2 баш пияз, 2–3 аш кашык томат-пюре, 2–3 туздалган бадыраң, 3–4 тиш сарымсак, 1 чай кашыктан туз ж-а кум шекер, кара мурчтун 4–5 даны керек.

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