

KUMYK NATIONAL DISHES

кумыкские национальные блюда

Chilyav is a Kumyk variant of cooking pilaf with beans, dried meat or ichek (homemade sausage), rice (dugu). A special feature is the addition of potatoes.

Чиляв — кумыкский вариант приготовления плова с фасолью, сушёным мясом или ичеком (домашняя колбаса), рисом (дюгю). Особенностью является добавление картофеля.

Kurze is an analogue of dumplings, it is minced meat wrapped in thin dough. Various types of kurze are prepared — with a filling of nettles, cheese, meat, giblets, eggs.

Курзе — аналог пельменей, представляет собой мясной фарш, завернутый в тонкое тесто. Готовят различные виды курзе — с начинкой из крапивы, сыра, мяса, потрохов, яиц.



KUMYK NATIONAL DISHES кумыкские национальные блюда

Cherek is usually cooked on a chicken from wheat or corn flour. Lard as a pork product is prohibited. They are baked in clay ovens (tandoor or hook), rolls are baked under a layer of hot ash, just like durmek.

Чёрек в кумыкской кухне их обычно готовят на курдюке из пшеничной или кукурузной муки. Сало как продукт свинины запрещено. Они выпекаются в глиняных печах (тандырах или крюк), калачи выпекаются под слоем горячей золы, также как дюрмек.

