

TAJIK NATIONAL DISHES

ТАДЖИКСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Chaka is added to soups and main courses or simply put on the table as a sauce.

Чака - добавляют в супы и вторые блюда или просто ставят на стол в качестве соуса.

Murkabob is made from chicken, quails or partridges. Carrots and onions are chopped separately. Potatoes are cut into four parts.

Муркабоб - готовят из курицы, перепелов или куропаток. Отдельно шинкуют морковь и лук. Картофель нарезают на четыре части.



TAJIK NATIONAL DISHES

ТАДЖИКСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Sambusa - the dough for sambusa is made from flour, water, salt and vegetable oil. Yeast may or may not be in the recipe. And the filling can be anything, although, of course, inside the most popular sambusa is minced meat.

Самбуса - тесто для самбусы делают из муки, воды, соли и растительного масла. Дрожжи могут быть в рецепте, а могут и отсутствовать. И начинка бывает какой угодно, хотя, конечно, внутри самой популярной самбусы - мясной фарш.

