



Для приготовления необходимо:

На 1 кг мяса (мякоть): риса — 100 г,

лука — 100 г,

молока или холодного бульона — 300—400 г,

соль, перец.

Перед приготовлением жирную говядину (мякоть) провернуть с луком через мясорубку (можно н

Наполнить две трети обработанной кишки готовой начинкой и завязать открытый конец кишки. П

По желанию готовую вареную домашнюю колбасу можно нарезать порциями и поджарить с жиром.

К тутырме подается айран, холодный катык, по желанию — горячий мясной бульон.