

В современной татарской кухне молоко нашло широкое применение. Однако молоко в свежем виде употребляли сравнительно мало (только с чаем или в качестве приправы к жидким блюдам). Из молока делали масло, сузьму, эремчек (творог), катык (вид простокваши), каймак (сметану), корт (сухой творог). Сливочное масло, изготовленное татарами, считалось лучшим во всей окрестности.

[Катык](#)

[Корт](#)

[Корт из кефира](#)

[Корт с маслом](#)

[Каймак \(сметана\)](#)

[Вареный каймак](#)

[Атлан май \(сливочное масло\)](#)

[Сузьма \(процеженный катык\)](#)

[Айран](#)

[Творожная масса обыкновенная](#)

[Творожная масса с изюмом](#)

[Творожная масса с медом](#)

[Творожная масса с морковью](#)

[Сыр домашний](#)

[Молочный соус с луком](#)

[Оладьи из творога с вареньем](#)

[Сладкая сырковая масса](#)

[Рулет творожный](#)

[Творожная запеканка](#)