

DARGINIAN NATIONAL DISHES

ДАРГИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Darginsky layered khinkal is made from yeast dough and layered with butter and nut grass or crushed nuts. Usually Darginsky khinkal is served with a decoction

Даргинский слоеный хинкал – готовится из дрожжевого теста и прослаивается маслом и ореховой травой или дробленными орехами. Обычно даргинский хинкал подается с отваром.

Chudu – they are something like pies made of very thin dough. The most popular option is with lamb and potatoes as a filling. meat or chicken.

Чуду – представляют собой что-то вроде пирогов из очень тонкого теста. Самый популярный вариант – с бараниной и картофелем в качестве начинки.ным мясом или курицей.



DARGINIAN NATIONAL DISHES

ДАРГИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Darginsky halva is a kind of halva, which is made from flour boiled with butter and sugar.

Даргинская халва – представляет собой разновидность халвы, которую готовят из муки, уваренной со сливочным маслом и сахаром.

