

KYRGYZ NATIONAL DISHES

КИРГИЗСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Ashlyamfu is a cold soup consisting of starch, meat, noodles, eggs and vegetable broth.

Ашлямфу – это холодный суп состоит из крахмала, мяса, лапши, яиц и овощного бульона.

Maksym is made from wheat, millet, corn and barley. It turns out to be gray-brown with a pleasant smell of roasted grain.

Максым – делают из пшеницы, проса, кукурузы и ячменя. Он получается серо-коричневым с приятным запахом жареного зерна.



KYRGYZ NATIONAL DISHES КИРГИЗСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Tash kordo is the meat of a young lamb, when the tree burned and coals appeared, the meat of a ram, rubbed with salt, was placed in a washed mutton stomach and covered with earth or covered with skins and large leaves.

Таш кордо - мясо молодого барашка, когда дерево прогорало и появлялись угли, мясо барана, натертое солью, укладывали в промытый бараний желудок и засыпали землей или накрывали шкурами и большими листьями.

