

AZERBAIJANIZ NATIONAL DISHES

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Dovga is a light sour-milk-based soup made from yogurt, flour, eggs, seasonings and herbs, great for lunch in hot weather.

Довга - легкий суп на кисломолочной основе, приготавливаемый из йогурта, муки, яиц, приправ и зелени, отлично подходит для обеда в жаркую погоду.

Levengi, or lavangin, is a chicken or fish stuffed with ground walnuts, grated onions, a special cherry plum seasoning called turshu, as well as other spices. If minced fish is stuffed, then caviar is also put in the filling.

Левенги, или лавангин, представляет собой курицу или рыбу с начинкой из молотого грецкого ореха, перетертого лука, особой приправы из алычи, которая называется туршу, а также других специй. Если фаршем начиняется рыба, то в состав начинки также кладут икру.



AZERBAIJANIZ NATIONAL DISHES

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Kutab is a traditional Azerbaijani patty made of thin dough. This hearty and incredibly delicious dish exists in many variations with a wide variety of fillings. Fresh herbs, meat, cheese, pumpkin, onions, pomegranate seeds and other products can be used as ingredients for filling kutaba.

Кутаб - традиционный азербайджанский пирожок из тонкого теста. Это сытное и невероятно вкусное блюдо существует во множестве вариаций с самыми разнообразными начинками. В качестве ингредиентов для наполнения кутаба может использоваться свежая зелень, мясо, сыр, тыква, репчатый лук, гранатовые зерна и прочие продукты.

