

ARMENIAN NATIONAL DISHES

АРМЯНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Dolma – grape leaves stuffed with finely chopped beef tenderloin and rice. Pepper, onion, tomatoes, paprika and basil are also added there.

Долма – виноградные листья, фаршированные мелко нарубленной говяжьей вырезкой и рисом. Еще туда добавляют перец, лук, помидоры, паприку и базилик.

Bozbash – mutton soup. The required ingredient is chickpeas. In the classic recipe, chestnuts are still used, but in the modern variation they are replaced with potatoes.

Бозбаш – суп из баранины. Обязательный ингредиент — нут. В классическом рецепте ещё используются каштаны, но в современной вариации их заменяют на картофель.



ARMENIAN NATIONAL DISHES

АРМЯНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Zheng'lov-khats is a flatbread made of unleavened dough, stuffed with a mixture of finely chopped herbs and herbs. This dish came from Nagorno-Karabakh, and in perfect execution, wild herbs are also used in it. Sometimes homemade cheese and onions are added to the filling.

Женгялов-хац — это лепешка из пресного теста, начиненная смесью мелко нарезанных трав и зелени. Это блюдо пришло из Нагорного Карабаха, и в идеальном исполнении в нем используются в том числе и дикie травы. Иногда в начинку добавляют домашний сыр и репчатый лук.

