

KAZAKH NATIONAL DISHES

КАЗАХСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

«Besbarmak» consists of boiled meat (horse meat, lamb, beef or camel meat), thin dough and broth.

«Бесбармак», второе название бесбармака – ет («мясо по-казахски»). В составе блюда – вареное мясо (конина, баранина, говядина или верблюжатина), тонкое тесто и бульон..

Boursaks are pieces of yeast dough fried in a large amount of oil. As a rule, boursaks are always eaten with something.

Баурсаки – это кусочки дрожжевого теста, обжаренные в большом количестве масла. Как правило, баурсаки всегда едят с чем-то.



KAZAKH NATIONAL DISHES

КАЗАХСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Koktal is a large fish (about five kilograms) smoked on a grill in a special metal box – a Koktal bowl. The fish is cleaned of the insides, but the scales are not removed. Then they are cut along the ridge and placed in an open (like a book) form with the outside side on the grid. Thinly sliced tomatoes and onions are placed on half-cooked fish so that they are also smoked. The prepared Koktal is served on a grill.

Коктал – это крупная рыба (килограммов на пять), копченая на решетке в специальном металлическом ящике – коктальнице. Рыбу очищают от внутренностей, но не убирают чешую. Затем разрезают вдоль хребта и в раскрытом (как книга) виде кладут внешней стороной на решетку. На полуготовую рыбу укладывают тонко нарезанные помидоры и лук, чтобы они тоже закоптились. Приготовленный коктал подают на решетке.

