

Tahir Əmiraslanov  
Aynurə Əmiraslanova

# Qarabağ mətbəxi



*Son illər erməni təcavüzünə məruz qalmış bütün Azərbaycan xalqı kimi, bizim aşpazlarımız, qənnadıçılarımız və digər kulinarlarımız da çox böyük çətinliklərlə qarşılaşmışlar. Öz ölkəsində qaçqın düşmüş bir milyondan artıq Azərbaycan vətəndaşı normal qidadan məhrumdur. Qonşu Ermənistan tərəfindən zəbt olunmuş rayonlarda yaşayan kulinarların da bir çoxu həlak olmuş, yaralanmış, ailəsini, evini itirmişdir. Respublikada işğal altında olan ərazilərində kulinariya və qida muzeyləri, çox dəyərli muzey eksponatları, iaşə müəssisələri məhv edilmişdir.*

*Azərbaycan qədim tarixə, mədəniyyətə, gözəl təbiətə, böyük iqtisadi potensiala və eyni zamanda rəngarəng, ecazkar mətbəxə malik bir ölkədir. Bununla bağlı olaraq mən Kulinariya və qida sənayesi ilə məşğul olan bütün şirkətləri Azərbaycanla qarşılıqlı əməkdaşlığa çağırıram.*

*Bir daha Sizi təbrik edir, Konqresin və keçirilən yarışların gedişində, müvəffəqiyyətlər arzulayıram.*

**Heydər Əliyev**  
*Azərbaycan Respublikasının Prezidenti*  
*26-cı Dünya Kulinariya Konqresinin*  
*iştirakçılmasına məktubundan*  
*13.06.1994-cü il, №1/969*

*Azərbaycanın ədəbiyyatı, Azərbaycan mədəniyyəti və incəsənəti o qədər zəngindir ki, başqa tərəflərdən bizim milli sərvətimizi özününküləşdirmək üçün cəhdlər göstərirlər. Bu yalnız ədəbiyyatla və ya Nizaminin əsərləri ilə bağlı olan məsələ deyildir. Bizim musiqimiz ermənilər tərəfindən utanmadan oğurlanır. Dahi bəstəkarımız Üzeyir bəyin əsərləri mənimsənilir. Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir. Əgər ermənidən soruşsan dolma ermənicə nə deməkdir, onu deyə bilməz. Necə ki, Qarabağ deyəndə onlar üçün bu sadəcə bir sözdür, onu anlamırlar. Çünki bu erməni sözü deyildir. Ona görə də belə hərəkətlər, əlbəttə ki, bizi çox üzür. Biz öz milli, mədəni irsimizi qorumalıyıq.*

**İlham Əliyev**

*Azərbaycan Respublikasının Prezidenti*

*AMEA-dakı çıxışından*

*26.04.2011*



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI MƏDƏNİYYƏT VƏ TURİZM NAZİRLİYİ

AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA MƏRKƏZİ  
AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA ASSOSİASİYASI

*Tahir İdris oğlu Əmiraslanov*  
*Aynurə Tahir qızı Əmiraslanova*

# *Qarabağ mətbəxi*



**NURLAR**  
BAKİ-2012

*Kitab ilk dəfə toplanılıb çap olunur və  
bütün müəllif hüquqları qorunur.*

*Kitab Azərbaycan MEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun Elmi  
Şurasının qərarı ilə çap edilir (20.02.2012-ci il tarixli, №2).*

*Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya üzrə Elmi Şurası tərəfindən  
təvsiyə edilir (02.03.2012-ci il tarixli, №1).*

*Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya Şurasında müzakirə edilib  
(02.03.2012-ci il tarixli, №1).*

**Elmi redaktor və ön sözün müəllifi:**

Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin Baş direktorunun müavini  
Ceyran Əsgərova

**Rəyçilər:**

t.ü.f.d. E.Ə. Kərimov

t.ü.f.d. T.S. Şahbazov

**Tahir Əmiraslanov, Aynurə Əmiraslanova. Qarabağ mətbəxi.**  
Bakı, «NURLAR» Nəşriyyat-Poliqrafiya Mərkəzi, 2012, 216 syp.

ISBN: 978 – 9952 – 460 – 30 – 8

© T.Əmiraslanov, A.Əmiraslanova, 2012

# Mündəricat

|   |     |
|---|-----|
| Ön söz .....  | 4   |
| Qarabağ mətbəxi .....   | 6   |
| Карабахская кухня.....  | 17  |
| Karabakh cuisine.....   | 29  |
| 1. Şorbalar .....   | 41  |
| 2. Əsas yeməklər .....  | 53  |
| 2.1. Dolmalar .....   | 53  |
| 2.2. Plovlar.....   | 65  |
| 2.3. Kabablar .....   | 103 |
| 2.4. Balıq xörəkləri .....  | 111 |
| 2.5. Ət xörəkləri.....  | 116 |
| 2.6. Tərəvəz və göyərtidən xörəklər .....                                     | 139 |
| 2.7. Quş əti və yumurtalı xörəklər .....                                      | 146 |
| 2.8. Kətələr .....  | 151 |
| 3. İçkilər .....  | 153 |
| 4. Şirin xörəklər və unlu qənnadı məmulatları.....                            | 155 |
| 5. Şorabalar .....  | 171 |
| Arzu Bağirovanın təqdim etdiyi Qarabağ mətbəxi nümunələri.....                | 173 |
| Gülzar Ələsgərovanın təqdim etdiyi Ağcabədi mətbəxi nümunələri.....           | 192 |
| Aysel Şıxəliyevanın təqdim etdiyi Zəngilan mətbəxi nümunələri .....           | 201 |
| Ədəbiyyat siyahısı.....   | 209 |
| Qarabağın müxtəlif rayon mərkəzlərindən və kəndlərindən<br>respondentlər..... | 211 |

## Ön söz

Bu kitabda verilən xörəklərin hamısını bu gün artıq 20 ildən çox qaçqınlıq ömrünü yaşayan Qarabağ əhalisindən, ayrı-ayrı şəxslərdən topladıq. Çalışdıq bizə verilən məlumatlara, reseptlərə çox müdaxilə etməyək. Buna görə də əlinizdəki kitab tam işlənmiş texnoloji kitab yox, daha çox olduğu kimi xalq mətbəxidir. Şifahi mənbələrdən toplandığı üçün respondentlər (məlumat verən şəxslər) hansısa bir ərzağı, sözü unuda, yaxud əlavə edə bilərdilər. Amma çox böyük texnoloji səhvləri istisna etməklə biz məlumatları olduğu kimi saxladığımız.

Bu tipli tədqiqat Azərbaycanda ilk dəfədir ki, aparılıb. Qarabağ mətbəxinin toplanması yönündə ölkəmizdə heç bir tədqiqat işi aparılmamışdı. Bir çox xörəklər isə ümumiyyətlə ilk dəfə bu kitabda göstərilir.

Əlimizdə olan mənbələrlə, Gəncə, Tovuz, Qazax, Şəki, Qəbələ, Quba, Lənkəran, Borçalı və s. rayonlarımızdan, İrəvan xanlığından etap–etap didərgin salınmış, qaçqın düşmüş İrəvan, Göyçə, Zəngəzur və s. əhalimizdən, Naxçıvan Muxtar Respublikası və s. ərazisindən topladığımız materiallarla İran Azərbaycanı mətbəxi ilə qarşılıqlı tutuşdurma və təhlil Qarabağ bölgəsi mətbəxinin Ümumazərbaycan mətbəxinin bir parçası, milli mətbəx fəlsəfəmizin, texnologiyalarımızın, mədəniyyətimizin ümumi ahəngi içərisində olduğunu göstərdi.

Digər rayonlararası fərqlənmələr kimi, Qarabağ mətbəxindəki fərqlənmələr də bir ailədə böyümüş bacıların bişirdikləri yeməklərin dadındakı fərqlər kimidir.

Türk xalqlarının xüsusilə də Türkiyə Cümhuriyyəti bölgələrinin (ələlxüsus da azərbaycanlılar yaşayan Qars bölgəsinin, Anadolunun) və Türkmənistanın, daha sonra özbəklərin və s. mətbəxləri ilə qarşılıqlı təhlildə Qarabağ mətbəxinin məhz ümumtürk mətbəxinin bir parçası olduğu göstərilir.

Əlbəttə bütün rayonlarımızla bərabər Qarabağın hər rayonunun mətbəxi də tərəfimizdən ayrıca kitablaşdırılacaq.

Biz bilirik ki, kulinariya kitablarına olan ehtiyacları ödəmək xatirinə əvvəlki kitabları köçürüb birləşdirməklə bir sıra kompilyativ kitablar buraxı-



lır. Bu kitabların bəzilərində “müəllifin” adı yazılır, bəzilərinə cavab almaq üçün nə “müəllifin”, nə də nəşriyyatın adı göstərilmişdir. Bəzi hallarda isə Sovet sistemində məsuliyyətdən qaçmaq üçün düşünülmüş “tərtibatçı” terminindən istifadə edilir. Başa düşürük ki, bu kitabda toplananlar da belə məsuliyyətsiz “tərtibatçılar”, “müəlliflər” və nəşriyyatlar tərəfindən istifadə edilə bilər. Buna görə də onların diqqətinə çatdırırıq ki, kitabda yazılanlar qanunla qorunur. Müəlliflik hüququ müəllifə, Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinə və Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasına məxsusdur. Bunların yazılı icazəsi olmadan kitabdakı məlumatlardan bütövlükdə ya hissə-hissə istifadə etmək qadağandır.

Beləliklə Qarabağ mətbəxinin assimilyasiyasının qarşısını almaq üçün bir neçə il ərzində bütün Qarabağ bölgələri ilə iş aparılmışdır. Qarabağ mətbəxinin toplanılmasında bizə böyük dəstək vermiş Azərbaycan Qaçqınları və Məcburi köçkünlərin işləri üzrə Dövlət Komitəsinə, Qarabağ rayonlarının İcra Hakimiyyətlərinə, Azərbaycan Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinə, bizə vaxt ayıraraq məlumat verən bütün respondentlərimizə xüsusi təşəkkürümüzü bildiririk.

Bizə kitabın üzərində işlərkən xüsusi kömək göstərən Qarabağlı evdar xanım Arzu xanım Fərman qızı Bağirovanın nənələrindən öyrənib bişirdiyi, saxladığı və bizə verdiyi xörək nüsxələrini, Zəngilanlı həmkarımız Aysel xanım Cəbrayıl qızı Şıxəliyevanın topladığı Zəngilan xörəklərini, Ağcəbədili həmkarımız Gülnar xanım Vahid qızı Ələsgərovanın topladığı Ağcəbədi xörəklərinin nüsxələrini kitabda ayrıca hissələrlə veririk.

Müxtəlif rayonlarda eyni adla, çox az fərqlə hazırlanan xörəkləri bir nüsxədə versək də rayon ya kəndlərdəki fərqləri də göstəririk.

**Ceyran Əsgərova**  
*Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin*  
*baş direktorunun müavini*

## Qarabağ mətbəxi

*Azərbaycanın ədəbiyyatı, Azərbaycan mədəniyyəti və incəsənəti o qədər zəngindir ki, başqa tərəflərdən bizim milli sərvətimizi özününküləşdirmək üçün cəhdlər göstərirlər. Bu yalnız ədəbiyyatla və ya Nizaminin əsərləri ilə bağlı olan məsələ deyildir. Bizim musiqimiz ermənilər tərəfindən utanmadan oğurlanır. Dahi bəstəkarımız Üzeyir bəyin əsərləri mənimsənilir. Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir. Əgər ermənidən soruşsan dolma ermənicə nə deməkdir, onu deyə bilməz. Necə ki, Qarabağ deyəndə onlar üçün bu sadəcə bir sözdür, onu anlamırlar. Çünki bu erməni sözü deyildir. Ona görə də belə hərəkətlər, əlbəttə ki, bizi çox üzür. Biz öz milli, mədəni irsimizi qorumalıyıq.*

**İlham Əliyev**

*Azərbaycan Respublikasının Prezidenti*

*AMEA – daki çıxışından*

*26.04.2011*

Qarabağ mətbəxi Azərbaycanın ənənəvi milli mətbəx mədəniyyətinin tərkib hissəsidir. Tarixən başqa regionların mətbəxləri ilə qarşılıqlı təmasda zənginləşən Qarabağ mətbəxi eyni zamanda həmin regionları da zənginləşdirmişdir. Qarabağa aid olan kulinariya ənənələri və terminologiya, folklor, avadanlıq, xörəklərin hazırlanma texnologiyası, toy-bayram və yas mərasimləri mətbəxi başqa regionlarla müqayisədə demək olar ki, tam eynidir və bir vəhdət təşkil edir. Eyni zamanda adət-ənənə, iqlim və coğrafi səbəblərin təsiri altında yaranan fərqləri də görürük. Dənizdən uzaq yerləşdiyinə görə, Qarabağ mətbəxində dəniz balığından istifadə olunmur və dəniz balığından hazırlanan xörəklər başqa bölgələrdən götürülmədir. Qarabağ mətbəxində yalnız şirin su, çay və göl balığı istifadə olunur. Balıq əsasən suda bişmiş və qızardılmış halda yeyilir. Ümumiyyətlə, qarabağlıların qida rasionunda balıq yeməkləri əsas rol oynamır.

Qarabağın göl və çay ətrafında olan bəzi rayonlarının mətbəxində çox az sayda mürəkkəb balıq yeməkləri var: ləvəngi, qurqut, balıqdan buğlama (şirin sulu balıqlardan hazırlanır). Başqa rayonlardan fərqli olaraq Qarabağ ləvəngisinə düyü və mərci əlavə edirlər. Ləvənginin içliyinə pomidor, istiot, kərəviz, yaşıl soğan və alça lavaşanasını qatır və digər regionlardan fərqli olaraq buxarda bişirirlər.

Qurqut xörəyi hazırlayanda balığı axta zoğaldan hazırlanmış içliklə doldurur və tərkibinə doğranılmış soğan, lavaşana, acı və şirin bibər əlavə edirlər. İçi doldurulmuş balığı duzlayır, bir az su və kərə yağı əlavə edəndən sonra vama odda 30-40 dəqiqə bişirirlər.

Balıq buğlamasını müxtəlif üsullarla hazırlayır, cürbəcür meyvə və tərəvəzlərlə pörtlədirlər. Buna bənzər balıq yeməklərini cürbəcür variyasiyalarda bütün Azərbaycanda bişirirlər.

Bərdənin yaxınlığından axan Kür çayından tutulmuş balıqların Qarabağa və xüsusən Bərdəyə gətirilməsi barədə X əsrin ərəb səyahətçiləri Əl Müqəddəsi (X əsr) və Əl İstexri (X əsr) məlumat verirlər. Onlar bu balıqları “kasbuvin”, “tirrix”, “surmaxı”, “zaroqan” və “işubet” adlandırırlar.

Qarabağda qədim zamanlardan köçəri maldarlıq inkişaf etmişdir. Oturaq mədəni əkinçilik isə çoxsahəli olmuşdur. Əkinçiliyin əsas sahələri taxılçılıq, bostançılıq və bağçılıq idi.

Qarabağ mətbəxində Azərbaycana məxsus bütün ocaq növləri istifadə olunur: təndir, çala, ocaq, sac, manqal, buxarı, kürə və s. Bu və digər yerli xüsusiyyətlərin təsiri altında Qarabağ mətbəxinin bir sıra fərqli xüsusiyyətləri də formalaşdırılmışdır.

İslam dini Qarabağ mətbəxinə çox böyük təsir göstərmişdir. Belə ki, bütün Azərbaycanda olduğu kimi, Qarabağ mətbəxində də donuz ətindən istifadə olunmamış, əhali donuz saxlamamış və yerli bazarda donuz əti satılmamışdır.

Arxeoloji və tarixi tədqiqatlar göstərir ki, minilliklər ərzində Qarabağ kulinar mədəniyyəti öz ənənəvi mahiyyətini qoruyub saxlamışdır. Çalağantəpədə aparılan arxeoloji qazıntılar sübut edir ki, (e.ə. VI-V əsr) buranın yerli əhalisi o zamandan əkinçilik, maldarlıq, ovçuluq, daşların və sümüyün emal etmə texnikası ilə tanış olublar.

Mənbələrdə qeyd edilir ki, qarabağlılar kənd təsərrüfatının müxtəlif sahələri ilə məşğul olmuşlar. Suvarılan torpaqlarda buğda, düyü, pambıq və tut yetişdirilmişdir. Mirzə Camal Cavanşir (1773-1855-ci illər) öz “Qarabağın tarixi” kitabında yazır: burada əkilən çetvert buğda 20 qat çox məhsul verir.

Xüsusən də düyü və darı (1 çetvert 50 qat çox) bol məhsul verir Bundan əlavə, burada çoxlu mal-qara və kiçik buynuzlu sürülər var.

Qarabağ əhalisinin mətbəxində yabanı və mədəni bitkilər mühüm yer tutmuşdur. İbrahim xan Qarabağlının vəziri, Azərbaycanın görkəmli şairi, mütəfəkkiri və dövlət xadimi Molla Pənah Vaqif öz şeirlərində bu barədə yazır:

“Dirrik – tərəvəzə yaxşı keşik çək, keşniş, şüyüd, təzə tərəni saxla”

Tarix elmləri doktoru, professor Ziyadxan Nəbibəyli kitabında yalnız Laçın rayonunun mətbəxində istifadə olunan 245 yabanı bitkilərin adlarını verir.

Qarabağ mətbəxində quru meyvələrdən həm xörəklərdə, həm də çərəz kimi geniş istifadə edirlər. Quru meyvələrdən xoşablar bişirilir, plovlara, şorbalara, ət xörəklərinə və s. yeməklərə əlavə edirdilər. 1882-çi ildə Moskvada keçirilən Ümumrusiya sərgisində Qarabağ xanının qızı, şairə Xurşidbanu Natəvanın hazırladığı zoğal və tut qurusu, alça lavaşanası nümayiş etdirilmişdir. Aleksandr Duma (ata) rəssam Mone ilə “Путешествие на Кавказ” kitabında Azərbaycanda səyahətdə olarkən Xurşud banu Natəvanla görüşünü təsvir etmişdir.

Xurşidbanu Natəvanın hazırladığı lavaşana “Домострой”da “левашинки” adlanır və Azərbaycan mətbəxindən götürülmüşdür.

Ərəb müəllifi İbn Haugəl (IX əsr) yazır ki, Bərdə şabalıdı Suriyadakından dadlıdır və daha bol məhsul verir. Bunu Həmdullah Qəzvini “Ürəklərin həzzi” əsərində də qeyd edir: “Buradakı, meyvələr, xüsusən şabalıd və findıq başqa yerlərdə olanlardan yaxşıdır”. Ərəb səyahətçisi Əl-İstəxri isə (X əsr) “Kitab məsalik əl məmalik”-də yazır:

“Əgər Bərdənin təbiətindən danışsaq, Bərdənin sağlam iqlimi, məhsuldar torpaqları var. Bərdədən bir fərsəhdən az məsafədə Andarabda meyvə bağlarından və bostanlarından qurulmuş geniş şəbəkə var, burada çoxlu meyvə və tərəvəzlər yetişir. Yerli findıq Səmərqənddə yetişdiriləndən yaxşıdır, şabalıd isə Şəmədəkindən (Şam-dəməşq) gözəldir. Burada “ruçal” (zuğal – zoğal T.Ə.) adlanan bir meyvə də var .

Şabalıd qara findığın yarısı boydadır və dadı xurmaya oxşardır. Ləsubdan Bərdəyə əncir gəlir və bu çox gözəl əncirdir. Həmçinin burada sahibi olmayan çoxlu tut ağacları var”.

Başqa bir ərəb səyahətçisi X əsrdə Bərdə haqqında bunları yazır:

“Bərdə xoşagələn gözəl və meyvələrlə zəngin olan şəhərdir. Bu şəhər öz şumlanmış torpaqları və axan iki çayı ilə xoşagələndir. Buradakı əhalinin üzvləri mirvari və mərcana bənzəyir, həmçinin onların çox əliaçıq və mehriban xasiyyətləri var. Bərdədə bazar günləri bazar “Kürküyü” adında bazar var.

“Zukol” adında meyvənin bənzəri yoxdur, həmçinin yüksək keyfiyyətli əncir qurusu və şabalıd var.”

İbn Hügəlin (X əsr) Bərdə haqqında təəssüratlarını bildirir: Bərdə... Burada volos qozlar və şıxıbalıt Suriyadakından daha keyfiyyətli, dadlı və daha bol məhsul verən şıxaballut (şabalıd T.Ə.) var. Orada “qubeyra” boyda, xurma çəyirdəkli “zukal” (ərik) yetişir və tam yetişəndən sonra şirin olur. Bərdəyə əncir qurusu Lacubadan gəlir, tut ağacları isə kütləvidir və satılıb alınmır.”

Nizami Gəncəvi isə XII əsrdə Bərdəni belə təsvir edir: “Bərdə necə gözəl, necə qəşəngdir.

Yazı da, qışı da güldür, çiçəkdir.”

XVII əsrin məşhur türk səyahətçisi Evliya Çələbi qeyd edir ki, “Qarabağlar... Yəzdəm qulu adında bağban bizə 26 növ sulu armud gətirdi. “Maləcə”, “Abbasi”, “Ordubadi” növlərini dadarkən ağızda nabat tami hiss olunur. Yaquq kimi narlar var burada. Aşpazlar təmizkardırlar və hamısı müsəlmandır... Qarabağ Təbrizin içində ayrı-ayrı sultanlıqlardan biridir. Yeməklər və içkilər tərifə layiqdirlər. Burada mərcan kimi üzümlərin 10 növü, albalı şirəsi, sərinxləndirici içkilər və ləzzətli sulu narların 18 növü var. Buradakı heyva adam başı boyda olduğu ilə məşhurdur”.

Rus alimi İ.L. Seqal “Елисаветпольская губерния, впечатления и воспоминания” kitabında 1902-çi ildə Ağdam bazarını belə təsvir edir: “Furqonlar və arabalar torba, çuvallar ilə dolu idi, onların içində meyvə, çörəklər və motal pendiri var idi. Ağdam bazarı 1867-ci ildən mövcuddur. Bağçılıq, xüsusən ipəkçilik Ağdamın kənd təsərrüfatında əsas yer tutur”.

14 may 1805-ci ildə İbrahim xan Qarabağlı və Rusiya imperiyası (P.D. Sisianov) arasında imzalanmış Kürəkçay müqaviləsinin 6-cı maddəsində İbrahim xan boynuna götürür ki, rus ordusuna buğda və yulaf yarması satacaq.

Hər bir azərbaycanlının yeməyinin əsasını çörək təşkil edir. Qarabağda çörəyin müxtəlif növlərini bişirirdilər: kulləmə, bozlamac, təndir, közləmə, kömbə, lavaş, xamralı, yuxa, fətir, qalınça, maldili, çapartma, cad, ajıtma.

Qışda da, yayda da ən sevimli çörək növü kağız kimi nazik olan yuxadır. Yuxanı uzun müddətə saxlamaq olar. Bəzən insanlar sacı özləri ilə yola götürərək yuxanı yolda da bişirirdilər. Bişirilən yuxaları üst-üstə qoyurlar. İstifadədən qabaq yuxaların üzərinə su səpirlər və sanki yuxa “təzə” olur. Qasidlər üçün yuxanı un şəklində üyüdürdülər ki, onlar atdan düşmədən yesin. Yuxaya su və qurumuş ət əlavə etdikdə hərrə, xəşil tipdə xörək hazırlana bilərdi.

Yuxadan ənənəvi “dürmək” və “bürmək” buterbrodları da hazırlanır. Bunun üçün yuxanın içinə pendir, kəsmik, göyərtili, yağ, mürəbbə, yaxud da ət qoyur və aşağı hissəsini qatlayırlar ki, içlik tökülməsin.

Ən qədim saclar gildən düzəldilmişdir və Qarabağda – Üzürlüktəpədə (Ağdam rayonu) arxeoloji qazıntılar aparılan zamanı tapılmışdır. Azərbaycan ərazisində tapılan gil və daş saclar b. e. əvvəl IV minilliyə aiddir. İndiki zamanda dəmir saclardan daha çox istifadə edirlər.

Sacları yalnız yuxa və çörək hazırlamaq üçün deyil, həm də onun üzərində cad, kətə, qutab (ət və digər içliklərlə), fəsəli və başqa yeməklər – sacıçı, qovurma, cız-bız və s. bişirmək üçün istifadə edilir. Çevrilmiş sacı tava kimi istifadə edirdilər. Başqa regionlardan fərqli olaraq Qarabağda sacda “laylı yuxa” bişirirdilər. Bu üsulla yuxanın bir tərəfi o biri yuxanın üzərində bişir. Amma yuxadan daha ətirli və dadlı olan belə çörəyi çox saxlamaq olmazdı.

Qarabağda lavaşı ən çox Qubadlı, Cəbrayıl, Zəngilan və Füzuli rayonlarında bişirirlər. Sac altında və təndirdə qat-qat xəmirdən “kömbə” hazırlayırdılar.

Qarabağın südlü çörək, fəsəli, bişi, yağlı kökə, əyirdək, köppəcə, səkkizlik kimi un məmulatları da daha çox məşhurdur. Kətəyə diqqət edək. Yayılmış yuxanın yarı hissəsinə göyərtili və müxtəlif içliklər (pendir, kəsmik, kartof və sair) qoyur, yuxanın o biri hissəsi ilə örtüb, qıraqları barmaqla yapışdıracaq sacda bişirirlər. Süfrəyə verilən zaman içinə bir tikə yağ qoyulur və yanında qatıq verilir. Kətənin digər növü qutabdır. Onun ölçüləri daha kiçik olur və içlik üçün göyərtili, ət, boranı və s.-dən istifadə edirlər. Onlar Azərbaycanda bişən çəbureklərə (çiy bürək, ət ilə bürək) oxşayır, amma çəbureklərdən fərqli olaraq onları qızardılmır, yağsız bişirilir. Belə un məmulatları bütün türk xalqlarına məxsusdur. Məsələn, Türkiyədə onu “Ay Bürək”, Borçalıda “tayçarıq”, Başqırdıstanda və Tatarıstanda “kıstıbyı” adlandırırlar.

Ermənilər Qarabağın bu yemək növünün hazırlanması üsullarını öyrənib və son illər onu “Жингалов ац” kimi təqdim edirlər.

Məsələn, [www.analitika.at.ua](http://www.analitika.at.ua). saytında oxuyuruq ki: “21 apreldə saat 20.00-də “City Cafe” də “Жингалов хац” festivalının təntənəli açılışı keçiriləcək. “Жингалов хац” – qədim Qarabağ yeməyidir və Ermənistan mətbəxində belə un məmulatı yoxdur. Amma onu Azərbaycanın bütün regionlarında və ümumiyyətlə bütün türk xalqları hazırlayırlar. Beləliklə, nə sac, nə də kətə, adlandırılmasından asılı olmayaraq, erməni mətbəxinə məxsus deyil və azərbaycanlılara, o cümlədən Qarabağa aiddir. Başqa sözlə desək, Qarabağ yeməyinin də Qarabağın özü kimi ermənilərlə heç bir əlaqəsi yoxdur.

“Нац” (ац, хац) erməni sözü “has” (xas, as, xaş, aş) türk sözündən əmələ gəlib və çörək, yemək deməkdir. “Жингал” ümumtürk “xəngəl” sözündən olub, yayılmış nazik xəmindən hazırlanan yemək növüdür.

Qarabağ zonasına məxsus süd mətbəxi digər bölgələrdə mövcud olanlara bənzəyir. Əksər hallarda inək, qoyun, keçi və camış südlərdən istifadə edirdilər. Keçi və camış südləri müalicəvi hesab olunur.

Buzov doğulandan sonra ilk sağılan süd – “ağız” bişmiş halda çox dadlı olur və “kətəmz” adlanır. Kətəmz mərasim xörəyi olaraq qonşular arasında bölünür (adətən 7 ailəyə). Bəzən bir yumurta sarısını bir litr südə əlavə edib süni kətəmz də bişirirlər. Əgər bir çiy yumurta qaynayan suda çalınıb qarışdırıla-qarışdırıla ehtiyatla qaynadılsa və ona bir az bal əlavə olunsa, “bulama” alınır.

İlk 2-5 gündə alınan süd də “bulama” adlandırırlar. “Ağız” və “bulama” dan suluq hazırlayırdılar. Bunun üçün ciftin qabığına yaxşı yuyub süd ilə doldurub isti közə basdırır yaxud da isti təndirə yerləşdirirdilər. Bu zaman dadlı pendirli kütlə alınır. Hərdən “suluq”u qazanda da qaynadırlar. Onu hətta adi süddən hazırlayanda belə çox dadlı alınır, süd sanki dəmlənir.

Kətəməzdən və bulamadan un, yağ əlavə etməklə qazanda “qaymaq çörək”, ya da sacda “şan-şan” hazırlayırlar. “Şan-şan”ın üzərində qaymaqdan fərqli olaraq şanalar (deşiklər) olur.

Süd içki kimi də istifadə olunurdu, xüsusən çörək ilə və qəlyanaltı üçün yavanlıq şəklində (məsələn doğramac). Həmçinin isti şorbalar və un məmulatların hazırlanması üçün də süddən istifadə olunurdu.

Qoyun südü əsasən qursağ pendirinin hazırlanmasında istifadə olunurdu və çox dəyərli idi. Pendirin mayalanması üçün ya təzə doğulmuş quzuların qursağını, ya da dələmə otunu istifadə edirdilər. Amma ən bahalı və dəyərli keçi pendiri idi. İnək südündən alınmış pendir qoyun südündən alınana nisbətən aşağı keyfiyyətdədir.

İnək və camış südündən əsasən qatıq hazırlanırdı. Camış qatığı çox daha qatı, yağlı və dadlı olduğundan yüksək qiymətləndirilirdi.

Camış qatığının qaymağı inək qatığının qaymağından daha qatı və dadlıdır.

Qaymağı ayrıca süddən də hazırlayırlar. Bunun üçün dayaz və enli qaba (sini, təpsi) bir az süd tökürlər. 3-4 saatdan sonra südün üzərində qat əmələ gəlirdi ki, həmin qat südlü qaymaq idi. Əgər süd sağılan kimi qaba tökülüb, ondan çiyə, yaxud çiy qaymaq alınır. Qaynadılmış süddən isə süd qaymaq alınır. Buğa verilmiş süddən qatı qaymaq alınır. Qarabağda belə məhsulu “süd-

başı” da adlandırıldılar. Bəzən hazırlanma zamanı südü azca odda bişirərək vaxtaşırı çiy süd əlavə edirdilər.

Qatıq sərbəst xörək kimi də istifadə olunur, ondan müxtəlif yeməklər, (dovğa, doğramac, ovdux, şirin qatıq) və atlama içkisi də hazırlanır.

Ayrandan (qatığın çalınmış yağından alınan maye), hərdən də qatıqdan qaynama üsulu ilə kəsmik alırlar. Onu duzlayır, bir az qurudur və beləliklə əmələ gələn şor kəsmiyə nisbətən dənəvər, oxxalanan olur. Saxlamaq və yetişmək üçün, şoru motalın (qoyun tuluğu) içinə yerləşdirirlər. Bu qayda ilə həm də motal pendir hazırlayırlar, yəni motalda pendir yetişdirirlər. Motalda yetişmiş pendir və kəsmik xüsusi bir dada malikdir və daha yüksək qiymətləndirilir.

Kəsmiyi hazırlayandan sonra qalan maye zərdab, pendirdən qalan maye isə dələmə adlanır. Hər ikisi içki hazırlanmasında və çörəkbişirmədə istifadə olunur. Belə çörək daha çox qalır, suda hazırlanandan daha dadlıdır. Əgər dələməni qaynadarıqsa, ondan “nor” alınır.

“Lor” yeməyini qaynadılmış süd ilə təzə kəsmiyi qarışdırıb və duz əlavə edərək alırlar. Südü qatığa əlavə edəndə “kөрәмәz” yeməyi alırlar.

Qatıq və ya ayrıntı təmiz pambıq parçadan süzəndə, qatılaşdırılmış məhsul olan süzmə alınır. Süzməni ayrıca yemək kimi və bir sıra yeməklərin hazırlanmasında istifadə edirlər.

Süzməyə duz əlavə edərək yoğurub qurutduqda qurut alınır. Qurut pendirə bənzər kürəciklər və ya konus formasında qurudulur. Qurut bir neçə il saxlanıla bilər, xörəklər əlavəsi kimi (sous) xəngəl (kəsilmiş nazik xəmir dilimləri) və digər xörəklərdə istifadə olunur.

Əgər Lənkəranda təmiz qarla bəhməzi qarışdırırlarsa, Qarabağda yay vaxtlarında ailələr və çobanlar, qoyun sürüsü ilə dağa qalxaraq, qara qoyunun təzə sağılmış südünü dağlarda qalmış qarla qarışdırır və bu yeməyi “qar көрәмәzi” (qarlı көрәмәz) adlandırırlar. Bəzən qar көрәмәzini qabın içində qara basdırır və ya buzluğa qoyurlar. Dondurmadan əsas fərqi ondadır ki, qarışığa şirin əsas qatmırlar. Ən maraqlısı isə o dur ki, “qar көрәмәzi” ancaq qara qoyunun südündən hazırlayırlar.

Qarabağ mətbəxində digər inqrediyentlərdən ən çox ət istifadə olunur, üstünlük cavan qoyun ətinə verilir. Yerli qoyun digər cinslərdən daha yüksək qiymətləndirilir. Onu “kəsmə qoyun” və ya “ətlik” qoyun” adlandırırlar. Əgər digər cinslərdən 48 %-dən 52 %-dək təmiz ət alırlarsa, onda Qarabağ qoyunlarından alınan ətin miqdarı 56 %-dən aşağı olmur.

Qarabağ qoyunlarının quyruğu çox piylidir. Bəzən hətta quyruğun altına təkərli araba yerləşdirmək lazım olur. Qafqaz bazarlarında təcrübəli qəssablar



Qarabağ qoyununu almağa üstünlük verirdilər, çünki o digərlərindən daha yaxşı hesab edilirdi. Xüsusilə qara heyvanın əti qiymətli idi.

Ən yaxşı kabablar Qarabağ quzusunda hazırlanır. Yaxşı kabab hazırlamaq böyük elmdir və kababçılıq ayrı bir kulinariya sənətidir.

Kabablıq ətin qoyunun hansı hissəsindən hazırlanması, qoyunun cinsi, yaşı, yemləmə şəraiti, hansı odundan, ocaqda hansı ağacın kömüründən istifadə edilməsi və heyvanın necə kəsildiyi böyük əhəmiyyət kəsb edir. Kababı təzə göyərti, sumax və narşərab (qaynadılmış nar şirəsi) və s.-lə təqdim edirlər. Bişmiş əti çörək parçası ilə şişdən çıxarırlar. Bunun üçün təndirdə lavaş və sacda bişmiş yuxa daha uyğundur. Kabab – doğranmış, basdırma isə bişmədən qabaq soğan, sirkə və limon turşusunda saxlanan ətdir. Onun digər forması lülə-kabab, qiymələnib döyülmüş ətdən hazırlanan, şişə keçirilib bişirilən xörəkdir. Tikə və lülə kababla şişdə qızardılmış bolqar bibəri, badımcan, kartof verirlər.

Qoyun və mal ətindən qovurma, sacüstü döşəmə, cızbiz, qəvli, dolma, yaxni (yəxni), bozbaş, xaş, kəllə-paça və müxtəlif şorbalar hazırlayırlar. Yaxma və qovurma yeməkləri qədim türk abidəsi “Kitabi Dədə Qorqud”da qeyd edilir. Xaş XI-XII əsrin yazı abidələrində xatırlanır. Ət müxtəlif şəkildə plovlara və çilovlara qara kimi istifadə olunur. Laçın rayonunda toylarda və yaslarda çəkisi 200-350 qr olan kələm yarpağında böyük bir dolma təqdim edirlər. Bu adət Azərbaycanın Qəbələ və İsmayilli rayonlarında da geniş yayılıb.

Qarabağ mətbəxində xeyli vegetarian xörəkləri var: sıxma, suyuq, göy kətəsi və s. Undan xaşıl, hörrə, süm-sümə, dənli bitkilərdən müxtəlif hədiklər, qovurğa, nükürd, atmalı, ayrınlı, yalançı dolma, sıyıq, südlü sıyıq, yarma xəşil, plovlar, çilovlar və digər xörəklər hazırlayırlar. Həmçinin paxlalılar fəsiləsindən olan bitkilər də geniş istifadə olunur.

Bayramlarda desert və mərasim xörəyi kimi müxtəlif tər halva, umac halva, şirin kətə, kökə, paxlava, şəkərbura, quymaq, qovud hazırlayırlar. Masaya mütləq meyvələr də qoyulur.

İçkilərdən müxtəlif şərbətlər, xoşablar və bəhməz (tut və üzümün qaynadılmış şirəsi) əsasında hazırlanmış içkilər təqdim olunur.

Səhər yeməyinə arıların Qarabağın müxtəlif otlarından, çiçəklərindən çəkdiqləri balla təzə qaymaq və yağ verirlər.

Qaynadılmış qatı nar şirəsi “narşərab” sous kimi və nardan hazırlanmış “nardaça” əlavə kimi istifadə olunurdu. Bu barədə XVIII əsrdə alman səyyahətçisi Adam Oleari yazırdı: “Cır narlar turşdu və onların çoxu Qarabağda çayların ətrafında yetişir”. Onların tumlarını çıxarıb qurudur və “nardan” (nar yəni –

nar alması) adı ilə başqa yerlərdə satırlar. Bu tumlar xörəkləri bir az tünd və turş etmək üçün istifadə edilirdi; onları suda isladıb və parçanın arasında sıxıb şirəsini çıxarırdılar. Həm də qaynadılmış təzə nar şirəsini hazırlayıb saxlayırdılar. Onunla məclislərdə düyünü rəngləyirdilər və bu ona xoşagələn turş dad verirdi. Bunun üçün məşhur “boyayıcı ağacın” barı da istifadə olunurdu. Belə qatı souslar zoğal, çaqqal gavalısı, zirinc və s. bitkilərdən hazırlanır.

Türk alimi həkim Yaşar Kalafat yazır: “Qarabağ mətbəxi Azərbaycan türklərinin şərq və qərb mətbəxləri arasında bir körpüdür və Qarabağ mətbəxinin Azərbaycanın bu iki qitələ mətbəxi arasında (müəllif azərbaycanlıların çoxu yaşadığı İran Azərbaycanı və Azərbaycan Respublikasını nəzərdə tutur T.A.) varlıqlarının müxtəlif variantlarından başqa heç bir fərq yoxdur”. (tərcümə T.Ə.)

Yaşar Kalafat Qarabağ xörəklərini sadalayır: “Şorbalar: dovğa, əvəlik şorba, umac, ərişdə şorba, borş (Slavyan mətbəxindən gəlib), toyuq şorbasi, xaş (xaş T.Ə.), bozbaş.

Dolmalar: alma, heyva, xəmir, pomidor, badımcan, yarpaq (üzüm yarpağından), kələm dolması.

Bitki yeməkləri: əvəlik, gicirtkan, yaşıl noxud, ispanaq, şomu (ispanağın növü T.A.), merovğa, ziriş, dağ keşnişi, quşəppəyi, qutablar, göy kətəsi, kükü və s. göyörtindən olan yeməklər.

Kartof, pomidor və bibərdən olan kabablar.

Ət yeməklərindən – qursaq qutabı, bozartma, basdırma kabab, qabırğa kabab, lülə kabab, döymə kabab, tikə kabab, balıq kabab (nərə balığı), bağırsaq kabab.

Şirniyyatlardan – quymaq, paxlava, halva, şor qoğal, Qarabağ kətəsi, qurabiyə.”

Laçın rayonunun Mirik kəndi barədə V.M. Sısoyev yazır ki: “Mirikdə varlı bir adamın evində qonaq oldum. Ev çox təmiz idi. Hələ əhalinin kahalarda yaşadıkları bir vaxtda burada nikel samovar gördük. Təzə bişirilmiş çörəklə dolma yedik”.

Yayda Qarabağ ailələri yay otlaqlarında istirahət üçün dağa qalxırdılar. Rus alimi İ.L. Seqal Qarabağ bəylərinin 1902 ildə istirahəti barədə məlumat verir. “Yayda Qarabağ bəylərinin hamısı Şuşada yığışırlar. Onlar burada öz malikanələrindəki kimi yaşayırdılar, tamamilə asiyalı kimi: xalça salınmış yerdə, yeyib və yatırdılar. Yeməkdən sonra yığışdırılan qab-qacaq yuyulub, qurulanır və otağın enli pərvazlarına düzülürdü”. Yeri gəlmişkən, Seqal burada Qarabağ xalçalarından məlumat verir “Sənətkarların əsas kontingenti müsəlman qadınlardı”

Qışda əhalinin qışı keçirtmək üçün düdüyünü düşərdi, bunu Kastilyalı səfir XV əsrin əvvəllərində qeyd edir.

“Bizə dedilər ki, (3 mart 1405-ci il) Ömər Mirass (Teymur Ömər Miranşah oğlu T.Ə.) hökmdarı Qarabağdadır. Öz ordusu ilə orda qışı keçirir. Bu Qarabağ otlaqlarla zəngindir”.

Klavixo qarabağlıların qonaqpərvərliyi haqqında öz gündəliklərində yazmağa davam edir: “Bazar günü səfirlər Səntgilan (Zəngilan – Qarabağın rayonu T.A.) kəndinə gəldilər. Tusalar kəndində nahar etdilər. Buradaki tayfa özünü “Türkmən” adlandırır. Bu kəndlərin hər birində səfirləri qonaq edirdilər. Buranın adəti belədir. Səfirlər atlarından enib, xalçalarının üstünə əyləşməliydilər. Dərhal hər bir evdən onlara yemək gətirirdilər. Kimisi çörək, kimisi qatıq ilə dolu qab və müxtəlif düyü yeməkləri. Qonaqlar gecələməyə qalanda onlara xeyli ət yeməkləri verirdilər. Əvvəlcə gətirdikləri, yalnız qarşılama üçün nəzərə tutulardı”.

Azərbaycanın bütün bölgələri kimi, Qarabağ da səmimi və qonaqpərvərdir. 160 il bundan əvvəl keçmişdə öz “vətəni” Osmanlı imperiyası və İran dövlətini ələ verən ermənilərə sığınacaq oldu. Onlar özləri üçün əldə etdikləri yeni torpaqda Qarabağa köçmələrinin 160 illik şərəfinə heykəl qoydular. Amma adət edib bir dəfə satqınlıq edən, hələ bir neçə dəfə bunu edəcək.

Bu gün Azərbaycan təxminən 1 milyon Qarabağ azərbaycanlısının həyatını təmin etmək üçün əlindən gələni edir, onlar üçün müasir yaşayış evləri tikir, pulsuz kommunal xidmətlər ilə təmin edir, pulsuz müalicə, pulsuz ali təhsil və .s təminatı verir, həmçinin Qarabağın mənəvi və maddi mədəniyyətinin (musiqi, folklor, xalçaçılıq və s.) ümumən assimilyasiyadan qorunması üçün çalışır, o cümlədən də kulinariya mədəniyyətinin.

Azərbaycan Respublikasının qaçqınlar Komitənin, Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin köməyi ilə Qarabağın kulinariya irsi toplanır və öyrənilir.

20-23 iyul 2011-ci il Azərbaycanın Milli Mətbəx festivalında Bərdə və Şuşadan Qarabağ aşpazları iştirak edirdilər. Yarışda “kabablar” kateqoriyasında Qarabağ aşpazları I yer tutdular, “plovlar” sinfində isə – III yer, “Kətələr” sinfində isə, ermənilərin hazırda mənimsədiyi – I yer Qarabağ ilə sərhəd olmayan, Tovuz rayonu tutdu. Qazax rayonu kimi, Tovuz da Qarabağdan uzaqda yerləşir, lakin Ermənistanla həmsərhəddir, amma burada da, erməni daşnakları dinc əhalini, uşaq və qocaları qətlə yetirməkdə davam edirlər.

2011-ci ildə Azərbaycanı təmsil edən Qarabağın kulinariya komandası 32 ölkənin iştirakı ilə Beynəlxalq Çempionatda bürünc medal qazanıblar. 2011-ci

ildə isə Kiyevdə Gənclərin Beynəlxalq Kulinariya Çempionatında Qarabağ komandasının təmsilçisi qızıl medal qazandı.

2010-2011-ci illərdə Bakıda Novruz şənliyində Qarabağdan erməni ekspansiyasının qaçqınları Azərbaycanın digər rayonları ilə birgə öz təmtəraqlı mətbəxləri, əcnəbi qonaqlara, səfirlərə, Azərbaycan Respublikasının Prezidenti başda olmaqla Azərbaycan hökumətinə və xalqına nümayiş etdirdilər.

Bu gün bir milyon Qarabağ qaçqınları Milli Mətbəx haqqında yox, sabaha qədər sağ qalmaq barədə düşünür və yuxularında öz Vətənlərini görürlər. Bir ovuc xristian ermənilərə görə, demək olar ki bütün dünya bir milyondan artıq insanların dərindən laqeyd baxır. Hələlik isə biz Qarabağ mətbəxindən keçmiş zamanda danışırıq, Qarabağın qoyun sürüləri oğurlanmış, məhsuldar əkin sahələri minalanmışdır. İndi çörək əvəzinə orda narkotik bitkilər yetişdirilir, kütləvi qida müəssisələri və qida sənayesi dağıdılmışdır. Ağdamda nadir çörək muzeyi qarət olunub məhv edilmişdir.

Bu gün erməni mütəxəssisləri, bütün oğurladıqlarını, həmçinin Qarabağdan oğurladıqlarını, həm torpağı, həm mədəniyyəti, həm kulinariyanı, həm də abidələri həmişə olduğu kimi, bütün dünyaya özününkü kimi təqdim edir. Erməni saytlarında hətta “Qarabağ mətbəxi” bölgüsü meydana çıxıb. Əgər, Sovet vaxtında, Ermənistan mətbəxində ehtiyatla cəmi 2 xörək haqqında yazırdılarsa (Qarabağ bozbaşı və Şuşa bozbaşı), indi Qarabağ mətbəxindən Ermənistan mətbəxi kimi danışırıqlar, baxmayaraq ki, nə Qarabağ, nə Qarabağ mətbəxi, nə də bozbaş ermənilərin deyil. Sanki dilçilik elminin istehzasına görə: “boz” sözü ermənicə “fahişə” deməkdir, baş isə (erməni dilində türkizmə) – baş mənasını verir.

*Tahir Əmiraslanov  
Aynurə Əmiraslanova*

## Карабахская кухня

*Литература, культура и искусство Азербайджана настолько богаты, что другая сторона пытается присвоить наши национальные достояния. Это касается не только литературы или произведений Низами. Наша музыка бесстыдно крадется со стороны армян. Присваиваются произведения гениального композитора Узеир бека. Наша национальная кухня опять же воруетя со стороны армян. Они разными способами пытаются преподнести ее как армянскую кухню. Хотя и названия национальных блюд азербайджанские слова. Если спросить у армянина, что означает слово долма, он не найдет ответа. Так же как при произношении слова Карабах, для них это лишь слово, они его не понимают. Потому, что это слово не армянское. Поэтому такое поведение, конечно же, нас очень угнетает. Мы должны оберегать свое национальное, культурное наследие.*

**Ильхам Алиев**

*Президент Азербайджанской Республики*

*Из выступления в НАН Азербайджана*

*26.04.2011г.*

Карабахская кухня является составной частью традиционной азербайджанской национальной кулинарной культуры. Она многое переняла от других регионов, одновременно оказав на них влияние. Кулинарные традиции и терминология, фольклор, посуда, утварь, технология приготовления блюд, праздничная ритуальная и обрядовая кухня Карабаха идентичны с кухнями других регионов Азербайджана. В тоже время на лицо локальные различия, обусловленные климатическими и географическими, традиционными условиями. Карабах отдален от моря, поэтому в карабахской кухне не используется морская рыба и блюда из нее – заимствованные. В карабахской кухне используется только пресноводная рыба, в основном в вареном и жареном виде. Сами карабахцы считают рыбные блюда “баловством” - несерьезной едой.

В некоторых районах Карабаха возле озер и рек имеются и сложные рыбные блюда, но их не много. К ним можно отнести блюда из пресноводной рыбы - «ляванги», «gurgut» и «буглама из рыбы». В отличие от других регионов в карабахскую «ляванги» (рыба фаршированная) добавляют чечевицу и рис. В фарш кроме этих продуктов входят помидоры, перец, сельдерей, зеленый лук и кислая лавашана из алычи. В отличие от других регионов карабахскую ляванги готовят на пару.

Для блюда «гургут» рыбу фаршируют фаршем из ахта зогал (сушеный без косточек кизил), добавляют мелкорубленный лук, лавашана, острый и сладкий перец. Фаршированную рыбу солят, добавляют немного воды и сливочного масла и готовят в течение 30-40 минут на медленном огне.

Бугламу (тушенную) из рыбы готовят по разному. Рыбу тушат с разными фруктами и овощами. Подобные блюда из рыбы в различных вариациях готовят по всему Азербайджану.

То, что в Карабах, особенно в Барду привозили рыбу из реки Кур, протекающую недалеко от Барды пишут арабские путешественники X века Ал Мукаддаси (X век) и Ал Истехри (X век). Они упоминают такие виды рыб как: «касбувин», «тиррих», «сурмахы», «зароган», «ишубет».

В Карабахе испокон веков было развито отгонное скотоводство. Местное земледелие было многоотраслевым, оседлым и культурным. Большое место занимали зерноводство, бахчеводство и садоводство.

В карабахской кухне используются почти все виды традиционных для Азербайджана очагов открытого и закрытого типа: тендир, чала, оджах, садж, мангал, бухары, кюра, которые с учетом локальных особенностей, позволяют выделять определенные нюансы в местной кулинарии.

Ислам оказал огромное воздействие на карабахскую кухню. В частности в ней не употребляют свинину и в Карабахе никогда не разводили свиней и не продавали их на местных базарах.

Археологические и исторические исследования показывают, что в течение тысячелетий кулинарная культура Карабаха сохраняет свой традиционный вид. Раскопки в поселении Чалагантепе свидетельствует, что образцы, взятые из различных слоев (горизонтов) не различаются между собой. Древнее население Чалагантепе со времен его основания (6-5 тыс. до н. э.) было знакомо с культурой земледелия и скотоводства, горным делом, техникой обработки камня и кости.

Источники отмечают высокую сельскохозяйственную культуру карабахцев. На орошаемых землях выращивали пшеницу, рис, хлопок,

тутовник. Мирза Джамал Джаваншир (1773-1855) в своей книге “История Карабаха” пишет, что здесь одна четверть засеянной пшеницы дает 20 четвертей урожая. Особенно богатый урожай дают рис и просо (больше 50 четвертей на одну четверть). Помимо этого, он указывает на большие стада крупного и мелкого рогатого скота.

Население Карабаха использовало в пищу различные дикорастущие травы и культивируемую зелень. Везирь Ибрагим-хана Карабахского – выдающийся азербайджанский поэт, мыслитель и государственный деятель Молла Панах Вагиф в своих стихотворениях отмечает:

“Dirrik – tərəvəzə yaxşı keşik çək kişniş, şüyüd, təzə tərəni saxla”

(“Хорошо охраняй овощи, и участки выращиваемой зелени – кинзы, укропа и свежего крессалата, береги их!”).

Доктор истории, профессор Зиятхан Набибейли в своей книге приводит 245 наименований дикорастущих растений, которые использовали в кухне только Лачынского района.

В карабахской кухне широко использовали сухофрукты, их также подавали к столу на десерт. Из них готовили хошабы (компот), добавляли к плову, супам, мясным и другим блюдам. В 1882 году на Всероссийской выставке в Москве демонстрировали карабахские сухофрукты – кизил, тут (шелковица), а также лавашану из алчи (кислая пастила), приготовленные дочерью Карабахского хана – поэтессой Хуршудбану Натаван. Побывав в Азербайджане Александр Дюма (отец) и художник Моне встречались с ней, и Дюма описал эту встречу в книге «Путешествие в Кавказ».

Лавашана была заимствована из азербайджанской кухни славянской: она упоминается в “Домострое” как “левашинки”.

Арабский автор Ибн Хаукал (IX век) пишет, что бардинские каштаны крупнее, чем сирийские, и больше плодоносят. Это подтверждает Хамдаллах Казвини, который в своем сочинении “Нузхан ал-кулуб” (“Услада сердец”) (XIV век) пишет про Барду: “Здесь много фруктов, особенно орехов и каштанов, которые лучше, чем где бы то ни было”. Его слова подтверждают и другие арабские путешественники. Арабский путешественник Ал-Истехри (X век) “Kitab məsalik əl məmalik” пишет:

«Если говорить о Барде, то это место со здоровым климатом, плодородными, пахотными землями, множественными плодами, менее чем в одном форсехе от Барды в местечке Андараб есть широкая сеть садов и бахчи, где выращивают бахчевые культуры и всякие фрукты. Здешний фундук

лучше самаркандского, а каштаны лучше, чем Шамские. Здесь растет еще один фрукт, который называют «ручал» (зугал, зогал – кизил Т.А.).

А каштан размером в половину черного ореха, а вкусом как хурма и фундук. Инжир в Барду привозят из Лясуба. Это лучший инжир. Здесь много тутовых деревьев без хозяев».

А арабский путешественник Ал Мукаддаси в X веке пишет про Барду «Барда приятный, красивый и богатый плодами город. Это город приятный с прекрасными пашнями, по нему текут две реки, лицо жителей его как жемчуг и коралл, вместе с тем они щедры и милостивы.

В Берде в воскресные дни рынок называемый «Кюркию»... Нет ничего подобного плоду называемому «зуколь». У них есть фиги и каштан крайне хорошего качества.

Ибн Хауколь (X век) тоже пишет про Барду. Бардаа ... имеется в нем волосские орехи и шихабаллут (каштан Т. А.) , стоящий выше шихибаллута сирийского по величине, приятности, вкусу и обилию плодов. Там произрастает «зукал» (абрикос) по величине с «губейра» он имеет финиковую косточку, и сладок на вкус когда созреет. Фиги в Барду привозят из Ласуба, тутовые деревья их общедоступны, у них нет владельцев, их не продают и не покупают»».

А Низами Гянджеви в XII веке добавляет: «Как прекрасна, как славна Барда. И зимой и летом здесь цветут цветы».

Путешественник XVII века Эвлия Челеби пишет: «Карабаглар... Садовник по имени Яздон - кулу принес нам 26 сортов сочных груш. Пробуя груши «маланджа», «аббаси», «ордубади» во рту чувствуешь вкус леденца. Имеются как рубин гранаты. Повара чистоплотные и все мусульмане». Он же в другом месте: «Карабах составляет отдельные султанства во владениях Тебриза. Кушанья и напитки заслуживают похвалы. Здесь 10 сортов сочного, цвета рубина винограда; вишневый сироп, прохладительные напитки; 18 сортов вкусных сочных гранатов. Славится здешняя айва, которая величиной с человеческую голову.»

Русский ученый И.Л.Сегал в книге «Елисаветопольская губерния; впечатления и воспоминания» так описывает Агдамский базар 1902г:

«Фургоны и арбы были полны мешками и чувалами с зерновым хлебом, корзинами с фруктами и моталами (сыр в бурдюках Т.А.) Агдамский базар существует с 1867 года. Садоводство, главным образом туководство, составляет в Агдаме одну из важнейших отраслей хозяйства».



В «Курекчайском» договоре, подписанном 14 мая 1805 года между карабахским Ибрагим ханом и Российской империей (подписал П.Д. Цицианов) в 6-ой статье Ибрагим хан обязуется продавать русскому войску пшеничную и овсяную крупу.

Одним из основных компонентов пищи каждого азербайджанца является хлеб. В Карабахе пекли его различные виды – куллама, бозламадж, тендир, чурек, козлема, комба, лаваш, хамралы, юха, фетир, «галынча», «малдили», «чапартма», «джад», «ажытма».

И летом, и зимой любимым видом хлеба была тонкая, как бумага, юха. Ее можно хранить годами. В дорогу с собой брали садж, на котором пекли юху. Приготовленные слои юхи подсушивают и складывают в стопку. Перед употреблением сбрызгивают водой, и они становятся “свежими”. Для гонцов ее перемалывали в муку, чтобы ее можно есть на ходу, не слезая с коня, или же, добавив воды, сушеного молотого мяса, быстро приготовить блюдо типа русской “тюри”.

Из юхи готовят традиционные бутерброды “дурмек” или “бурмек”. Для этого в юху кладут, как начинку, сыр, творог, зелень или масло, варенье или мясо сворачивают трубочкой, предварительно загнув нижнюю часть, чтобы содержимое не рассыпалось или не вытекло.

Самые древние саджи – глиняные – найдены в Карабахе при раскопках Узерликтепе (Агдамский район). Они относятся к IV тыс. до н. э. Каменные и глиняные саджи найдены во время археологических раскопок на территории всего Азербайджана. Сегодня используют железные саджи.

Саджи годятся не только для приготовления хлеба и юхи, на них выпекают джад (кукурузные лепешки), кята и кутабы (фаршированные мясом и другими начинками тонкие куски теста), готовят национальные мучные изделия фесели, кята, различные блюда – саджичи, говурма, джызбыз. Перевернутый садж используют как своеобразную тава (сковороду).

В отличие от других регионов, в Карабахе на садже выпекали еще и “лайлы юха” – слоеную юху: при этом одна сторона следующей юхи готовилась на предыдущей. Такой хлеб нельзя долго хранить, но он более ароматный и вкусный, чем обычная юха.

Если тесто месили на молоке с добавлением меда или сахара то получалась «хырт – хырт юха» (хрустящая юха). Ее готовили по праздникам, иногда готовили и без добавления сладкого начала.

«Lavaş» готовили и на садже и в тандыре. Больше всего лаваш готовили в Губадлинском, Джабраилском, Зангиланском и Физулинском районах

Карабах. В тандыре и под саджем или на золе готовили «кемба» из слоенного теста.

В Карабахе распространены и такие мучные изделия как «сюдлу чурек», «фасали», «биши», «яглы кёке», «еуірдек», “кеппече”, «секкизлик». Хотелось бы отдельно остановиться на «кяте». Кяту готовят на садже, для этого на половину тонко раскатанной юхи расстилают нашинкованную зелень с различными наполнителями (с сыром, с творогом, с картофелем и т.д.). Другой половиной накрывают начинку. Края теста прилепляют и выпекают с обеих сторон на садже. При подаче внутрь кладут кусочек сливочного масла, а рядом подают гатыг (йогурт). Другой разновидностью кяты, является гутаб. Он по размеру мельче. Гутабы готовят с зеленью, с мясом, с тыквой и т.д. Они похожи на азербайджанские чебуреки (чий борек, борек с сырым мясом), но в отличии от чебуреков их не жарят, а выпекают без масла. Подобные изделия свойственны всем тюркским народам. В Турции их называют «ай (лунный Т. А) Борек», в Борчалы «тайчарыг», В Башкирии и в Татарстане «кыстыбый».

Это блюдо в Карабахе научились готовить и армяне и только в последние годы Армяне позиционируют это блюдо под названием «жингалов ац».

Например, в этой связи в сайте [analitika.at.ua](http://analitika.at.ua). читаем: « 21 апреля в 20.00 в «City Safe» на лестнице (в Москве Т. А.) состоится торжественное открытие фестиваля «Жингалов Хац» и ««Жингалов Хац» - исконно карабахское блюдо, которое не встречается в кухне других регионов Армении вообще». Но это изделие готовят во всех районах Азербайджана и почти все тюркские народы «вообще». Так, что ни садж ни кята не имеют к армянской кухне никакого отношения, как бы они его не называли, а следственно и данное карабахское блюдо, как и Карабах не имеют никакого отношения к армянам.

Нац на армянском (ац, хац) от тюркского has (хас, ас, хаш, аш), и обозначает хлеб, еду. Жингал от слова хингал, хангял – общетюркское блюдо из тонко раскатанного теста.

В Карабахской зоне молочная кухня такая же, как и в других районах Азербайджана. Молоко используют коровье, овечье и козье. Буйволиное и козье молоко считаются лечебными.

Первое молоко, которое получают после рождения теленка, называется “агыз”. В вареном виде это вкусное блюдо, называемое – катамаз. Как ритуальную еду, его делят между соседями (обычно на 7 семей). Иногда готовят искусственный катамаз, для чего один яичный желток добавляют в 1 литр молока и варят. Если сырое взбитое яйцо опустить целиком и

осторожно, чтобы оно не свернулось, варить, добавляя мед, то получается напиток “булама”

Молоко, получаемое в течение первых 2-5 дней, тоже называют “булама”. Кроме того, из молока “агыз” и “булама” готовили сулуг. Для этого, оболочку последа тщательно моют, заполняют молоком, после чего закапывают в теплую золу и сверху разводят огонь, или же помещают в горячий тендир. Через 1,5-2 часа вынимают. Получается сырообразная вкусная масса. Иногда заготовку “сулуг” помещают в казан и варят. Сулуг готовят и из обычного молока, получается очень вкусное, как бы топленое молоко.

Из катамаз и булама в казане с добавлением муки и масла готовят “гаймаг чорек” или на садже - “шан-шан”. Последний, в отличие от “гаймаг чорек”, имеет много “дырочек” отметок – шана.

Молоко использовали и как самостоятельный напиток, особенно со свежим хлебом; как основу для холодных (дограмадж – “окрошка”) и горячих супов; для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий.

Овечье молоко в основном использовалось для изготовления сычужного сыра и ценилось очень высоко. Для закваски использовали сычуг новорожденных ягнят или траву “дялямя оту” (сычужная трава). Но самым ценным, а также лечебным считался козий сыр. Сыр из коровьего молока считается более низким по качеству, чем овечий.

Коровье и буйволиное молоко использовали в основном для приготовления кисломолочного продукта “гатыг” (йогурт). Особенно ценится буйволиный гатыг: он более густой консистенции, жирнее и вкуснее.

Гаймаг (снятая жирная часть гатыга – густые сливки) из буйволиного гатыга более плотный и вкусный, чем коровий.

Гаймаг готовят и из молока. Для этого его наливают тонким слоем в широкую и неглубокую посуду (сини, тяпси). Через день на поверхности появляется пленка (густые сливки) – это и есть молочный гаймаг. Если молоко не кипятили, а наливали в такую же посуду сразу после дойки, то получался “чия”, то есть “сырой гаймаг”. Из кипяченого молока в такой же посуде получали “сюд гаймаг” (молочный гаймаг). Из выпаренного молока получался “гаты гаймаг” (густые сливки). В Карабахе такой продукт называли еще “сюдбаши”. Иногда для его приготовления молоко кипятили на медленном огне, периодически добавляя сырое.

Гатыг используется как самостоятельное блюдо, но из него готовят также различные кушанья (довга, дограмадж, овдуг, ширин гатыг) и напиток атлама.

Из айрана (жидкость, получаемая при взбивании масла из гатыга), а иногда из гатыга кипячением получают кясмик (творог). Его солят и немного подсушивают получая таким образом шор – рассыпчатый творог. Для хранения и созревания, шор кладут в мотал – овечий бурдюк. Также готовят мотал пендир – сыр в мотале. Созревшие в мотале сыр и творог имеют особые вкусовые качества и ценятся выше.

Оставшаяся после получения творога жидкость, называется зярдаб, а от сыра – дялямя. Обе они используются для приготовления напитков и при выпечке хлеба. Такой хлеб хранится дольше, он вкуснее, чем приготовленный на воде. Если дялямя вскипятить, то из него получается “нор”.

Блюдо “лор” получают, смешивая свежий творог с кипяченым молоком и подсаливая. При добавлении молока в гатыг получается блюдо - “керемез”.

Процеживая через полотно гатыги или айран, получают концентрированный продукт сюзьма, который используют как отдельное блюдо и для приготовления ряда кушаний.

Из сюзьмы с добавлением соли получают “гурут” – сушеные сырные шарики или конусы. Гурут может храниться несколько лет, используется как основа для соусов и блюда хангял (из нарезанных тонких ломтиков теста).

Если в Ленкоране смешивают свежий снег с бекмезом, то семьи и пастухи Карабаха, поднимаясь в гору с отарами, в летний период смешивают парное молоко черной овцы с залежалым в горах снегом и называют это блюдо «гар керамазы» (снежный керамаз). Иногда посуду с гар керамазом закапывают в снег или ставят на ледник. Основное отличие от мороженого то, что в смесь не добавляют сладкое начало. Интересно то, что «гар керамаз» готовят только из молока черной овцы.

В карабахской кухне больше других ингредиентов используется мясо, предпочтительно молодая баранина. Местная овца ценится выше, чем другие породы. Ее называют “кясмя гоюн” или “атлик”, то есть “столовая или мясная баранина”. Если от других пород получают “чистое мясо” от 48 % до 52 % то от карабахской – не менее 56%.

Карабахская порода овец нагуливает очень большой гуйруг (курдюк). Иногда приходится подставлять под курдюк тележку на колесиках. На базарах Кавказа опытные мясники предпочитали покупать карабахскую овцу, так как она была предпочтительнее других. Особенно ценилось мясо животных черной окраски.

Из ягненка карабахской породы готовят самые лучшие шашлыки. Приготовить хороший шашлык – это целая наука, и шашлычники – это отдельная кулинарная специальность.

Для шашлыка имеют значение, не только из какой части овцы он приготовлен, но и с какого овечьего бока берется мясо, а также – пол, возраст, условия кормления, какие используются дрова или древесный уголь, и как закололи животное. Шашлык подают со свежей зеленью, сумахом, наршарабом (вареный гранатовый сок) и т.д. Снимают готовое мясо с шомпола куском хлеба, как бы заворачивая в него готовое блюдо. Для этого больше всего подходит юха, изготовленная на садже и лаваш из тандыра. Шашлык – это нарезанное мясо, а басдырма шашлык – мясо, выдержанное перед готовкой в луке, уксусе или лимонном соке. Его разновидность – люля-кебаб, приготовленная из рубленого мяса, нанизанного в виде “круглых котлеток” на шомпол. К шашлыку и люля-кебабу подают помидоры, болгарский перец, баклажаны, картофель, запеченные над огнем на шомполах.

Из баранины и говядины готовят говурма, саджусту дошама, чызбыз, гявли, долма, яхны, багырбейин, бозбаш, хаш, кялла-пача, а также различные супы. Блюдо яхны, говурма упоминается в древнетюркском памятнике Китаби Деда Коргута. Хаш упоминается в письменных памятниках XI – XII веков. Мясо служит гарниром (гара) в различном виде к пловам и чиловам. В Лачынском районе на свадьбах и на похоронах подают одну большую долму в капустных листьях, весом около 200-350 гр. Этот обычай распространен и в Габалинском и в Исмаиллинском районах Азербайджана.

В карабахской кухне много вегетарианских блюд: сыхма, суюг, кята с зеленью и др. Из муки готовят хашыл, хорра, сум-сума из зерновых – различные хадик, говурга, говут, нукурд, гатмалы, айранлы, яланчы долма, сыйиг, судлу сыйиг, ярма хашил, пловы, чиловы и многое другое. Используются в кухне также бобовые.

В качестве десерта в праздники и для ритуалов готовят различную тяр халву и умадж халву, ширин кяту, коке, пахлаву, шекербуру, гуймаг, говуд. На стол подают и фрукты.

Из напитков подают различные шербеты, хошабы, а также приготовленные на основе бекмеза (вареный сок тута, винограда) напитки.

Из карабахского разнотравья получают отменный мед, на завтрак детям с медом подавали свежий гаймаг или масло.

В качестве соуса используется вареный густой гранатовый сок “наршараб”, из граната также готовят добавку “нардача”. Про это писал в XVIII веке немецкий путешественник Адам Олеарий: “Дикие гранаты все кислые, и множество их находится около рек в Карабахе.

Вынимают из них зерна, высушивают их и продают в других местах под названием нардан (от нар – гранатовое яблоко). Зерна эти употребляют для того, чтобы сделать свое кушанье темноватым и кислым; их размачивают в воде и выжимают из них сок сквозь полотно. Также вываривают и свежий сок из граната, изготавливают и сберегают его. Подкрашивают ими обыкновенно на пиршествах свое сарачинское пшено (рис), которому придают тем и приятную кислоту. Для такого же употребления им служат и плоды известного у нас красильного дерева”. Такие же густые соусы готовят из кизила, из терна, из зиринджа (барбарис) и др. растений.

Турецкий ученый д-р Яшар Калафат пишет: «Карабахская кухня является мостом между кухнями западных и восточных Азербайджанских тюрок. Между кухнями этих двух частей Азербайджана (автор имеет в виду Иранский Азербайджан, где живет большинство азербайджанцев и Азербайджанскую Республику Т. А.)». Кроме богатства разнообразия вариантов нет никакой разницы.

Яшар Калафат называет такие карабахские блюда как:

Супы: довга, евелик шорба, умадж, ериште шорба, борщ (пришел из славянской кухни Т.А.), шорба из курицы, хаш (хаш Т.А.), бозбаш

Долмы: долма из яблок, из айвы, из теста, из помидор, из баклажан, йарпаг (из виноградных листьев Т. А.), долма, долма из капусты.

Растительные блюда: из евелик, из крапивы, из зеленой фасоли, шпината, шому (сорт шпината Т. А.), из меровги, из зириш, из горной кинзы, гущеппейи, гутабы, ката из зелени, кюкю, и др. блюда из зелени,

Кабабы из картофеля, помидора и перца.

Из мясных блюд, гутабы из сычуга, бозартма, басдырма кабаб, шашлык из ребер, люля кабаб, дойме кабаб, тике кабаб, кабаб из рыбы (осетрины), шашлык из кишки.

Из сладостей гуймаг, баклава, халва, шор гогал, кята карабахская, курабье.

Карабахские семьи летом поднимались в горы на летние пастбища и на отдых.

Русский ученый И. Л. Сегал дает сведения и об отдыхе Карабахских беков в 1902 году. «На лето почти все Карабахские беки съезжаются в Шушу. Живут они тут как в своих имениях, совершенно по азиатски: едят и спят на полу, устланном коврами. Убираемая после еды посуда перемывается, вытирается досуха и расставляется по широким карнизам в комнате». Кстати

Сегал здесь же дает информацию о Карабахских коврах «Главный контингент мастериц - мусульманки».

Зимой же население отпускалось в низину на зимовку, это отмечает Кастилский посол Кловиха в начале XV века...

«Нам сказали, что (3 марта 1405 г.) владыка Омар Мирасса (сын Тимура Омар Мираншах Т.А.) находится в Карабахе. Он зимует вместе с войсками там. Этот Карабах – богатый пастбищами».

Он же продолжает писать в своем дневнике о гостеприимстве Карабахцев.

В своем дневнике: «В воскресенье послы приехали в деревню Сантгелан (Зангелан – район в Карабахе Т.А.) и обедали в деревне Тусалар. Здешнее племя называет себя Туркаман. В каждой из этих деревень угощали послов. Таков здесь обычай. Послы должны спешить с лошадой и сесть на ковры. Сразу из всех домов приносили им еду- кто хлеб, кто наполненную гатыгом (йогуртом) посуду и обычно разные блюда из риса. Если гости оставались переночевать, тогда им привозили много мясных блюд. То, что привозили в начале назначено было только для встречи.»

Карабах был, как и весь Азербайджан, открытым и гостеприимным. 160 лет назад он дал приют армянам, предавшим прежнюю свою “родину” – Османскую империю и Иранское государство. Они обрели новую для себя землю. И там сами поставили памятник в честь 160летия переселения армян в Карабах. Но, предавший однажды, по привычке, предаст еще не раз.

Азербайджан сегодня делает все возможное не только для жизнеобеспечения около одного миллиона Карабахских Азербайджанцев, строя для них современное жилье, обеспечивая бесплатными коммунальными услугами, бесплатным лечением, бесплатным высшим образованием и многим другим для защиты от ассимиляции духовной и материальной культуры (музыка, фольклор, ковроткачество ит.д.) в общем; и кулинарной культуры в частности.

С помощью Комитета по беженцам Азербайджанской Республики, Министерством Культуры и Туризма собирается и изучается кулинарное наследие Карабаха.

20- 23 июля 2011 года на фестивале Национальной Кухни Азербайджана принимали участие и Карабахские кулинары из Шуши и Барды. В соревнованиях по классу «шашлыки» Карабахские кулинары заняли I место, а по классу «пловы» III место, по классу же «кята», которое армяне сейчас присваивают, I место занял Товузский район, который не граничит с

Карабахом. Как и Казахский район Товуз находится далеко от Карабаха, но граничит с Арменией, откуда армянские «Христиане» по сей день убивают мирных граждан этих районов, детей и стариков.

В 2011 году карабахская кулинарная команда представляющий Азербайджан в международном Чемпионате с участием 32 стран завоевала в командном чемпионате бронзовую медаль. А в молодежном кулинарном чемпионате представитель карабахской команды завоевал золотую медаль.

В 2010-2011 годах на праздновании Новруз в Баку беженцы от армянской экспансии из Карабаха, наряду с другими районами Азербайджана показали свою великолепную кухню, где участвовали иностранные гости, послы, правительство Республики во главе с Президентом Азербайджана.

Сегодня миллион беженцев Карабаха думают не о национальной кухне, а о том, как дожить до завтра, и видят во сне свою Родину. Ради горстки армян, которых считают христианами, почти весь мир равнодушно взирает на горе миллион человек. А пока мы говорим о карабахской кухне, как о прошлом, отары карабахских овец угнаны, плодородные карабахские поля заминированы, а вместо хлеба там выращивают наркотики, разрушив сотни предприятий массового питания и пищевой индустрии. Разграблен и уничтожен уникальный Музей хлеба в Агдаме.

Сегодня армянские “специалисты” все украденное ими, в том числе и в Карабахе, как всегда, преподносят всему миру, как свое – землю, культуру, кулинарию, и памятники. На армянских сайтах даже появился раздел “Карабахская кухня”. Если раньше, в советское время, армянских кулинарных книгах осторожно писали всего о двух блюдах: бозбаш карабахский и бозбаш шушинский, то сейчас о всей карабахской кухне говорят как об армянской, хотя ни Карабах, ни карабахская кухня, ни бозбаш не являются армянскими. По иронии лингвистики, слово “боз” по-армянски значит “проститутка”, а “баш” (тюркизм в армянском языке) – “голова”...

*Тахир Амирасланов  
Айнура Амирасланова*



## *Karabakh cuisine*

*The literature, culture and arts of Azerbaijan are so rich that the other side is trying to appropriate our national heritage.*

*This is true not only of literature or works of Nizami. Our music is being shamelessly stolen by the Armenians. They appropriate the works of the genius composer Uzeyir bey. Our cuisine is being stolen by the Armenians as well. They are trying different ways to present it as Armenian cuisine, although the names of their national dishes are Azerbaijani words. If you ask an Armenian what the word dolma means, he will not be able to find an answer. This is the case with the word Karabakh, for them it is just a word, and they do not understand it, because it is not an Armenian word. Therefore, this behavior is very depressing for us, of course.*

*We need to protect our national and cultural heritage.*

***Ilham Aliyev***

*President of the Republic of Azerbaijan  
From a speech at the National Academy  
of Sciences of Azerbaijan, April 26, 2011*

Karabakh cuisine is an integral part of traditional Azerbaijani national culinary culture. It has learned a lot from other regions, influencing them at the same time. The culinary traditions, terminology, folklore, dishes, utensils, cooking technology, festive rituals and ceremonial meals of Karabakh are all identical with the cuisines of other regions of Azerbaijan. At the same time, there are obvious local differences due to climatic, geographical and traditional conditions. Karabakh is far from the sea, so Karabakh cuisine does not use sea fish. Fish dishes are borrowed. Karabakh cuisine used only freshwater fish, mostly in boiled and fried forms. Karabakh people themselves consider fish dishes "self-indulgence" and not very serious food.

In some areas of Karabakh, near lakes and rivers, there are complex fish dishes, but there are very few of them. These include dishes from freshwater fish, "lavangi", "gurgut" and "fish buglama" (stewed fish). In contrast to other regions, lentil and rice are added to the Karabakh "lavangi" (stuffed fish). In addition to these products, the stuffing includes tomatoes, peppers, celery, green onions and sour cherry plum lavashana. In contrast to other regions, the Karabakh lavangi is steamed.

For the "gurgut", the fish is stuffed with minced akhta zogal (dried pitted Cornelian cherry), and fine-cut onions, lavashana, hot and sweet peppers are added. The stuffed fish is salted, a little water and butter is added, and then it is cooked on low heat for 30-40 minutes.

The fish buglama (stewed) is cooked in different ways. The fish is stewed with different fruits and vegetables. These fish dishes in various forms are made throughout Azerbaijan.

The fact that fish from the Kura River, which flows near Barda, was brought to Karabakh, particularly to Barda, was recorded by the 10th century Arab travelers, al-Muqaddasi (10th century) and al-Istahri (10th century). They mentioned fishes like "kasbuvin", "tirrikh", "surmakhi", "zarogan" and "ishubat".

Sheep-herding has been developed in Karabakh for centuries. Local agriculture was diversified, settled and cultured. A great place was occupied by grain-growing, melon and gourd growing and gardening.

Karabakh cuisine uses nearly all types of traditional Azerbaijani open and closed hearths: tandir (oven made of clay in a hole in the earth), chala (pit), ojag (bonfire), saj (iron disk for baking bread), chargrill, bukhari (fire-place) and kura (furnace), which, taking into account local features, make it possible to highlight certain nuances in local cuisine.

Islam had an enormous impact on Karabakh cuisine. In particular, it does not use pork, and pigs have never been bred and sold at local markets in Karabakh.

Archaeological and historical studies show that over the millennia, the culinary culture of Karabakh has maintained its traditional look. Excavations in the settlement of Chalagantapa indicate that materials from different layers (horizons) do not differ from each other. From the time it was founded (6th-5th millennia B.C.), the ancient population of Chalagantapa was familiar with the culture of farming, cattle-breeding, mining and stone and bone processing techniques.

Sources note the high agricultural culture of Karabakh residents. On irrigated land, they cultivated wheat, rice, cotton and mulberry. Mirza Jamal Javanshir (1773-1855) recorded in his book "The History of Karabakh" that one-fourth of seeded wheat provides 20 quarters of the harvest there. An especially rich harvest is yielded by rice and millet (over 50 quarters for one quarter). In addition, he points to large herds of cattle and sheep and goats.

The population of Karabakh ate various wild grasses and cultivated greens. The vizier of Ibrahim Khan of Karabakh – the outstanding Azerbaijani poet, thinker and statesman, Molla Panah Vagif, says in his poems:

"Dirrik - tərəvəzə yaxşı keşik çək kişniş, şüyüd, təzə tərəni saxla" ("Guard your vegetables and fields of greens - coriander, dill and fresh watercress very well, and take care of them!").

In his book, Doctor of History Professor Ziyadkhan Nabibayli names 245 wild plants which were used only in the cuisine of Lachin District.

Karabakh cuisine also widely used dried fruit, and it was served as a dessert. It was used to make khoshab (compote) and was added to the pilaf, soups, meat and other dishes. At the All-Russian Exhibition in Moscow in 1882, Karabakh fruits - Cornelian cherries, mulberry and cherry plum lavashana (sour candy), made by the daughter of the Karabakh khan - poetess Khurshudbanu Natavan, were put on display. Having visited Azerbaijan, Alexander Dumas (father) and the painter Monet met with her, and Dumas described this meeting in his book "Journey to the Caucasus".

Lavashana was borrowed by Slavic cuisine from Azerbaijani cuisine: it is mentioned in "The Domostroy" under the name of "levashinki."

The Arab author Ibn Haukal (9th century) recorded that Barda chestnuts were larger and more productive than Syrian ones. This is confirmed by Hamdallah Qazvini, who writes about Barda in his essay "Nuzhan al-Qulub" ("Delight of Hearts") (14th century): "There are a lot of fruits here, especially nuts and chestnuts, which are better than anywhere else." His words are confirmed by other Arab travelers. The Arab traveler Al-Istahri (10th century) recorded in his "Kitab Masalik al-Mamalik":

"If we talk about Barda, it is a place with a healthy climate, fertile, arable land and multiple fruits, and less than one farsakh from Barda, in the town of Andarab, there is a wide network of gardens and plantations where they grow melons and all kinds of fruit. The local hazelnut is better than those from Samarkand, while chestnuts are better than those from Sham. Another fruit, called "ruchal" (zugal, zogal - Cornelian cherry - T.A.), grows here.

"The chestnut is half the size of the black walnut and tastes like persimmon and hazelnuts. Figs are brought to Barda from Lasub. This is the best fig. There are many ownerless mulberry trees here."

The Arab traveler Al-Muqaddasi writes about Barda in the 10th century: "Berda'a is a nice and beautiful city rich in fruits. It is a nice city with beautiful pastures and two rivers running through it: the faces of its inhabitants are like a pearl and coral, and they are also generous and merciful.

"In Berda'a, there is a Sunday market called 'Kurkiyu'... There is nothing like the fruit called 'zukul'. They have figs and chestnuts of extremely good quality."

Ibn Haukal (10th century) also wrote about Barda. "In Bardaa ... there are nuts and shihaballut (chestnut – T.A.), which stand above the Syrian shihiballut in size, charm, taste and abundance of fruits. They grow 'zukul' (apricot), which is the size of 'gubeyra'. It has a date seed and tastes sweet when it is ripe. In Berda, figs are imported from Lasub, their mulberry trees are available to the public, and they do not have owners and are not sold or bought."

Nizami Ganjavi added in the 12th century: "How wonderful and glorious Barda is. And flowers bloom here in winter and summer."

The 17th century traveler Evliya Chelebi records: "Karabaglar... a gardener named Yazdon–gulu brought us 26 varieties of juicy pears. Trying the 'malanja', 'abbasi' and 'ordubadi' pears, you feel the taste of a candy in your mouth. There are pomegranates like a ruby. The chefs are clean and all Muslims." In another place, he says: "Karabakh includes separate sultanates in the possessions of Tabriz. Food and drinks deserve commendation. There are 10 sorts of juicy, ruby-colored grapes; cherry syrup, soft drinks; 18 kinds of delicious juicy pomegranates. The local quince the size of the human head is famous."

In his book "Yelizavetopol Province, Impressions and Memories," the Russian scientist I. L. Segal describes the Agdam bazaar in 1902 in the following way:

"Vans and carts were filled with bags and chuvals of grain bread, baskets of fruits and motals (cheese in wineskin – T.A.). The Agdam market has existed since 1867. Gardening, mainly mulberry-growing, is one of the most important sectors of the economy in Agdam."

Under Article 6 of the Treaty of Kurakchay signed on May 14, 1805 between Ibrahim Khan of Karabakh and the Russian Empire (signed by P. D. Tsitsianov), Ibrahim Khan agrees to sell the Russian army wheat and oatmeal.

One of the main components of the meal of every Azerbaijani is bread. Various types of bread were baked in Karabakh - kullama, bozlamaj, tandir, churak, kozlama, komba (ash-cake), lavash, khamrali, yukha, fatir, galincha, maldili, chapartma, jad and ajitma.

In both summer and winter, the favorite kind of bread was yukha, which was thin as paper. It could be stored for years. People took a saj with them when traveling in order to bake yukha. Baked yukha was dried and stacked in a pile. Before use, water was sprinkled on it to make it "fresh". For messengers, it was milled into flour, and they could eat it on the go without dismounting from the horse or quickly prepare it like the Russian "tyuri" by adding water and dried minced meat.

Yukha is used to make the traditional sandwiches "durmak" or "burmak". To do this, yukha is stuffed with cheese, cottage cheese, herbs or butter, jam or meat, rolled up as a tube, folding the bottom so that the stuffing does not fall or spill out.

The oldest sajs – made of clay – were found in Karabakh during excavations at Uzarliktapa (Agdam District). They belong to the 4th millennium B.C. Stone and clay sajs were found during archaeological excavations in the entire territory of Azerbaijan. Now iron sajs are used.

Sajs are good not just for baking bread and yukha (a kind of flat bread), they are also used to bake jad (corn cakes), kata and gutabs (thin pieces of dough stuffed with meat and other fillings), national pastry products such as fasali, kata and various dishes - sajichi, govurma and jiz-biz. An inverted saj is used as a kind of tava (pan).

Unlike other regions, the saj was used in Karabakh to bake "layli yukha" – yukha made of layers: in this case, one side of yukha was prepared on the previous one. This bread could not be stored for a long time, but it was more aromatic and tasty than the usual yukha.

If the dough was kneaded with milk adding honey or sugar, "khirt-khirt yukha" (crispy yukha) was made. It was made on holidays and sometimes without the sweet filling.

"Lavaş" was made on a saj and tandir. The lavash was mostly cooked in Gubadli, Jabrayil, Zangilan and Fizuli districts of Karabakh. "Komba" of puff pastry was made in a tandir and under a saj, or on ashes.

Such flour products as "sudlu churak" (milk bread), "fasali", "bish", "yagli koka", "eyirdek", "keppeche" and "sakkizlik" are common in Karabakh. We would like to dwell separately on the "kata" (flat pie with greens). Kata is made

on a saj. To this end, chopped greens and various fillings (with cheese, cottage cheese, potatoes, etc.) are spread on half of a thinly rolled yukha. The other half covers the staffing. The edges of the dough are stuck and baked on both sides on a saj. When it is served, a piece of butter is placed inside and gatig (yogurt) is served alongside. Another type of kata is gutab. It is smaller in size. Gutabs are cooked with herbs, meat, pumpkin, etc. They look like Azerbaijani chebureks (chiy borak, borak with raw meat), but unlike chebureks, they are not fried, but baked without oil. Such products are common to all Turkic peoples. In Turkey, they are called "ay (lunar - T. A.) borek", in Borchali - "taycharig" and in Bashkortostan and Tatarstan - "kystybyy".

Armenians have also learned to cook this dish in Karabakh and only in recent years. The Armenians present this dish under the name of "zhingalov hats".

For example, in this connection, we read on the website *analitika.at.ua*: "On April 21 at 2000, the opening of the festival 'Zhingalov Hats' will be held on the stairs of the City Cafe (in Moscow – T. A.). 'Zhingalov Hats' is an originally Karabakh dish, which is not found in the cuisine of all other regions of Armenia." But this dish is cooked in all areas of Azerbaijan and almost by all the Turkic peoples "in general". So neither the saj nor kata have anything to do with Armenian cuisine, whatever they call it, and consequently, this Karabakh dish and Karabakh itself have no relation to the Armenians.

Hats in Armenian (ats, khats) derives from the Turkic word has (khas, as, khash, ash) and means bread or food. Zhingal derives from the word khingal or khangal – a Turkic dish made of thinly rolled dough.

In the Karabakh zone, dairy cuisine is the same as in other regions of Azerbaijan. Cow, sheep and goat milk is used. Buffalo and goat milk is considered medicinal.

The first milk, which is received after the birth of a calf, is called "agiz". In the cooked form, it is a tasty dish called katamaz. As a ritual meal, it is divided between neighbors (usually 7 families). Sometimes artificial katamaz is cooked, for which one egg yolk is added to 1 liter of milk and cooked. If you put a raw beaten egg wholly and carefully, so it does not curdle, and boil it, adding honey, you will get a drink called "bulama" (beestlings).

Milk produced during the first 2-5 days is also called "bulama". In addition, sulug was made from "agiz" and "bulama" milk. To this end, the membrane of the placenta is thoroughly washed, filled with milk, then buried in warm ashes and kindled from above, or is placed in a hot tandir. After 1.5-2 hours, it is

taken out. A tasty cheese-like mass comes out. Sometimes "sulug" is placed in a large cauldron and boiled. Sulug is also made from normal milk, and it turns out very tasty like baked milk.

Katamaz and bulama in a cauldron with the addition of flour and butter is used to make "gaymag chorak" or "shan-shan" on a saj. The latter, in contrast to the "gaymag chorak", has many "holes" - shana.

Milk was also used as a standalone drink, especially with fresh bread, as the basis for cold (dogramaj - "okroshka" (cold soup with chopped vegetables and meat)) and hot soups, and for making pastry and bakery products.

Sheep milk was mainly used for making rennet cheese and was valued very highly. For fermentation, they used the abomasum of newborn lambs or grass "dalama otu" (rennet grass). But goat cheese was considered the most expensive, as well as medicinal cheese. Cheese from cow milk is considered to be of lower quality than sheep cheese.

Cow and buffalo milk was used mainly for cooking the fermented milk product "gatig" (yogurt). Buffalo gatig was especially valued: it is denser, fatter and tastier.

Gaymag (the fat part of the gatig - thick cream) made from buffalo gatig is denser and more delicious than that cow gatig.

Gaymag is made from milk. To do this, it is poured with a thin layer in a broad and shallow dish (sini (tray), tapsi). A day later, a film (thick cream) appears on the surface – this is milk gaymag. If milk is not boiled and is poured into the same dish immediately after milking, you get "chiya", i.e. "raw gaymag". "Sud gaymag" (milk gaymag) was obtained from boiled milk in the same kind of dish. "Gati gaymag" (thick cream) was obtained from evaporated milk. In Karabakh, such a product was also called "sudbashi". Sometimes milk was boiled on low heat in order to make it, periodically adding raw milk.

Gatig is used as a separate dish, but they also prepare various dishes (dovga, dogramaj, ovdug, shirin gatig) and atlama (a soft drink made of water and sour clotted milk) from it.

Kasmik (cottage cheese) is made from ayran (liquid obtained by beating butter from gatig) sometimes from gatig by boiling. It is salted and dried a little bit to make shor - crumbly cheese. For storage and ripening, the shor is placed in a motal - sheep wineskin. They also make motal pendir – cheese in a motal. The cheese and cottage cheese, which ripen in a motal, have a special taste and are valued higher.

The liquid remaining after cottage cheese is called zardab (whey) and after cheese – dalama (fresh cheese). Both are used for making drinks and for baking bread. This bread lasts longer and tastes better than the one made in water. If dalama is boiled, it becomes "nor".

The dish "lor" is prepared by mixing fresh cottage cheese with boiled milk and salt. When milk is added to gatig, a dish called "karamaz" comes out.

Straining gatig or ayran through a cloth, they get a concentrated product called suzma (condensed sour milk), which is used as a separate dish and for cooking some foods.

From suzma with salt, they get "gurut" - dried cheese balls or cones. Gurut can be stored for several years and is used as a base for sauces and khangel (made from thin slices of dough).

If in Lankaran they mix fresh snow with bakmaz (boiled down juice of grapes, mulberry, etc.), families and shepherds of Karabakh, who climb mountains with flocks in summer, mix a black sheep's fresh milk with mountain snow and call this dish "gar karamazi" (snow karamaz). Sometimes dishes with gar karamaz are buried in the snow or put on ice. The main difference from ice cream is that sugar is not added to the mixture. Interestingly, the "gar karamaz" is prepared only from the milk of a black sheep.

In Karabakh cuisine, meat, preferably lamb, is used more than any other ingredient. Local sheep are valued higher than other breeds. It is called "kasma goyun" (slaughtered sheep) or "atlik" (meat), i.e. "table or meat mutton". If other breeds yield "pure meat" - from 48 to 52 per cent, the Karabakh breed yields no less than 56 per cent.

The Karabakh breed of sheep has a very large guyrug (rump). Sometimes they have to place a trolley on wheels under the rump. In the bazaars of the Caucasus, experienced butchers preferred to buy Karabakh sheep as they were preferable to others. The meat of black animals was especially valued.

The lamb of the Karabakh breed is used to cook the best kebabs. Making a good kebab is a science, and kebab is a separate culinary speciality.

For kebabs, what matters is not only what sheep it is cooked from, but also what side of the sheep the meat is taken from, as well as the sex, age, feeding conditions, what firewood or charcoal are used and how the animal was killed. Kebab is served with fresh herbs, sumakh, narsharab (boiled pomegranate juice), etc. The finished meat is removed from the ramrod with a piece of bread, as if wrapping the finished dish it in. Yukha made on a saj and lavash from the tandir are more suitable for this. Kebab is sliced meat, while basdirma is kebab



meat kept in onion, vinegar or lemon juice before cooking. One of its varieties is lula kebab which is made of minced meat strung on a ramrod in the form of "round cutlets". Kebab and lula kebab are served with tomatoes, Bulgarian pepper, eggplants and potatoes baked over a fire on a ramrod.

Lamb and beef are used to make govurma (roast meat), sajustu doshama, jizbiz (roasted offals), gavli, dolma, yakhni, bagirbeyin, bozbash (dish made of chopped meat, pea and potatoes), khash (a dish cooked from the hooves of the cattle), kalla-pacha (soup prepared from ram's, lamb's or sheep's head and feet) and various soups. Yakhni and govurma are mentioned in the ancient Turkic monument of Kitabi Dada Gorgud. Khash is mentioned in written sources of the 11th-12th centuries. The meat serves as a garnish (gara) in different forms for pilaf and chilov. In Lachin District, one large dolma meal in cabbage leaves, weighing about 200-350 grams, is served at weddings and funerals. This custom is also widespread in Gabala and Ismayilli districts of Azerbaijan.

Karabakh cuisine has a lot of vegetarian dishes: sikhma, suyug, kata with herbs, etc. Flour is used to make khashil, khorra, sum-suma from grain - various kinds of hadik, govurga, govut, nukurd, gatmali, ayranli, yalanchi dolma, siyig, sudlu siyig, yarma khashil, pilafs, chilovs and many more. Legumes are also used in cuisine.

As a dessert, they prepare various kinds of tar halvah and umaj halvah, shirin kata, koka, baklava, shakarburra, guymag and govud for holidays and rituals. Fruits are also served on the table.

As for drinks, a variety of sorbets, khoshabs and drinks prepared on the basis of bakmaz (boiled juice of mulberries, grapes) are served.

Excellent honey is made from Karabakh herbs. Children had honey, fresh gaymag or butter for breakfast.

As the sauce, they used the boiled thick pomegranate juice "narsharab", and pomegranate is also used to prepare the additive "nardacha". This was recorded by the German traveler Adam O'Leary in the 18th century: "Wild grenades are all sour, and a lot of them are near rivers in Karabakh.

"Grains are removed from them, dried and sold in other places under the name of nardan (nar - pomegranate apple). These grains are consumed in order to make the meal dark and sour: they are soaked in water and the juice is squeezed from them through linen. They also boil fresh pomegranate juice, produce and store it. They usually use it to embellish their saracha millet (rice) at feasts, which makes them pleasantly acidic. They also use fruits of the dyeing

wood we know for the same purpose." Such thick sauces are also made from Cornelian cherries, sloe, zirinj (barberry) and other plants.

The Turkish scientist Dr. Yasar Kalafat writes: "Karabakh cuisine is a bridge between the cuisines of western and eastern Azerbaijani Turks - between the cuisines of these two parts of Azerbaijan (the author is referring to Iranian Azerbaijan, where most Azerbaijanis live and the Azerbaijan Republic – T. A.)." In addition to the diversity of options, there is no difference.

Yasar Kalafat names such Karabakh dishes as:

Soups: dovga, evelik shorba, umaj, arishta shorba, borsch (came from Slavic cuisine – T. A.), chicken shorba, khash (khash – T. A.) and bozbash.

Dolma (cooked by wrapping round forcemeat mixed with rice in vine leaves or cabbage): dolma made from apples, quince, dough, tomatoes, eggplants, yarpag (grape leaves - T. A), dolma, cabbage dolma.

Vegetable dishes: from evelik, nettle, green beans, spinach, shomu (sort of spinach – T. A.), merovga, zirish, mountain coriander, gushappayi, gutabs, kata with greens, kuku and other dishes with greens.

Kebabs made from potatoes, tomatoes and peppers.

Meat dishes: rennet gutabs, bozartma, basdirma kebab, rib kebab, lula kebab, doyma kebab, tika kebab, fish kebab (sturgeon) and gut kebab.

Sweets: guymag, baklava, halvah, shor gogal, Karabakh kata and kurabye.

Karabakh families went to the mountains to visit pastures and relax in summer.

The Russian scientist, I. L. Segal, also reported about the holidays of Karabakh beys in 1902. "In summer, almost all Karabakh beys come to Shusha. They live here as in their estates in a totally Asian way: they eat and sleep on the floor strewn with carpets. After the meals, dishes are washed, dried and placed on wide ledges in the room." Incidentally, Segal also gives information about Karabakh carpets here - "The main contingent of skilled craftswomen are Muslims."

In winter, people went to the lowlands, the Castilian ambassador Clavija recorded in the early 15th century...

"We were told (March 3, 1405) that the ruler Omar Mirassa (Timur's son Omar Miranshah – T. A.) was in Karabakh. He spends the winter together with his troops there. This Karabakh is rich in pastures."

He continues to write in his diary about the hospitality of the Karabakh people.

In his diary, he records: "On Sunday, the ambassadors came to the village of Santgelan (Zangelan - an area in Karabakh – T. A.). We dined in the village of Tusalar. The local tribe calls itself Turkaman. In each of these villages, the ambassadors were treated to food. Such is the custom here. The ambassadors must dismount from their horses and sit down on the carpet. Food was immediately brought for them from all houses. They brought bread, a dish filled with gatig (yogurt) and usually various rice dishes. If the guests stayed overnight, then they brought a lot of meat dishes for them. What was brought at the beginning was only aimed at welcoming them."

Like the rest of Azerbaijan, Karabakh was open and hospitable. 160 years ago, it gave shelter to Armenians who betrayed their former "homeland" - the Ottoman Empire and the Iranian state. They found new land for themselves. And there, they erected a monument in honor of the 160th anniversary of the resettlement of Armenians to Karabakh. But someone who once betrayed will betray again by habit.

Azerbaijan is doing everything possible today not only to support the one million Karabakh Azerbaijanis, building modern housing for them and providing them with free public services, free treatment, free university education and many other things, but also to protect spiritual and material culture (music, folklore, carpet-weaving, etc.) in general and culinary culture in particular from assimilation.

With the help of the Refugee Committee of the Azerbaijan Republic, the Ministry of Culture and Tourism collects and studies the culinary heritage of Karabakh.

On July 20-23, 2011, the Festival of the National Cuisine of Azerbaijan was also attended by Karabakh cooks from Shusha and Barda. Karabakh chefs took first place in kebab competitions and third place in pilaf competitions. In the competition on the "kata", which the Armenians are now appropriating, Tovuz District, which does not border on Karabakh, took first place. Like Gazakh District, Tovuz is far from Karabakh, but borders on Armenia from where Armenian "Christians" are still killing innocent civilians - children and the elderly - in these districts.

In 2011, a culinary team from Karabakh, which represented Azerbaijan in international championships attended by 32 countries, won a bronze medal in the team championship. And in the youth culinary championship, a representative of the Karabakh team won a gold medal.

During Novruz celebrations in Baku in 2010-2011, refugees from Armenian expansion in Karabakh, along with other areas of Azerbaijan, showed their excellent cuisine. The celebrations were attended by foreign guests, ambassadors and the republic's government headed by the president of Azerbaijan.

Today, the one millions refugees from Karabakh are thinking not about national cuisine, but about how to survive tomorrow and see their homes in their dreams. For the sake of a handful of Armenians, who are considered Christians, almost the whole world is indifferently watching the grief of one million people. And while we are talking about Karabakh cuisine as a thing of the past, flocks of Karabakh sheep are being stolen and fertile Karabakh fields are being mined, and instead of bread, they grow drugs there, having destroyed hundreds of public catering and food industry enterprises. The unique Museum of Bread in Agdam was looted and destroyed. Today Armenian "experts" present everything stolen by them, including in Karabakh, as their own to the whole world - land, culture, cooking, and monuments. Armenian websites have even opened pages called "Karabakh cuisine". If earlier, in Soviet times, Armenian cookbooks carefully wrote only about two dishes: Karabakh bozbash and Shusha bozbash, now they are talking about the entire cuisine of Karabakh as Armenian, although neither Karabakh nor Karabakh cuisine and bozbash are Armenian. By irony of linguistics, the word "boz" in Armenian means "prostitute" and "bash" (a Turkism in Armenian) means "head"...

*Takhir Amiraslanov  
Aynura Amiraslanova*

# 1. Şorbalər

## ■ Ağdam

Ətli şorba

### **Tərkibi:**

Sümüklü mal əti – 300 qr.

Soğan – 1 ədəd.

Yağ – 60 qr.

Kartof – 200 qr.

Düyü və ya əriştə – 50 qr.

Alça qurusu – 50 qr.

Gavalı qurusu – 50 qr.

Zoğal qurusu – 50 qr.

Tomat – 30 qr.

Duz, istiot.

### **Hazırlanması:**

*Ət ayrıca qaynadılır, qaynanmış ətlə soğan birlikdə yağda qovrulduqdan sonra tomat vurulur, ətin suyu, düyü, kartof, alça, gavalı, zoğal qurusu əlavə olunaraq qaynadılır. Bişənə yaxın duz və istiot zövqə görə vurulur, göyərti tökülür və süfrəyə verilir. (çolpa şorbası da bu üsulla hazırlanır)*

## ■ Cəbraşılı

Ətli lobya şorbası – 4 nəfərlik

### **Tərkibi:**

Ərzaq

Qoyun əti – 600 qr.

Lobyə – 480 qr.

Əridilmiş kərə yağı – 120 qr.  
Soğan – 300 qr.  
Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Qoyun əti tikələrlə doğranıb qazana qoyulur və üstünə su tökülüb bişirilir. Lobyə yuyulub isladılır və ətə əlavə olunur. Baş soğan nazik-nazik doğranır və yağda qızardılıb şorbaya qatılır. Sonra şorbaya duz və istiot vurularaq bişirilir.*

### **Nəticə**

Ətli şorbanın hazırlanma qaydası müxtəlifdir. Ağdamda ətli şorbanın tərkibinə Cəbrayıldan fərqli olaraq kartof, düyü və ya əriştə, alça, gavalı, zoğal qurusu, göyərti əlavə olunur. Cəbrayıldə isə ətli şorbaya lobyə əlavə olunur.

## ■ Cəbraşıl

Şorba (düşü və noxud şorbası)

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 250 qr.  
Düyü – 25 qr.  
Ərinmiş yağ – 20 qr.  
Soğan – 100 qr.  
Noxud – 25 qr.  
Təzə alça – 80 qr.  
Alça qurusu – 100 qr.  
Keşniş və şüyüd – 1 dəstə  
Quru nanə – 20 qr.  
Duz – 20 qr.

### **Hazırlanması:**

*Xörəyin hər payı üçün 2-3 tikə qoyun əti qazana qoyulub üstünə soyuq su tökülür və ən azı bir saat bişirilir. Alınmış bulyon süzğəcdən süzülür. Arutlanmış noxud qabaqca 3-4 saat soyuq suda isladılıb yarımhazır vəziyyətə çatınca bişirilir. Həmin noxud və yuyulmuş düyü qaynar bulyona tökülür. Sonra yağda qızardılmış soğan, suda bişirilmiş ət və duz qatılıb bişirilir. Xörəyin*

*hazır olmasına bir az qalmış alça və yaxud alça qurusu əlavə edilir. Xörək süfrəyə verildəndə üstünə keşniş və şüyüd səpilir.*

## ■ Ağcabədi

Toyuq şorbası

### **Tərkibi:**

Toyuq – 150 qr.

Ərinmiş yağ – 20 qr.

Düyü – 40 qr.

Alça qurusu – 20 qr.

Keşniş 5 qr.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş toyuq suda bişirilir. Sonra çıxarılır və bulyona düyü, yağda qızardılmış soğan vurulub qaynadılır. Sonra doğranmış toyuq əti, alça qurusu və xırda doğranmış şüyüd qatılaraq yenidən bir az qaynadılır. Süfrəyə verilən zaman xörəyin üstünə quru nanə səpilir.*

## ■ Xocavənd

Hədik

### **Tərkibi:**

Buğda – 1 kq.

Su – 5 lt.

Noxud – 200 qr.

Maş lobya – 200 qr.

Qarğıdalı – 200 qr.

Soğan – 150 qr.

İri lobya – 200 qr.

Turşu – 200 qr.

Duz, istiot – 0.1 qr

### **Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş buğda 5 litr suda 5-6 saat qaynadıldıqdan sonra üzərinə qarğıdalı, turşu, lobyə, noxud əlavə olunur və 30 dəqiqə vaxt odda qoyulur. Üzərinə soğança, duz, istiot əlavə edilərək bişirilir.*

## ■ Laçın rayonu

Hədik

### **Tərkibi:**

Buğda – 200 qr

Qarğıdalı – 200 qr

Lobyə – 400 qr

Soğan – 200 qr

Yağ – 60 qr

Lavaş – 2 ədəd

Zoğal qurusu – 100 qr

Alma qaxı – 50 qr

### **Hazırlanması:**

*Buğda, qarğıdalı və lobyəni ayrılıqda qaynadaraq bişirmək lazımdır. Narın doğranmış soğan yağda qovrulub üzərinə su tökülür və qaynadılmış məhsullar qaynayan suya əlavə olunur. İçərisinə duz, lavaş və ya zoğal qurusu həmçinin alma qaxı əlavə olunub həll bişənə qədər qaynadılır.*

### **Nəticə**

Hədiyyin hazırlanması hər iki rayonda fərqlidir. Xocavənd rayonunda hədiyyə Laçın rayonundan fərqli olaraq noxud, maş lobyə əlavə olunur. Hazırlanma qaydasında isə Xocavənddə birinci buğda qaynadılır və soğança ən son üzərinə tökülür. Laçın rayonunda isə hədiyyə Xocavənddən fərqli olaraq zoğal qurusu və alma qaxı əlavə olunur.



## ■ Bərdə

Dovğa

### **Tərkibi:**

Qatıq – 3 kq

Yumurta – 70 qr

Düyü – 60 qr

Un – 15 qr

Göyərtilər 3 dəstə (keşniş, şüyüd, dağ keşnişi, ispanaq, nanə, kərəviz, kəvər, göy soğan)

Duz – 0.3 qr

### **Hazırlanması:**

*Qatıq çalınıb üzərinə yumurta ilə çalınmış düyü əlavə edilir, un suda həll edilib qatığın üzərinə tökülür. Sonra narın doğranmış göyərtilər əlavə edilib, gur odda qarışdırılaraq bişirilir. Düyüsü bişəndə dovğa hazır hesab edilir.*

## ■ Xocalı

Dovğa

### **Tərkibi:**

Qatıq – 2 lt.

Keşniş – 2 dəstə

İspanaq – 2 dəst

Cəfəri – 2 dəstə

Şüyüd – 2 dəstə

Yumurta – 2 ədəd

Un – 300 qr.

Düyü (yumru) – 100 qr.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Qatıq qazana tökülür, taxta qaşıqla yumşaldılır, sonra 2 l su tökülür, ayran həddinə düşənə kimi qarışdırılır. Sonra qazın üstünə qoyulur. Təmizlənmiş göyərtilər xırda doğranaraq qazana qarışdırıla-qarışdırıla əlavə olunur, yumurta da başqa qabda çalınır və əlavə olunur. Qazan qaynayana kimi və*

*həttə bişənə kimi daim qarışdırılır. Bişdikdən sonra götürülür və süfrəyə verilən zaman duz tökülür.*

## ■ Ağdam

Dovğa

### **Tərkibi:**

Qatıq – 2 lt.

Keşniş – 1 dəstə

Şüyüd – 2 dəstə

Kərəviz – 2 dəstə

İspanağ – 2 dəstə

Yarpız – 1 dəstə

Düyü yumru – 100 qr.

Noxud – 50 qr.

Duz – 0.2

### **Hazırlanması:**

*Göyərti yuyulur sonra xırda doğranır, yumurta, düyü ilə birlikdə çalınıb qatığın içinə əlavə olunur. Od üzərinə qoyularaq bişənə qədər qarışdırılır, bişəndən sonra qaynadılmış noxud, duz əlavə olunur.*

## ■ Xocavənd

Dovğa

### **Tərkibi:**

Qatıq – 3 lt.

Keşniş – 2 dəstə

İspanağ – 2 dəstə

Nanə – 50 qr.

Yumurta – 1 ədəd

Un – 40 qr.

Duz – 10 qr.

**Hazırlanması:**

*Təzə qatığın içərisinə yumurta və un vurularaq qaşıqla qatışdırılır. Buraya keşniş, ispanaq, nanə və yumru düyü vurularaq vam odun üzərində taxta qaşıqla asta-asta bulanır. Düyüsü bişdikdə dovğa hazırdır.*

**■ Kəlbəcər**

*Düyünü axşam suya qoyub, səhər yuyub, alaçıy bişirilir. Təzə qatığa bir qədər su, yarpız, dağkeşnişi, göy soğan, sarımsaq, cəfəri, kərəviz, kəvər, baldırğan özəyi (başqa göyərtilər də əlavə etmək olar) əlavə edib bir qədər vam odda qaynara düşənə qədər qarışdırılıb və qaynadıqdan sonra süfrəyə verilir.*

**■ Ağcəbədi**

Dovğa

**Tərkibi:**

Qatıq – 200 qr.

Buğda unu – 5 qr.

Düyü – 10 qr.

Yumurta – 1 ədəd

İspanaq – 10 qr.

Keşniş – 10 qr.

Şüyüd – 10 qr.

Kərəviz – 10 qr.

Şalambur – 10 qr.

Yarpız – 10 qr.

Nanə – 25 qr.

Noxud – 5 qr.

Duz – 0.3 qr

**Hazırlanması:**

*Dovğa üçün noxud təmizlənilib 3-4 saat ərzində suda isladılır və sonra isti suya tökülüb bişirilir. Ayrıca qabda qatıq, düyü, yumurta, un çalınır, zəif od üzərində arası kəsilmədən qarışdırılaraq qaynara düşənə kimi bişirilir. Sonra buna yarıbişmiş noxud qatılır. Dovğanın hazır olmasına az qalmış üçün doğranmış ispanaq, keşniş, kərəviz, şüyüd və tam üçün duz vurulur.*

## ■ Laçın

Ayrılanlı dovğa

### **Tərkibi:**

Ayrılan – 3 lt.

Düyü – 100 qr.

Yarpız – 3 dəstə.

Yumurta – 3 ədəd.

### **Hazırlanması:**

*Yaz vaxtı nehrə çalxalanan zaman nehrənin yağı götürülür və ayrılan ayrı qazana tökülür, içərisinə yumurta vurulur (evin ailə üzvlərinin sayına görə). Su yarpızı yığılır, yuyulur və xırda doğranılıb ayrılan əlavə edilir. Sonra yumru düyü əlavə olunur. Qaynara düşmüş dovğanın düyüsü bişdikdən sonra qazan odun üzərindən götürülür. Zövqə görə duz vurulur.*

### **Nəticə**

Ümumilikdə dovğanın hazırlanma qaydası bütün rayonlarda eynidir. Sadəcə onların tərkibində fərq var.

Ağdam və Ağcabədidə dovğaya noxud əlavə olunur.

Kəlbəcərdə digər rayonlardan fərqli olaraq düyünü axşamdan suya qoyurlar. Kəlbəcərdə dovğaya göy soğan, sarımsaq, cəfəri, kəvər, baldırğan özəyi, şalampur kimi göyərtilər əlavə olunur. Göyərtilərdən nanə Ağcabədidə, Xocalı və Xocavənddə; yarpız Ağdam, Ağcabədi və Kəlbəcərdə; ispanaq Ağcabədi, Xocavənd, Ağdam, Xocalı, Bərdədə; kərəviz Ağdam, Kəlbəcər və Ağcabədidə dovğanın içərisinə əlavə olunur. Laçın rayonunda isə dovğanın hazırlanması digər rayonlardan onunla fərqlənir ki, bu rayonda dovğa ayrılanndan hazırlanır və dovğaya ancaq yarpız əlavə olunur.

## ■ Xocalı

Əriştə

### **Tərkibi:**

Quru lobya – 200 qr.

Soğan – 200 qr.

Yağ – 200 qr.

Un –1 kq.  
Turşu – 80 qr.  
Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Quru lobya 2 litr suda qaynadılır. Undan xəmir hazırlanır, 1-2 mm qalınlığında yuxalar yayılır. Yayılmış yuxalar 0,5 sm enində uzunsov şəkildə kəsilir. Soğan yağda qızardılır və qaynanılmış lobya suyu ilə birgə soğançanın içərisinə əlavə edilir. Sonra 4 litr su əlavə edilir və qaynayanadək gözlənilir. Kəsilmiş xəmirlər qazana tökülür, 10 dəqiqə qaynadıqdan sonra duz və istiot əlavə edilir. Bişmiş yemək boşqaba tökülür və üzərinə zövqə görə turşu əlavə olunur.*

### ■ **Şuşa** Əriştə

#### **Tərkibi:**

Un – 500 qr.  
Qara lobya – 100 qr.  
Soğan – 150 qr.  
Yağ – 30 qr.  
Ət suyu – 1 lt.  
Turşu – 30 qr.  
Nanə – 10 qr.  
Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Xəmir yoğrulur, uzun formada doğranır. Böyük qara lobya ayrıca bişirilir. Soğan yağda qovrularaq üzərinə ət suyu (adi su da ola bilər) tökülür. Qaynar halda doğranmış xəmir və bişmiş lobya suya tökülür. Turşu, istiot, nanə qurusu əlavə edilir. Qış aylarında hazırlanır.*

## ■ Xocavənd

Sulu ərişdə

### **Tərkibi:**

Un – 600 qr.

Maş lobyası – 250 qr.

Soğan – 200 qr.

Alça qurusu – 100 qr.

Quru nanə – 40 qr.

Əvəlik – 40 qr.

Yağ – 400 qr.

Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

Əvvəlcədən yoğrulmuş xəmir kündələnir və xırda əriştələr kəsilir. Lobyası qaynadılır və hazır saxlanılır. Yağda qovrulmuş soğanın üzərinə su tökülür, qaynar suya əriştə, lobyası, alça turşusu və qurudulmuş nanə əlavə edilir. Hazır olduqdan sonra süfrəyə sarımsaq qatıqla verilir.

### **Nəticə**

Əriştənin hazırlanması Xocalı və Şuşa rayonlarında demək olar ki eyni cürdür. Xocalı rayonundan fərqli olaraq, Şuşa rayonunda əriştəyə ət suyu və nanə əlavə edilir. Xocavənd rayonunda bişirilən əriştənin fərqi ondan ibarətdir ki, burada maş lobyadan, alça qurusundan, əvəlikdən istifadə olunur və süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

## ■ Zəngilan

Unlu umac

### **Tərkibi:**

Qara un – 200 qr.

Su – 1 lt.

Soğan – 1 ədəd.

Ərinmiş yağ – 100 qr.

Duz, istiot, sarıkök.

**Hazırlanması:**

Unun üzərinə su çilənir qarışdırılaraq umac hazırlanır. Su qaynadılır. Duz, istiot və sarıkök əlavə olunur. Sonra umac qarışdırıla-qarışdırıla suya əlavə olunur. Tez-tez qarışdırılır. Soğan xırda-xırda doğranılır və yağda tam qızardılır. Qaynar umacın üzərinə əlavə olunur. Umac isti halda yeyilir. Soyuqdəymədə, boğaz ağrısında olan xəstəyə daha xeyirli qida hesab olunur.

**■ Şuşa**  
Umac**Tərkibi:**

Un – 500 qr.

Yumurta – 1 ədəd.

Soğan – 150 qr.

Yağ – 30 qr.

Turşu – 50 qr.

Göyərti

Əvəlik – 80 qr.

Duz.

**Hazırlanması:**

Un yumurta ilə ovularaq umac halına salınır. Doğranmış soğan yağda qovrulur. Üzərinə doğranmış bir parça əvəlik, su əlavə edilir. Qaynar suya umac tökülür və bişənə yaxın turşu, göyərti əlavə edilir.

**■ Laçın**  
Umac**Tərkibi:**

Buğda unu – 2 stəkan

Yağ – 100 qr

Yumurta – 1 ədəd

Əvəlik qurusu – 1 ovuc

Soğan – 2 ədəd

Lavaş, duz, istiot

**Hazırlanması:**

Əvəlik qurusunun üzərinə qaynar su tökülüb islanmaq üçün kənara qoyulur. Narın doğranmış soğan yağda qovrularaq üzərinə su əlavə olunur. Qaynayan suya islanmış əvəlik, duz, istiot, lavaş əlavə edilərək qaynadılır. Unu yumurta, duz və su ilə ovuşduraraq umac hazırlanır. Hazır kütlə ələkdə ələnərək artıq unlardan təmizlənir. Umacı aramsız qarışdırmaq şərti ilə qaynayan işgənəyə töküüb hazır olunca bişirmək lazımdır.

## ■ Xocavənd

Südlü umac

**Tərkibi:**

Süd – 1 lt.

Su – 500 qr.

Umac – 400 qr.

Şəkər tozu – 200 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

Qaynadılmış südə su əlavə edilir. Əvvəlcədən hazırlanmış umac süd bişəndə qazana tökülür. 10 dəqiqə qaynadıqdan sonra duz əlavə edilərək götürülür.

**Nəticə**

Unlu umac Zəngilan və Şuşa rayonlarında demək olar ki eyni cür hazırlanır. Umacın hazırlanmasında fərq ondadır ki, Zəngilanda onun üzərinə su çilənir, istiot, sarıkök əlavə olunur, Şuşada isə yumurta ilə ovulur, əvəlik vurulur, bişənə yaxın turşu və göyərti vurulur. Laçın rayonundakı fərq isə umaca lavaş əlavə olunmasıdır. Xocavənd rayonundakı fərq isə umacın südlə hazırlanmasıdır.



## 2. Əsas yeməklər

### 2.1 Dolmalar

#### ■ Cəbraşılı

Badımcan dolması

##### **Tərkibi:**

Qoyun əti qiyməsi – 400 qr.

Düyü – 40 qr.

Badımcan – 1 kq.

Soğan – 300 qr.

Reyhan – 2 dəstə

Qatıq – 200 qr.

Sarımsaq – 15 qr.

Yağ – 100 qr.

Duz, istiot zövqə görə

##### **Hazırlanması:**

*Dolma üçün tünd rəngli badımcanlar seçilir, saplaq tərəfləri kəsilib atılır və ortasından uzununa kəsilərək toxumlardan təmizlənir. Badımcanlar qaynayan duzlu suya salınır, daha sonra badımcanların suyu ehtiyatla sıxılır. Soyumuş badımcanların hər biri yağda azacıq qızardılır. Ətin qiyməsi çəkilməmiş soğanla qarışdırılır, doğranmış göyərti əlavə olunub badımcanların içinə doldurulub qazana düzülür, az miqdarda su tökülür və ağzı bağlı qabda bişirilir. Süfrəyə yanında sarımsaqlı və ya sarımsaqsız qatıqla verilir.*

## ■ Xocavənd

Badımcan dolması

### **Tərkibi:**

Badımcan – 500 qr.

Bibər – 500 qr.

Pomidor – 500 qr.

Yağlı qoyun əti – 1 kq.

Baş soğan – 200 qr.

Noxud – 150 qr.

Keşniş – 1 dəstə

Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

Əvvəlcədən təmizlənmiş badımcanın, bibərin, pomidorun içərisinə yağda qovurulmuş çəkilmiş ət (ətin içərisinə duz, istiot, noxud, keşniş, reyhan vurulur) doldurulur. Sonra qazana yağlaraq üzərinə 1 stəkan su əlavə edilərək 30 dəqiqə vaxtda bişirilir.

## ■ Ağdam

Badımcan dolması

### **Tərkibi:**

Çəkilmiş yağlı qoyun əti – 1 kq.

Badımcan – 6 ədəd.

Pomidor – 6 ədəd.

Şirin bibər – 6 ədəd.

Soğan – 400 qr.

Yağ – 200 qr.

Noxud – 200 qr.

Reyhan – 30 qr.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Çəkilmis̄ ət və soğan yağda qovrulur, pomidorun içi çıxarılaraq ətin içərisinə vurulur, ət bişdikdən sonra qaynadılmış noxud əlavə olunur, noxudla birlikdə az müddət qovrulduqdan sonra reyhan əlavə olunur.*

*Badımcan qaynadılaraq içi çıxarılır, pomidor və bibərin də içi çıxarılır. Hazırlanmış ət pomidor, bibər və badımcanın içərisinə doldurulur. Həl bişməsi üçün 0,5 stəkan su əlavə olunur.*

**■ Şuşa rayonu**

## Badımcan dolması

**Tərkibi:**

Ət – 500 qr.

Soğan – 100 qr.

Pomidor – 4 ədəd

Badımcan – 4 ədəd

Bibər 4 ədəd

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Ət çəkilir, soğan doğranılır, pomidor, duz, istiot əlavə edilərək qızardılır. Sonra badımcan duzlu suda pörtilədilərək acı suyu çıxardılır. Hazırlanmış qiymə badımcanın, bibərin, pomidorun içərisinə yığılır və yarım saat müddətinə bişirilir.*

**Nəticə:**

Badımcan dolması Xocavənddə və Ağdamda, Şuşa eyni qaydada hazırlanır. Cəbrayıldə badımcan dolmasının hazırlanma qaydası tamamilə fərqlidir. Burada dolmanın hazırlanması üçün ancaq badım candan istifadə olunur. Ümumilikdə badımcan dolmasının hazırlanma qaydası bütün rayonlarda eynidir.

## ■ Cəbraçıl

Bibər dolması – 3 nəfər üçün

### **Tərkibi:**

Qoyun əti (quyruqla birlikdə) – 600 qr.

Şirin bibər – 10 ədəd

Düyü – 200 qr.

Baş soğan – 3 ədəd

Yağ – 150 q.

Duz, istiot – zövqə görə

### **Hazırlanması:**

*Bibər yuyulur, içərisi çıxarılır və qaynar suda azacıq pörtlənib aşısızəndə süzülür. Yumşaq qoyun əti və quyruq baş soğanla birlikdə atçəkən maşından keçirilir, alınan qiyməyə duz və istiot vurulur, sonra bu qiyməyə yuyulub pörtlənmiş düyü əlavə olunur və hamısı birlikdə qarışdırılıb əvvəlcədən hazırlanmış bibərin içərisinə doldurulur; bibər dolması yağda qızardılır sonra dayaz qazana qoyulub üstünə az miqdarda su tökülüb 15-20 dəqiqə zəif odda bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə darçın səpilir.*

## ■ Bərdə

Yarpaq dolması

### **Tərkibi:**

Ət – 1 kq

Düyü – 1 stəkan

Keşniş, şüyüd, nanə,

Duz, istiot

Yarpaq – 200 qr

### **Hazırlanması:**

*Ət atçəkən maşından keçirilir, duz, istiot, göyərti, düyü, yağ əlavə edilir. Duzlu yarpağı isə əvvəlcə soyuq, sonra qaynar suda yuyulur. Ətlər yarpağa bükülərək qazana yığılır. Susuz 5-6 dəqiqə vam oda qoyulur, sonra su əlavə edilir. Üzərinə boşqab qoyulur ki, qaynayanda açılmasın. Əvvəlcə güclü, sonra isə zəif odda bişirirsən ki, yağa düşsün.*

**■ Xocalı**

Yarpaq dolması

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 2 kq.

Yumru düyü – 180 qr.

Soğan – 200 qr.

Keşniş – 90 qr.

Şüyüd – 90 qr.

Nanə – 90 qr.

Tənək yarpağı – 240 qr.

Qatıq – 180 qr.

Ərinmiş yağ – 60 qr.

Duz, istiot, darçın.

***Hazırlanması:***

*Qoyun ətinin yumşaq hissəsi baş soğanla birlikdə atçəkən maşınından keçirilir. Qiyməyə diyü, xırda doğranılmış göyərti duz, istiot və bəzi hallarda isladılmış noxud ləpəsi qatılır. Təzə üzüm yarpağı qaynar suda pörtlədilir. Duza qoyulmuş yarpaqlar isə yarım hazır vəziyyətə gəlincə suda bişirilir. Qiymə yaxşı qarışdırılır. Hər yarpağa orta hesabla 25 qr qiymə bükülüb qazana yığılır. Üzərinə su tökülüb hazır olana kimi (bir saat) bişirilir. Süfrəyə verildikdə ayrıca qabda qatıq qoyulur.*

**■ Ağdam**

Dolma (tənək dolması)

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 160 qr.

Tənək yarpağı – 50 qr.

Yumru düyü – 50 qr.

Soğan – 20 qr.

Keşniş – 500 qr.

Nanə – 100 qr.

Duz

İstiot

Sarıkök

**Hazırlanması:**

Çəkilmiş ət düyü, soğan, nanə, keşniş, duz, istiot, sarıkök əlavə olaraq qarışdırılır. Yüymüş tənək yarpaqları isti suda pörtlədir. İçinə ət qoyularaq bükülür və qazana yığılır, üstünə az miqdarda sarıkök səpilir, üzərinə su əlavə olunur, 1-1,5 saat ərzində bişirilir.

## ■ Xocavənd

Tənək dolması

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 1 kq.

Soğan – 300 qr.

Yumru düyü – 200 qr.

Nanə – 1 dəstə

Şüyüd – 1 dəstə

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

Qoyun əti, soğan, şüyüd, nanə ətçəkən maşından keçirilir və qarışdırılır, az miqdarda düyü vurulur, təzə tənək yarpağına bükülərək bişirilir.

## ■ Cəbraşıl

Yarpaq dolması

**Tərkibi:**

Soğan – 100 qr.

Qoyun əti – 250 qr.

Yumru düyü – 200 qr.

Yağ (duru) – 60 qr.

Kərə yağı – 150 qr.

Tomat – 40 qr.

Duz, qara bibər

Bükmək üçün üzüm yarpağı

**Hazırlanması:**

*Yarpaqları əvvəlcə 3-5 dəqiqə qaynar suda yuyuruq. Təzə yarpaqdırsa bunu bir az qaynatsaq daha yaxşı olar. Soğanı ət maşınında çəkin. Buna imkan yoxdursa xırda-xırda doğrayın və ya rəndənin xırda gözündən keçirin. Yuyulmuş düyünü, soğanı, tomatı, duru yağı, duz, istiotu birlikdə qarışdırırıq. Sonra xırda-xırda dolmaları bükərək və qazana düzürük.*

**■ Füzuli**

Yarpaq dolması

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 1 kq.

Düyü – 50 qr.

Şüyüd – 50 qr.

Keşniş – 50 qr.

Nanə yarpağı – 20 qr.

Soğan – 300 qr.

Üzüm yarpağı – 500 qr.

Duz, istiot

Su – 300 qr.

Qatıq – 300 qr.

**Hazırlanması:**

*Yağlı qoyun əti ət maşınında çəkilib, düyü, şüyüd, keşniş, nanə yarpağı, soğan, istiot əlavə olunur. Qarışdırılır üzüm yarpağına bükülür. Sonra üzərinə su əlavə olunur və 40-50 dəqiqə bişirilir. Stola verilərkən yanında sarımsaq qarışdırılmış qatıq olsa daha ləzzətli olur.*

**■ Qubadlı**

DƏN dolma (yarpaq dolması)

**Tərkibi:**

Ət – 1 kq

Maş – 200 qr.

Kartof – 200 qr.

Şüyüd – 2 dəstə  
 Göy soğan – 2 dəstə  
 Keşniş – 1 dəstə  
 Düyü – 200 qr. (yumru)  
 Yağ – 200 qr.  
 Duz – 20 qr.  
 Sarıkök, istiot  
 Üzüm yarpağı – 300 qr.

### **Hazırlanması:**

*Əvvəlcə bir maşı qaynadır və ət maşınından keçiririk. Sonra yuxarıda sadalanan göyərtilər və soğan xırda-xırda doğranaraq bütün lazımi ərzaqlarla yaxşı-yaxşı qarışdırılır. Sonra həmin qarışıq suda azca pörtlədilmiş yarpaqlara bükülərək qazana yığılır. Üstünə çıxana qədər su əlavə edərək vam odun üzərində bişirilir. Bişənə yaxın üzərinə bir qədər yağ əridilib əlavə edilir. 5-10 dəqiqədən sonra yemək hazırdır. Süfrəyə sadə qatıqla, yaxud sarımsaqlı qatıqla verilir.*

### **Nəticə:**

Yarpaq dolmasının hazırlanma qaydası bütün rayonlarda demək olar ki, eynidir. Qarabağ zonasına daxil olan rayonların bəzi yerlərində yarpaq dolmasına den dolmada deyilir və fərqlərdə var. Xocalıda yarpaq dolmasına darçın əlavə olunur. Xocalıda çəkilməmiş ətə bəzən isladılmış noxud ləpəsi də qatılır. Ağdamda yarpaq dolmasına sarıkök, keşniş, nanə əlavə olunur. Xocavənddə dolmaya şüyüd əlavə olunur. Qubadlıda yarpaq dolmasına maş əlavə olunur və bu da digər rayonlardan fərqlənir. Kəlbəcərdə yarpaq dolması digər rayonlardan fərqli olaraq üzüm yarpaqlarından deyil, dəvədabanı və bağayarpağı bitkisinin yarpaqlarından hazırlanır.

## ■ Cəbraşılı

Hinduşka ətindən dolma – 10 nəfərlik

### **Tərkibi:**

Sümüksüz ət – 1 kq.  
 Ağ üzüm yarpağı – 1 kq.  
 Yağ – 500 qr.  
 Soğan – 400 qr.



Düyü – 400 qr.  
Qatıq – 400 qr.  
Duz, istiot zövqə görə

**Hazırlanması:**

*Hinduşka əti ət məşinından keçirilir, üzərinə yarı bişmiş düyü, qovrulmuş soğan, duz, istiot vurularaq qarışdırılır. Təzə üzüm yarpağı yuyulur, saplaqdan təmizlənilir və yarpaqların üzərinə hazırlanmış qarışıq qoyulub bükülür. Dolmalar bükülərək qazana yığılır və üzərinə az miqdarda su tökülür, ağzı bağlı halda bişirilir, süfrəyə qatıqla birlikdə verilir.*

**■ Cəbraçıl**

Kələm dolması – 15 nəfərlik

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 2 kq.  
Yağ – 500 qr.  
Soğan – 500 qr.  
Düyü – 600 qr.  
Kələm – 1 kq  
Duz, istiot zövqə görə

**Hazırlanması:**

*Ət ətçəkən məşində çəkilir, duz, istiot əlavə olunur. Kələm isti duzlu suda azca pörtlədir, soyuduqdan sonra müəyyən miqdarda kələm parçalarına bükülərək tavaya yığılır. Üzərinə su əlavə olunub bişirilir.*

**■ Füzuli**

Kələm dolması

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 1 kq.  
Pomidor – 200 qr.  
Soğan – 200 qr.  
Acı bibər – 1 ədəd

Şirin bibər – 1 ədəd  
 Düyü – 100 qr.  
 Su – 500 qr.  
 Kələm – 1 kq.  
 Duz

**Hazırlanması:**

*Yağlı qoyun əti ət maşınında çəkilir, pomidor, soğan, acı bibər, şirin bibər doğranır; düyü əlavə olunur. Duz vurulur, qarışdırılır və pörtlənmiş kələmə bükülür. Qazanda üstünə su əlavə olunur. Təxminən 40-50 dəqiqəyə*

■ **Şuşa**

Kələm dolması

**Tərkibi:**

Ət – 500 qr.  
 Düyü – 100 qr.  
 Soğan – 100 qr.  
 Pomidor – 50 qr.  
 Kələm – 1 kq.  
 Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Ət çəkilir, içərisinə yumru düyü, duz, soğan, istiot, sarıkök və pomidor əlavə edilib qarışdırılır. Sonra kələm duzlu suda pörtlədilir. Ət kələmin içərisinə yığılaraq bükülür və bişirilir. Süfrəyə veriləndə üzərinə nar sıxılır. Payızda dolmaların arasına heyva dilimləri də düzmək olar*

■ **Laçın**

Dən dolması-kələm dolması

**Tərkibi:**

Kələm (dolmalığ) – 1 kq.  
 Düyü yumru – 250 qr.  
 Reyhan (qırmızı) – 1 dəstə

Soğan – 200 qr.  
Quyruq – 250 qr.  
Ətotu bitkisi – 50 qr.  
Üyüdülmüş zirə tozu – 25 qr.  
Duz və istiot

**Hazırlanması:**

*Bu xörəyi hazırlamaq üçün kələmin ləçəklərini isti suya salıb çıxarmaq lazımdır. Daha sonra içlik hazırlanır. İçlik üçün xırda-xırda doğranmış quyruğun üzərinə yuyulmuş düyü, doğranmış reyhan, soğan, ətotu, zirə, duz və istiot əlavə edilib qarışdırılır. Bu içlik kələm ləçəklərinə adi qaydada bükülür. Xörək qazana yığıldıqdan sonra heyva dilimlənərək xörəyin üzərinə düzülür və su əlavə edilib, bişmək üçün sobanın üzərinə qoyulur.*

**■ Zəngilan**

Dən dolması

**Tərkibi:**

Çay maşısı – 200 qr.  
Şüyüd – 1 dəstə  
Keşniş – 1 dəstə  
Düyü – 300 qr.  
Soğan – 300 qr.  
Pomidor – 2 ədəd  
Kələm – 1 kq.  
Duz, istiot.

**Hazırlanması:**

*Əvvəlcə maş qaynadılır, sonra düyü yuyulur, qovrulmuş soğan, doğranmış pomidorla üzərinə qarışdırılır, duz-istiot, 200 qr əridilmiş kərə yağı əlavə olunur. 1 kq kələm pörtlədilir, sonra içərisinə 1 xörək qaşığı hazırlanmış içlikdən qoyulub bükülür, qazana düzülür, 1 stəkan su əlavə olunub 20-25 dəq bişməyə qoyulur.*

**Nəticə:**

Ümumilikdə dən dolmasının hazırlanma qaydası bütün rayonlarda eynidir. Sadəcə onların tərkibində müəyyən fərqlər var. Laçında dən dolması fərqli hazırlanır. Digər rayonlardan fərqli olaraq bu rayonda dən dolmasının tərkibinə reyhan, quyruq, ətotu bitkisi, zirə tozu və heyva əlavə olunur. Zəngilan və Laçında dən dolması kələmdən, Qubadlıda isə üzüm yarpağından hazırlanır. Zəngilanda dolmanın hazırlanmasında maşdan istifadə olunur. Qubadlıda dən dolmasına kartof, Zəngilanda isə pomidor əlavə olunur. Bu rayonlarında bəzilərinə kələm dolmasına dən dolması deyilir.

## 2.2 Plovlar

### ■ Qubadlı

Boranılı aqş

**Tərkibi:**

Düyü-1 kq

Boranı-500 qr

Ərinmiş yağ -300 qr

Muxəşər-100 qr

Soğan -1ədəd (baş soğan)–100 qr

Duz -60 qr

Şəkər tozu-40 qr

**Hazırlanması:**

*Boranı əvvəlcə kub formasında doğranılır. İri qazanda odun üstünə qaynamaq üçün su qoyulur. Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz ataraq düyü qazana tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə kəfkirlə qarışdırılır. Düyü uzandıqda, yumşaldıqda aqşüzəndə süzülür. Su süzüləndən sonra aqşüzəndəki düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazanın dibi tamamilə yağlandıqdan sonra bir az soğan səpilir, boranı əlavə edilib ona şəkər tozu, azacıq duz və muxəşər səpirik. Sonra yağlanmış düyü qazana tökülərək ağız kip qapaqla bağlanıb vam odun üzərinə qoyulur. Qazanın dibindəki yağ cızıldadıqda yemək hazırdır. Yemək süfrəyə tək-tək qablarda, yaxud buludda yuxa çörəklə verilir.*

### ■ Xocavənd

Boranılı aqş

**Tərkibi:**

Düyü – 400 qr.

Boranı – 1 kq.

Soğan – 200 qr.  
 Maş lobya – 250 qr.  
 Sarı kişmiş – 100 qr.  
 Qoz ləpəsi – 100 qr.  
 Sumax – 30 qr.  
 Alça qurusu – 100 qr.  
 Duz – 20 qr, istiot – 3 qr.

### **Hazırlanması:**

*Boranı əvvəlcədən təmizlənir sonra xırda-xırda doğranılır. Qaynadılmış maş lobya, düyü, kişmiş, alça turşusu, qoz ləpəsi və duz götürülür. Əvvəlcə doğranılmış boranı olmaqla bir neçə layda düzülür, üzərinə su tökməklə vam odda bişirilir. Əvvəlcədən kərə yağı da əlavə olunur.*

## ■ Zəngilan

Boranı (balqabaq) aşı

### **Tərkibi:**

Boranı – 2 kq.  
 Yumru düyü – 400 qr.  
 Çay maşı (balaca qırmızı lobya) – 200 qr.  
 Soğan – 3 ədəd.  
 Zoğal turşusu – 100 qr.  
 Şəkər tozu – 20 qr.  
 Ərinmiş yağ – 150 qr.  
 Duz-20 qr, istiot-2 qr

### **Hazırlanması:**

*Maş qaynadılaraq tam bişirilir. Suyu süzülüb soyudulur: yumru düyü yuyulub isladılır. Boranın qabığı soyulub içi təmizlənir və sinidə kubik formasında doğranılır; şəkərlə qarışdırılır. Maş, düyü, boranı, soğan, turşu, yağ, duz, istiot hamısı birlikdə qarışdırılır. Qazana tökülür və üzərinə 2 stəkan su əlavə edilib vam odda bişirilir.*

**Nəticə:**

Boranılı aşın hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlarda bəzi fərqlər var. Boranlı aşı Qubadlıda müxəşər, şəkər tozu, Xocavənddə maş lobya, sarı kişmiş, qoz ləpəsi, sumax, alça qurusu, Zəngilanda isə çay maşı, zoğal turşusu, şəkər tozu əlavə olunur. Boranlı aşın hazırlanma qaydası isə hər üç rayonda demək olar ki, eynidir.

**■ Şuşa**

Boyanalı aş

**Tərkibi:**

Düyü – 500 qr.

Boyana – 1 dəstə

Yağ – 80

Yumurta – 2 ədəd

Duz – 30 qr

***Hazırlanması:***

*Düyü ilıq duzlu suda 3 saat saxladıqdan sonra qaynadılır. Bişəndə doğranmış boyana əlavə edilib süzülür. Qazanın dibinə ət düzülür. Düyüyə yağ əlavə edilib dəmə qoyulur. Zövqə görə üzərinə yumurta da vurmaq olar.*

**■ Ağdam**

Boyanalı aş

**Tərkibi:**

Düyü – 1 kq

Yağ – 300 qr

Boyana – 80 qr

Yumurta – 2 ədəd

Duz -60 qr, istiot – 3qr.

***Hazırlanması:***

*Düyü qaynadılır, boyana xırda doğranaraq əlavə olunur. Süzüləndən yumurta ilə çalınmış bişmiş düyüdən qazmaq hazırlanır. Yağ çilənərək düyü tiyana tökülür*

və dəmə qoyulur. Dəmə qoyularkən neçə nəfər üçün nəzərdə tutulubsa, o sayda düyünün üzərində oyuqlar açılır və hər oyuğa bir ədəd yumurta çalınaraq düyü ilə üstü örtülür. Təxminən 1,5-2 saat dəmdə qaldıqdan sonra süfrəyə verilir.

## ■ Bərdə

Boyanalı aş

### Tərkibi:

Düyü – 1 kq.

Yağ – 300 qr.

Qoyun əti – 1 kq.

Soğan – 1 ədəd – 80 qr

Boyana – 1 dəstə – 80 qr

Yuxa – 3-4 ədəd

Duz – 60 qr

### Hazırlanması:

Qoyun ətinin üzərinə 1 litr su tökülüb qaynadılır. Ətin kəfi alındıqdan sonra 1 baş soğan salınıb vam odda bişirilir. Düyü dəmləmək üçün düyü əvvəlcədən iltq duzlu suda saxlanılır. Su qaynadıqda içərisinə duz və bir çimdik limon turşusu tökülür. İslanmış düyünün duzu yuyulub qaynayan suya tökülür. Düyü bişdikdən sonra süzülür. Qazanın dibinə qazmaq üçün yuxa salınıb yağlanır, arasına doğranmış boyana səpməklə düyü dəmə qoyulur. Üzərinə ərinmiş yağ tökülür. Ət bişdikdən sonra zövqə görə ya düyünün arasına düzülür, ya da ayrıca kasalarda suyu ilə birlikdə süfrəyə verilir. Yeyilən zaman aşın üzərinə qoyulur.

### Nəticə:

Boyanalı aşın hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar demək olar ki, eynidir, bəzi fərqlər var. Şuşa və Ağdamda boyanalı aş hazırlanarkən ətdən istifadə olunur. Şuşa rayonunda boyanalı plova soğan, yuxa, limon turşusu da əlavə olunur. Hazırlanma qaydası isə demək olar ki, eynidir. Sadəcə Ağdamda bu plovu hazırlayarkən neçə nəfər üçün nəzərdə tutulubsa o sayda düyünün üzərində oyuqlar açılır və hər oyuğa bir ədəd yumurta çalınaraq düyü ilə üstü örtülür.Şuşadan fərqli olaraq ət qazanın dibinə düzülür, bişdikdən sonra zövqə görə ya düyünün arasına düzülür ya da ayrıca kasalarda suyu ilə birlikdə verilir.



## ■ Şuşa

Çolpalı plov

### **Tərkibi:**

Yağ – 100 qr.

Soğan – 200 qr.

Çolpa – 1 kq.

Zoğal axtası – 20 qr.

Duz – 5 qr

Zəfəran – 2 qr

### **Hazırlanması:**

*Düyü 3 saat müddətində duzlu suda saxlanılır. Sonra qaynadılaraq süzülür, yağ və zəfəran tökülür. Çolpa qaynadılır, sonra soğan yağda qızardılıb üzərinə nar və yaxud zoğal əlavə edilir. Çolpanın içərisinə yığılaraq düyünün altına qoyulur bir saat dəmdə saxlanılır.*

## ■ Ağdam

Çolpa plov

### **Tərkibi:**

Toyuq – 1 kq.

Düyü – 400 qr.

Yağ – 160 qr.

Soğan – 100 qr.

Baş soğan – 200 qr.

Yumurta – 4 ədəd.

Zəfəran – 2 qr.

Duz – 10 qr, istiot 2 qr.

### **Hazırlanması:**

*Qaynanmış suya duz əlavə edilir, sonra çolpa həmin suya atılaraq 5 dəqiqə qaynadılır. Sonra çolpa sudan çıxarılır, düyü tökülür. Düyü süzüldükdən sonra soğan, nar, ərik qurusu, kişmiş, sarı kök, istiot qarışdırılaraq çolpanın içinə yığılır, çolpa qazanın içinə qoyulur, yağ əlavə edilərək düyü çolpanın*

üzərinə tökülür. Zəfəran, sarıkök, dağ edilmiş yağ əlavə olunur və vam od üzərində dəmə qoyulur. Təxminən 1,5-2 saat dəmdə qalır.

## ■ Xocavənd

Çolpa plovu

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Soğan – 300 qr.

Albuxara və ya sarı alça turşusu – 100 qr

Xurma – 200 qr.

Kişmiş – 200 qr.

Ərik – 100 qr.

Çolpa – 1 ədəd

Sarıkök – 15 qr.

Yağ – 150 qr.

Duz – 60 qr

### **Hazırlanması:**

Əvvəlcədən təmizlənmiş çolpa xırda-xırda doğranılır. Sonra 3 kq düyü təmizlənir, suya tökülür və qaynadılır. 250 qr soğan, qurudulmuş alça, ərik qurusu, kişmiş, xurma və çolpa bir yerdə yağda qızardılır. Qaynanmış düyü süzülükdən sonra üzərinə sarıkök əlavə edilərək dəmə qoyulur. 20 dəqiqə dəmdə qaldıqdan sonra qovurma ilə bərabər süfrəyə veririk.

### **Nəticə:**

Çolpa plovun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlarda bəzi fərqlər var. Şuşada bu plova zoğal axtası, Ağdamda yumurta, Xocavənddə isə albuxara və ya sarı alça turşusu, xurma, kişmiş, ərik, sarıkök əlavə olunur. Hazırlanma qaydası hər üç rayonda eynidir.

## ■ Qubadlı

Döşəmə plov

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Çolpa – 2 ədəd

Soğan – 200 qr.

Ərinmiş yağ – 500 qr.

Muxəşər – 300 qr.

Duz – 60 qr.

Sarıkök – 5 qr.

### **Hazırlanması:**

Çolpalar doğranmamış, soğan isə halqa – halqa doğranaraq duzlanır. Muxəşər isladılır. (zoğal turşusu) Odun üstünə qaynamaq üçün mis qazanda su qoyulur. Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz atılaraq düyü qazana tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə mis kəfkirlə qarışdırılır. Düyü uzandıqda, yaxud suyun üzərində oynamağa başlayanda çətəndə (qamışdan düzəldilmiş) yaxud aştüzəndə süzülür. Su süzülükdən sonra çətəndəki düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Mis qazana ərinmiş nehrə yağı atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə bir kəfki düyü səpilir. Sonra çolpalar ortadan açılmış vəziyyətdə arxası üstə qazanın dibinə düzülür. Muxəşərlə qarışdırılmış soğan əlavə olunur və üzərinə düyü tökülür. Düyüyə azacıq sarıkök və yaxud zəfəran vurulur. Yenidən qazan vam odun üzərinə dəm almaq üçün qoyulur. Plovun yaxşı bişməsi üçün qazan odun üstündə bir neçə dəfə fırladılır və dəmi alınır. Qazandakı düyünün qıraqları bir qədər quruduqda artıq yemək hazırdır. Düyü yağlanır, buluda çəkilərək yuxa çörəklə süfrəyə verilir.

## ■ Ağdam

Döşəməli plov

### **Tərkibi:**

Çolpa – 1 kq.

Düyü – 1 kq.

Kişmiş – 150 qr.

Yağ – 200 qr.

Duz – 60 qr.

**Hazırlanması:**

*Çolpa doğranılır, istiot və duz vurulur, qazana düzülür. Düyü qaynayır içinə kişmiş atılır. Çolpanın üzərinə tökülür, yağ da Əlavə olunur sonra da az odda dəmə qoyulur.*

*Düyü qaynadılır, sonra dəmə qoyulur. Sümüksüz ət xırda-xırda doğranılır, qaynadılır, çoxlu soğan doğranılıb qovrulur, kəvər iki yerə bölünür, soğanın üzərinə tökülüb qovrulur. Sonra üzərinə ət tökülür və qatışdırılır.*

**Nəticə:**

Döşəmə plovun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlarda bəzi fərqlər var. Qubadlıda döşəmə plova muxəşər və sarıkök vurulur, Ağdamda isə kişmiş əlavə olunur. Hazırlanma qaydası hər iki rayonda demək olar ki, eynidir.

■ **Şuşa**

Əvəlikli aş

**Tərkibi:**

Əvəlik – 80 qr.

Yağ – 50 qr.

Qatıq – 200 qr.

Sarımsaq – 1 diş

Duz – 5 qr.

**Hazırlanması:**

*Yumru düyü duzlu suda bişirilir. Bişənə yaxın doğranıb isti suda islağa qoyulmuş əvəlik sıxılıb acı suyu çıxandan sonra düyüyə qatılaraq bişirilir. İçərisinə əridilmiş yağ tökülür və dəmə qoyulur. Əvəlikli aş sarımsaqlı qatıqla yeyilir.*

## ■ Qubadlı

Əvəlikli plov

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Qurudulmuş əvəlik – 200 qr. və ya təzə əvəlik 800 qr.

Ərinmiş yağ – 300 qr.

Soğan – 100 qr.

Duz – 60 qr.

Yuxa çörək – 2 ədəd

### **Hazırlanması:**

*Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz ataraq düyü qazana tökülür. Düyü bir qədər uzandıqda süzülür. Su süzüldükdən sonra aşızəndəki düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazana ərinmiş yağ atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə yuxa sərilir, yuxanın üstünə bir kəfkir düyü və doğranıb duzlanmış soğan səpilir və düyü yağlanaraq tökülür. Təzə əvəlik doğrandıqdan sonra yaxşı-yaxşı yuyularaq bir qədər başqa qabda qaynadılır və sonra qazana düyünün üzərinə tökülür. Yenidən qazan vam odun üzərinə dəm almaq üçün qoyulur. Aşın yaxşı bişməsi üçün qazan odun üstündə bir neçə dəfə fırladılır və dəmi alınır. Qazanın yanına bir qədər su çilədikdə su yumurlanıb cızıltıyla düşürsə yemək hazırdır. Düyü buluda çəkilərək üstü qazmaqla bəzənir və qovurma ilə ayrı-ayrı qablarda, yanında yuxa çörəklə süfrəyə verilir.*

### **Nəticə:**

Əvəlikli aşın hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlarda bəzi fərqlər var. Şuşada bu plov sarımsaq-qatıqla süfrəyə verilir. Qubadlıda isə soğan vurulur, yuxa-çörəklə süfrəyə verilir. Hazırlanma qaydası isə hər iki rayonda eynidir.

## ■ Ağdam

Lobyalı aş

### **Tərkibi:**

Düyü – 500 qr.

Yağ – 100 qr.

Lobyə – 150 qr.

Yumurta – 1 ədəd.

Duz – 30 qr.

### **Hazırlanması:**

*Lobyə və düyü ayrı-ayrılıqda qaynadılır, düyünü süzənə yaxın lobyə düyününün üzərinə əlavə olunur. Süzülüb dəmə qoyulur. Qazanın dibinə qazmaq olaraq yumurta ilə bişmiş düyü qarışdırılıb tökülür. Dəmə qoyulan zaman zövqə görə dağ olunmuş yağ tökülür. Süfrəyə şəkər tozu ilə verilir.*

## ■ Lobyalı plov

Laçın

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 220q

Ərinmiş kərə yağı – 50q

Ağ lobyə – 50q

Düyü – 100q

Kişmiş – 40q

Baş soğan – 40q

Zəfəran – 0,1q

Darçın – 0,2q

İstiot – 1 qr, duz – 5 qr

### **Hazırlanması:**

*Hər pay üçün 2-3 tikə ət götürülür, duz, istiot vurulub soğanla qızardılır, zəfəran şirəsi və bulyon əlavə edilib, hazır olunca bişirilir. Lobyə və düyü ayrı-ayrılıqda bişirilir və süzülərək qarışdırılıb dəmə qoyulur. Kişmiş yağda ayrıca bişirilir. Süfrəyə verildikdə boşqaba düyü ilə lobyə çəkilir, üstünə kişmiş, qazmaq qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir. Ət ayrıca verilir.*

## ■ Şuşa

Lobyalı aş

### **Tərkibi:**

Düyü – 500 qr.

Lobyə – 150 qr.

Yağ – 50 qr.

Duz – 30 qr

### **Hazırlanması:**

*Düyü ilıq duzlu suda 3 saat saxlanılır. Sonra qaynadılır, süzülənə yaxın əvvəlcədən hazırlanmış xırda lobyə düyüyə qatışdırılır, süzülərək yağ əlavə edilir və dəmə qoyulur. Qazanın dibinə qazmaq qoyulur.*

### **Nəticə:**

Lobyalı aşın hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar Ağdam və Şuşa rayonlarında demək olar ki, eynidir. Bir fərq var ki, Ağdam rayonunda bu plova yumurta əlavə olunur. Laçında isə lobyalı plova qoyun əti, kişmiş, baş soğan, zəfəran, darçın əlavə olunur. Ağdam və Şuşada lobyalı aşın hazırlanma qaydası eynidir, Xocavənddə isə tamamilə fərqlidir.

## ■ Ağdam

Qaralı aş

### **Tərkibi:**

Uzun düyü – 20 kq

Yağ – 5kq

Qoyun əti – 10kq

Kişmiş – 2kq

Ərik qurusu – 2kq

Şabalıd – 4 kq

Alça qurusu – 1 kq

Soğan – 4 kq

Zəfəran – 1 paket

Sarıkök – 1 paket

Duz istiot

**Hazırlanma qaydası:****a) Aşqarası**

Soğan soyularaq qovrulur, ət qaynadılıb süzülür və soğana əlavə olunub qovrulur, qovrulduqdan sonra azca su əlavə edilir, şabalıd qaynadılıb, qabığı soyularaq əlavə edilir. Kişmiş, alça, ərik ayrıca olaraq yağda qızardılır, azca bişənə yaxın əlavə edilir.

**b) Düyü**

Düyü duzlu ilıq suda 1-1,5 saat isladılır, sonra böyük qazanda su qaynadılır və su qaynayan vaxt düyü qazana tökülür, təxminən 20-30 dəqiqə qaynayan sonra düyü süzülür, böyük qazanın dibinə bir qədər yağ tökülür, lavaş (yuxa) sərilir və düyü qazana tökülür. Üzərinə bir qədər yağ əlavə edilərək, vam od üstündə dəmə qoyulur. Sarıkök və zəfəran düyününün üzərinə səpilir. Yaxşı dəm alması üçün 1-1,5 stəkan su düyününün üzərinə çilənir.

**■ Cəbraşıl**

Plov – 20 nəfərlik

**Tərkibi:**

Düyü – 5 kq

Kərə yağı – 1 kq

Kişmiş – 200 qr.

Ərik – 200 qr.

Sarı alça – 100 qr

Toyuq – 6 ədəd

Qara istiot – 10 qr.

Baş soğan – 1 kq.

Xurma – 300 qr.

Zəfəran – 100 qr.

Lavaş çörək – 1 ədəd

Şabalıd – 500 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

Qazana 10 litr su tökülür, su qaynayanda düyü yuyularaq suya əlavə olunur 90 dərcədə 20 dəqiqə qaynamalıdır, qaynadıqdan sonra süzülür. Əlavə qazana 8



*xörək qaşığı 400 qram yağ əlavə olunur və nazik dilimlərlə doğranan soğan qazana əlavə olunur və buraya kişmiş, xurma, ərik, sarı alça əlavə olunaraq qovrulur. Başqa bir qazana 5 xörək qaşığı yağ əlavə olunur və həmin qazanın dibinə 1 ədəd lavaş çörək sərilərək üstünə toyuq döşənir sonra qovrulmuş ərzaqlar onun üstünə əlavə olunur. Süzülmüş düyü qovrulmuş ərzaqların üzərinə əlavə olunur. Sonra zəfəranı qaynar suda isladaraq 500 qram əridilmiş kərə yağına əlavə olunur və düyünün üzərinə səpilir. 30 dərəcə temperaturda 45 dəqiqə dəmə qoyulur və dəmdən götürüləndən sonra süfrəyə verilir.*

## ■ Xocalı

Aş qarası

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 1 kq.  
 Ərik qurusu – 300 qr.  
 Albuxara – 300 qr.  
 Alça qurusu – 300 qr.  
 Kişmiş – 300 qr.  
 Şabalıd – 500 qr.  
 Soğan – 500 qr.  
 Yağ – 300 qr.  
 Duz – 30 qr.  
 İstiot – 4 qr.  
 Sarıkök – 2 qr.

### **Aşın düyüsünün tərkibi:**

Düyü – 1 kq.  
 Yağ – 200 qr.  
 Kişmiş – 100 qr.  
 Sarıkök – 3 qr.  
 Duz – 60 qr.

### **Hazırlanması:**

*Aşın qarasının hazırlanma qaydası: Qoyun əti doğranıb qaynadılır; soğan doğranıb qızardılır; şabalıd duzlu suda bişirilib təmizlənir. Ərik qurusu, albuxara, alça qurusu, kişmiş yuyulur və ayrı-ayrı yağda qızardılır. Bu qaydada lay-lay düzülür. Ət, soğança, ərik qurusu, şabalıd, albuxara, alça*

*qurusu, kişmiş. 4 litr suya bir xörək qaşığı duz əlavə olunur və qaynadılır. Su qaynayan zaman düyü suya əlavə olunur və bişənədək qaynadılır. Bişən düyü süzülür və qazana tökülüb üzərinə ərinmiş yağ, sarıkök və qızardılmış kişmiş əlavə olunur. Qazanın qapağı dəsmalla bükülüb vam odda dəmə qoyulur. Aş süfrəyə verilən zaman boşqaba çəkilmiş aş düyüsünün üzərinə aşqarası əlavə olunur.*

## ■ Xocavənd

Plov

### **Tərkibi:**

Uzun düyü – 500 qr.

Yuxa – 1 ədəd

Xırda lobya – 200 qr.

Sarıkök və ya zəfəran – 3 qr.

Duz – 30 qr.

### **Hazırlanması:**

*Düyü isladılır sonra qaynadılır və süzülür. Bişmiş lobya düyüyə qatılır. Qazanın altına yuxa qoyularaq düyü qoyulur*

### **Aş qarası üçün**

Ət – 1 kq.

Soğan – 300 qr.

Şabalıd – 200 qr.

Alça qurusu – 200 qr.

Qaysı qurusu – 100 qr.

Xurma – 100 qr.

Kişmiş – 100 qr.

Duz – 10 qr.

### **Nəticə:**

Plovun tərkibinə qatılan ərzaqlar demək olar ki, eynidir. Sadəcə Cəbrayıldə plov toyuq ətindən hazırlanır. Xocalıda plova albuxara, Xocavənddə isə xırda lobya əlavə olunur. Hazırlanma qaydası isə eynidir.

## ■ Qubadlı Qaralı aş

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Ət – 1 kq.

Ərinmiş yağ – 500 qr.

Kişmiş – 200 qr.

Gavalı qurusu – 200 qr. (yaxud alça qurusu)

Şabalıd – 300 qr.

Ərik – 200 qr.

Soğan – 4 ədəd – 250 qr

Duz – 60 qr.

Sarıkök – 0,5 qr.

Yuxa çörək – 2 ədəd.

### **Hazırlanması:**

*Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz atılaraq düyü qazana tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə kəfkirlə qarışdırılır. Düyü uzandıqda, bir qədər yumşaldıqda aşı-süzəndə süzülür. Su süzüləndən sonra düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazana ərinmiş yağ atılaraq odun üstünə qoyulur. (Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə bir kəfir düyü səpilir. Sonra yuxalar qazanın dibinə sərilir və düyü tökülür və düyüyə sarıkök və bir az ərinmiş yağ əlavə edilib (vam odda) dəmə qoyulur. Tez-tez düyününün dəmi alınır. Qazanın dibi cızıldadıqda onu odun üstündən götürərək qalın dəsmalla bükülür. Sonra qara hazırlanır (qara əvvəlcədən də hazırlana bilər). Doğranıb yaxşı-yaxşı yuyulmuş ət qaynadılır. Ət qaynayan zaman kəf tamamilə yığıldıqdan sonra qazana bir qədər duz və doğranmış bir ədəd soğan atılır. Ət sümükdən ayırdıqdan sonra azacıq yağ atılmış qazanda qovrulur. İsladılmış ərik, alça və pörtlədilərək təmizlənmiş şabalıd, kişmiş və uzunsov doğranmış soğan ayrı-ayrılıqda (azacıq sarıkök atılmaqla) yağda qovrulurlar. Lay-lay yığılaraq (kişmişdən başqa) üstünə bir çömçə ətin suyundan tökülür. Vam odun üstündə bir qədər bişdikdən sonra artıq yemək hazırdır. Düyü buludlara çəkilərək üstü kişmiş və qazmaqla bəzədilir və aşqarası ilə qablarda süfrəyə verilir.*

## ■ Xocalı

### Aş qarası

Qoyun əti – 1 kq.

Ərik qurusu – 300 qr.

Albuxara – 300 qr.

Alça qurusu – 300 qr.

Kişmiş – 300 qr.

Şabalıd – 500 qr.

Soğan – 500 qr.

Yağ – 300 qr.

Duz – 15 qr, istiot – 2 qr, sarıkök – 2 qr.

### **Hazırlanması:**

#### **Aş qarasının hazırlanma qaydası:**

*Qoyun əti doğranıb qaynadılır, soğan doğranıb qızardılır, şabalıd duzlu suda bişirilib təmizlənir. Ərik qurusu, albuxara, alça qurusu, kişmiş yuyulur və hər biri ayrı-ayrı yağda qızardılır. Aşağıdakı qayda ilə lay – lay düzülür:*

*Ət, soğança, ərik qurusu, şabalıd, albuxara, alça qurusu, kişmiş.*

#### **Aşın düyüsünün tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Yağ – 200 qr.

Kişmiş – 100 qr.

Sarıkök – 2 qr.

Duz – 60 qr.

#### **Aşın düyüsünün hazırlanma qaydası:**

*4 litr suya bir xörək qaşığı duz əlavə olunur və qaynadılır. Su qaynayan zaman düyü suya əlavə olunur və bişənədək qaynadılır. Bişən düyü süzülür və qazana tökülüb üzərinə ərinmiş yağ, sarıkök və qızardılmış kişmiş əlavə olunur. Qazanın qapağı dəsmalla bükülüb vətə odada dəmə qoyulur. Aş süfrəyə verilən zaman boşqaba çəkilməmiş aş düyüsünün üzərinə aşqarası əlavə olunur.*

## ■ Xocavənd

Plov

Uzun düyü – 500 qr.

Yuxa – 1 ədəd

Xırda lobya – 200 qr.

Sarıkök və ya zəfəran – 2 qr.

Duz – 30 qr.

### **Hazırlanması:**

*Düyü isladılır sonra qaynadılır və süzülür. Qazanın altına yuxa qoyularaq düyü əlavə olunur və bişmiş lobya qatılaraq dəmə qoyulur.*

### **Aş qarası üçün**

Ət – 1 kq.

Soğan – 300 qr.

Şabalıd – 200 qr.

Alça qurusu – 200 qr.

Qaysı qurusu – 100 qr.

Xurma – 100 qr.

Kişmiş – 100 qr.

Duz – 8 qr.

## ■ Şuşa

Qaralı aşı (turşu-qovurma plov)

### **Tərkibi:**

Düyü – 2 kq.

Ət – 1 kq.

Yağ – 1 kq.

Ərik – 20 qr.

Kişmiş – 20 qr.

Gavalı – 20 qr.

Şabalıd – 0,5 kq.

Soğan – 0,5 kq.

Yağ – 350 qr.

Zəfəran – 4 qr.

Sarıkök – 3 qr.

**Hazırlanması:**

*Qoyun əti doğranılır, qaynadılıb süzülür, sonra yağda qovrulur. Soğan ayrıca qovrularaq ətə qarışdırılır. Gavalı, qaysı əvvəl soyuq suda sonra isti suda yuyulub ətin üzərinə əlavə edilir. Sonra şabalıd da qatılaraq bişirilir. Düyü duzlu ilıq suda 3 saat saxlanılır, sonra qaynadılıb dəmə qoyulur və üzərinə zəfəran əlavə edilir.*

■ **Ağdam**

Qaralı Plov

**Qara.**

**Tərkibi:**

Ət – 600 qr.

Soğan – 600 qr.

Ərik – 300 qr.

Kişiş – 300 qr.

Gavalı – 300 qr.

Şabalıd – 300 qr.

Yağ – 300 qr.

Düyü – 1 kq.

Kök – 200 qr.

Duz – 60 qr.

**Hazırlanması:**

*Ət qaynadılır, soğan qovrulur, ərik, kişiş, gavalı, şabalıd ayrı-ayrı yağda azca qovrulur. Sonra qaynadılmış ət, üstündən şabalıd, gavalı, ərik, kişiş qazana düzülür, vam odda bişirilir.*

*Düyü qaynadıqdan sonra süzülür, sonra yumurta ilə yuxa hazırlanır, qazana qoyulur, üstündən qaynadılmış düyü tökülür, sonra kök tökülür qazanın üstündə az odda dəmə qoyulur.*

**Nəticə:**

Qaralı aşın hazırlanmasında istifadə edilən ərzaqlar demək olar ki, eynidir. Bəzi fərqlər var. Xocalıda qaralı aş albuxara, alça qurusu; Xocavənddə xırda lobyə, alça qurusu, xurma; Ağdamda isə kök əlavə olunur. Bütün rayonlarda qaralı aşın hazırlanma qaydası isə demək olar ki, eynidir.

**■ Bərdə**

Qatıqlı aş

**Tərkibi:**

Düyü – 100 qr.

Pərpətöyün – 410 qr.

Qatıq – 200 qr.

Sarımsaq – 10 qr.

Duz – 5 qr.

***Hazırlanması:***

*Pərpətöyün doğranıb qaynadılır. Başqa qabda da düyü qaynadılır. Qaynadılmış düyü, pərpətöyün və bir diş sarımsaq da əzilib çalınmış qatığa əlavə edilir.*

**■ Şuşa**

Qatıqlı aş

**Tərkibi:**

Pərpətöyün 6 dəstə – 480 qr.

Qatıq – 2 lt.

Sarımsaq – 15 qr.

Düyü – 600 qr.

Duz – 5 qr.

***Hazırlanması:***

*Düyü duzlu suda bişirilir. Bişənə yaxın onun içərisinə pərpətöyün göyərtisi doğranıb tökülür. Qatılaşmış halda sinilərə tökülüb soyudulur. Qatığa sarımsaq vurularaq qatılaşmış düyü və göyərtinin üzərinə əlavə edilib qarışdırılır. Zövqə görə pərpətöyün əvəzinə şüyüd, dağkeşnişi, keşniş və nanə də vurula bilər. Bu yemək yay fəslində hazırlanır.*

## ■ Xocavənd

Qatıqlı aşı

### **Tərkibi:**

Göy lobya – 200 qr.

Düyü – 500 qr.

Göyərtili – 80 qr.

Yağ – 80 qr.

Duz – 30 qr.

Qatıq – 200 qr.

### **Hazırlanması:**

*Qaynadılmış suya xırda doğranmış göy lobya əlavə edilir və 20 dəqiqə qaynadılır. Sonra doğranmış göyərtili və undan hazırlanmış umac da əlavə edilir. Hazır xörək soyudulur üzərinə ayran əlavə edilərək süfrəyə verilir.*

### **Nəticə:**

Bərdə və Şuşada qatıqlı aşın hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar eynidir. Fərq ondadır ki, Xocavənddə qatıqlı aşıya göy lobya əlavə edilir. Bərdə və Şuşada bu aşın hazırlanma qaydası eynidir, Xocavənddə isə fərqlidir. Xocavənddə qatıqlı aşı hazırlayarkən üzərinə undan hazırlanmış umac da əlavə olunur.

## ■ Qubadlı

Qələyəli plov

### **Tərkibi:**

Düyü -1 kq.

Qoyun əti – 1 kq.

Ərinmiş yağ -150 qr.

Noxud – 300 qr.

Soğan – 300 qr.

Duz – 70 qr.

Nanə – bir qədər – 150 qr.



**Hazırlanması:**

Əvvəlcə qoyun ətindən bozbaş bişirilir. Ət iri-iri doğranıb qaynadılır və kəfi tamamilə yığılır. Ət sümükdən ayrıldıqdan sonra soğan dağında (soğan iri-iri uzunsov doğranır və tam qızarmır) qovrulur, bir qədər su əlavə edilib kartof və əvvəlcədən isladılıb qaynadılmış noxud əlavə olunur. Həl bişdikdə bir az nanə qurusu atılır. Bozbaş hazır olduqda digər plovlarda olduğu kimi düyü süzülür, suyu tamamilə çəkildikdən sonra tək-tək qablara çəkilərək, üstünə hazırlanmış bozbaşdan tökülüb süfrəyə verilir.

## ■ Laçın

Qələya

**Tərkibi:**

Xoruz əti – 1 kq.

Düyü qırmızı – 400 qr.

Yağ – 100 qr.

Soğan 200 qr.

Alça qurusu – 50 qr.

Duz – 30 qr.

İstiot – 3 qr.

**Hazırlanması:**

Bir illik xoruz əti həll bişənə qədər qaynadılır. 2 stəkan qırmızı düyü suda saxlanılır. Başqa qazanda (mis qazan olsa daha yaxşı olar) soğan yağda qızardılır və ət qaynadıqdan sonra su ilə birlikdə soğançaya əlavə edilir. Yuyulmuş düyü də əlavə olunub vaxt odun üzərində bişirilir, o zamana qədər ki, düyü dəm alır, duzu və istiotu zövqə görə əlavə edilir. Bir neçə ədəd alça qurusu da əlavə etmək olar.

**Nəticə:**

Qələyli plovun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlarda bəzi fərqlər var. Qubadlıda bu plova qoyun əti, noxud və nanə əlavə olunur. Laçında isə, xoruz əti və alça qurusu əlavə olunur. Hazırlanma qaydası hər iki rayonda demək olar ki, eynidir.

## ■ Şuşa

Qiyəmli plov

### **Tərkibi:**

Ət – 1 kq.

Zoğal axtası 20 qr.

Kişmiş – 50 qr.

Düyü – 500 qr.

Yağ – 100 qr.

Un – 500 qr.

Yumurta – 1 ədəd

Duz

### **Hazırlanması:**

*Qoyun əti maşından keçirilib yağda qovrulur. İçərisinə zoğal axtası, kişmiş vurulur. Düyü süzülərək qiymə ilə qat-qat qazana yığılıb dəmə qoyulur. Qazanın dibinə qazmaq hazırlamaq üçün: un, yumurta, yağ – yoğurulub yuxa halına gətirilir və qazanın dibinə qoyulur.*

## ■ Xocavənd

Qiyəmli aş

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Mal əti – 600 qr.

Baş soğan – 300 qr.

Yağ – 350 qr.

Sarıkök – 8 qr.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Çəkilməmiş mal əti suda qaynadılır üzərinə yağ, duz, istiot, sarıkök əlavə edilərək qovrulur. Sonra qazanın dibinə yuxa sərilərək üzərinə qiymə səpilir sonra biraz düyü, bu hal bir neçə dəfə təkrarlanır və 30 dəqiqə dəmə qoyulur.*

**Nəticə:**

Qiyməli plov Şuşada qoyun ətindən, Xocavənddə isə mal ətindən hazırlanır. Qiyməli plovun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar da fərqlidir. Şuşada bu plova zoğal axtası, kişmiş, yumurta, Xocavəndə isə baş soğan və sarıkök vurulur. Qiyməli plovun hazırlanma qaydası isə hər iki rayonda eynidir.

## ■ Şuşa

### Səbzli plov

**Tərkibi:**

Ət – 500 qr.

Yağ – 200 qr.

Düyü – 500 qr.

Soğan – 300 qr.

Şüyüd – 1 dəstə

Kəvər – 1 dəstə

Turşəng – 1 dəstə

Cəfəri – 1 dəstə

Dağ keşnişi – 1 dəstə

Tərxun – 1 dəstə

Limon duzu

Zəfəran – 5 qr.

Duz – 30 qr.

**Hazırlanması:**

*Düyü duzlu ilıq suda 3 saat saxlanılır. Sonra qaynadılıb dəmə qoyulur; yağ tükülür; zəfəran əlavə olunur. Ət suda qaynadıqdan sonra yağda qızardılır, sonra ayrıca qabda qızardılmış soğanın üzərinə tükülüb qarışdırılır. Ətə şüyüd, kəvər, turşəng, cəfəri, dağ keşnişi, tərxun və sair göyərtilər doğranılıb qatışdırılır. Səbziyə limon duzu, istiot əlavə edilir. Yayda göy alça da tükülür.*

## ■ Cəbraşıl

Səbzi – qovurma plov – 30 nəfərlik

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 6 kq.

Düyü – 2 kq.

Yağ – 1.5 kq

Soğan – 1 kq.

Abqora – 800 qr

Göyərzi – 800 qr

(kəvər, şüyüd, keşniş, quzuqulağı, və s)

Zəfəran – 6 qr.

Darçın – 6 qr.

Duz – 120 qr.

İstiot – 5 qr.

### **Hazırlanması:**

*Səbzi – qovurma plov üçün yumşaq qoyun əti 35-40 qramlıq tikələrə doğranılır və bunlara duz, istiot vurulub qızdırılmış tavada yağda qızardılır. Sonra abqora, qızardılmış soğan, zəfəran və göyərzi əlavə edilərək az miqdarda ət suyunda bişirilir.*

*Ayrıca olaraq da düyüdən plov hazırlanır və düyünün bir hissəsinə zəfəran şirəsi vurulur.*

*Süfrəyə verilən zaman düyü təpəcik şəkilində boşqaba çəkilir və üstünə zəfəran vurulmuş düyü tökülür. Yanına hazır səbzi – qovurma qoyulur, üzərinə isə yağ tökülür və darçın səpilir.*

## ■ Qubadlı

Səbzi plov

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Qoyun əti – 800 qr.

Ərinmiş yağ – 300 qr.

Qara gavalı – 200 qr.

Soğan – 100 qr.

Duz – 60 qr.

Səbzi – 4 dəstə  
 Sarıkök- 5 qr.  
 Yuxa çörək – 2 ədəd

**Hazırlanması:**

*Əvvəlcə səbzi və qoyun əti soğanla ayrı-ayrılıqda qovrulur. Qovrulmuş qoyun əti və səbzi isladılmış gavalı turşusu ilə birlikdə qarışdırılır. İri qazanda odun üstünə qaynamaq üçün su qoyulur. Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər suda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz ataraq düyü qazana tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə kəfkirlə qarışdırılır. Düyü uzandıqda, yumşaldıqda aşısüzəndə süzülür. Su süzüləndən sonra aşısüzəndəki düyü yenidən başqa qaba qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazana ərinmiş nehrə yağı atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə yuxa sərilir və düyü yağlanaraq tökülür. Düyüyə azacıq sarıkök və yaxud zəfəran səpilir. Yenidən qazan vam odun üzərinə dəm almaq üçün qoyulur. Aşın yaxşı bişməsi üçün qazan odun üstündə bir neçə dəfə fırladılır və dəmi alınır. Qazanın yanına bir qədər su çilədikdə su yumurlanıb cızıltıyla düşürsə yemək hazırdır. Düyü buluda çəkilərək üstü qazmaqla bəzənir və qovurma ilə ayrı-ayrı qablarda, yanında yuxa çörəklə süfrəyə verilir.*

■ **Xocalı**

Səbzi – qovurma plov.

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 15 kq.  
 Düyü – 30 kq.  
 Kərə yağı – 10 kq.  
 Baş soğan – 3 kq.  
 Kəvər – 10 dəstə  
 Keşniş – 10 dəstə  
 İspanaq – 10 dəstə  
 Turşəng – 10 dəstə  
 Duz – 1 kq 800 qr.  
 İstiot – 10 qr.  
 Zəfəran – 20 qr.

**Hazırlanması:**

*Yumşaq qoyun əti 35-40 qramlıq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub qızardılır. Göyərtilər yuyulub doğranılır. Ətin üzərinə yağda qızardılmış soğan və göyərti ilə iri doğranmış göyərti əlavə edilib bişirilir. Ayrıca bişirilmiş plovun bir hissəsinə zəfəran vurulur. Boşqaba çəkilib yanına səbzi-qovurma qoyulur, üzərinə yağ tökülür.*

**Nəticə:**

Səbzi qovurma plovun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar demək olar ki, eynidir sadəcə bəzi fərqlər var. Cəbrayılada səbzi plova abqora, darçın, Qubadlıda qara gavalı, səbzi, sarıkök vurulur. Plova əlavə olunan göyərtilərdə də fərqlər var: Şuşada turşəng, cəfəri, tərşun, Cəbrayılada quzuqulağı, Xocalıda isə ispanaq, turşəng vurulur. Qubadlıda isə ümumiyyətlə göyərtidən istifadə olunmur. Hazırlanma qaydası isə bütün rayonlarda demək olar ki, eynidir.

■ **Şuşa**

Şüüüdlü plov

**Tərkibi:**

Düyü – 500 qr.

Yağ – 80 qr.

Şüüüdlü – 1 dəstə.

Duz – 30 qr.

**Hazırlanması:**

*Düyü duzlu ilıq suda saxlanılır. Sonra düyü dəmə qoyulanda şüüüdlü xırda-xırda doğranılaraq düyüyə qatılır. Dəmə qoyulan zaman düyünün üzərinə yumurta vurularaq süfrəyə verilir. Qazanın dibinə qoyun əti də düzmək olar.*

■ **Qubadlı**

Şüüüdlü plov

**Tərkibi:**

Düyü – 1kq.

Şüüüdlü – 4 dəstə

Ərinmiş yağ – 300 qr.

Soğan – 100 qr.  
 Duz – 60 qr.  
 Yuxa çörək – 2 ədəd

**Hazırlanması:**

*Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz ataraq düyü qazana tökülür. Düyü bir qədər uzandıqda doğranmış şüyüd qazana tökülür və azacıq qaynadıqdan sonra süzülür. Su süzülükdən sonra aşızəndəki düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazana ərinmiş yağ atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə yuxa sərilir, yuxanın üstünə bir kəfkir düyü və doğranıb duzlanmış soğan səpilir və düyü yağlanaraq tökülür. Yenidən qazan vam odun üzərinə dəm almaq üçün qoyulur. Aşın yaxşı bişməsi üçün qazan odun üstündə bir neçə dəfə fırladılır və dəmi alınır. Qazanın yanına bir qədər su çilədikdə su yumurlanıb cızıltıyla düşürsə yemək hazırdır. Düyü buluda çəkilərək üstü qazmaqla bəzənir və qovurma ilə ayrı-ayrı qablarda, yanında yuxa çörəklə süfrəyə verilir.*

**Şüyüdlü plovun digər hazırlanma qaydası**

**Tərikibi:**

Düyü – 1 kq.  
 Şüyüd – 5 dəstə  
 Ərinmiş yağ – 200 qr.  
 Kərə yağ – 200 qr.  
 Soğan – 2 dəstə göy soğan  
 Duz – 60 qr.  
 İstiot – 8 qr.  
 Sarıkök – 8 qr.  
 Yuxa çörək – 2 ədəd  
 Yumurta – 5 ədəd

**Hazırlanması:**

*Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu ilıq suda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz atılaraq düyü qazana tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə kəfikrlə qarışdırılır. Düyü bir qədər uzandıqda doğranmış şüyüd zoğlarından bir qədər qazana tökülür və azacıq qaynadıqdan sonra süzülür. Su süzülükdən sonra aşızəndəki düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur.*

*ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazana ərinmiş yağ atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə bir kəfkir düyü səpilərək yuxa sərilir və yenidən azacıq düyü tökülərək soğan onun üzərinə yayılır. Qalan düyü şüyüdlə lay-lay qazana yığılır, bir qədər sarıkök atılır, sonra yumurtaların sayına görə çalalar açılır. Yumurtalar həmin çalalara qoyularaq yumurtanın sarısı azacıq deşilir, oraya azacıq istiot və duz atılaraq üzəri örtülür. Üzərinə kərə yağı nazik-nazik doğranılır, üzərinə bir qədər soyuq su çilənərək vəm odda dəmə qoyulur, tez-tez dəmi alınır. Qazanın yanına bir qədər su çilədikdə su yumurlanıb cızıltıyla düşürsə yemək hazırdır. Düyü buluda çəkilərək üstü qazmaqla və yumurta ilə bəzənir, yuxa çörək və qatıqla süfrəyə verilir.*

## ■ Xocavənd

Şüyüdlü aq

### **Tərkibi:**

Düyü – 500 qr.

Şüyüd – 2 dəstə

Toyuq – 500 qr.

Yağ – 100 qr.

Duz – 30 qr.

### **Hazırlanması:**

*Şüyüd yaxşıca təmizlənərək doğranılır; düyü təmizlənir, isladılır və yuyulduqdan sonra qaynadılmış suya salınır, süzülür. Süzülmüş düyüyə əvvəlcədən hazırlanmış şüyüd əlavə edilir, altına toyuq və ya un və yumurtadan hazırlanmış qazmaq əlavə edilərək dəmə qoyulur.*

### **Nəticə:**

Qubadlı və Şuşada şüyüdlü plovun hazırlanma qaydası eynidir. Fərq ondadır ki, Qubadlıda bu plova soğan əlavə olunur və yuxa çörəklə verilir. Xocavənddə isə toyuq əlavə olunur.



## ■ Şuşa

Turşu qovurma plov:

### **Tərkibi:**

Düyü – 2 kq.

Ət – 1 kq.

Yağ – 1 kq.

Ərik – 20 qr.

Kişmiş – 20 qr.

Gavalı – 20 qr.

Şabalıd – 20 qr.

Baş soğan – 500 qr.

### **Hazırlanması:**

*Qoyun əti doğranılır, qaynadılıb süzülür, sonra yağda qovrulur. Soğan ayrıca qovrularaq ətə qarışdırılır. Gavalı, qaysı əvvəl soyuq suda sonra isti suda yuyulub ətin üzərinə əlavə edilir. Sonra şabalıd da qatılaraq bişirilir. Düyü duzlu ilıq suda 3 saat saxlanılır, sonra qaynadılıb dəmə qoyulur və üzərinə zəfəran əlavə edilir.*

## ■ Cəbraşıl

Turşu-qovurma plov – 12 nəfərlik

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 1.5 kq.

Düyü – 1.5 kq.

Yağ – 540 qr.

Soğan – 800 qr.

Ət suyu – 600 qr.

Abqora – 90 qr.

Alça – 100 qr.

Şabalıd – 300 qr.

Quzuqulağı (turşəng) – 800 qr.

Mixək tozu – 12 qr.

Darçın – 3 qr.

Zəfəran – 12 qr.

Duz – 80 qr.

İstiot – 2 qr.

**Hazırlanması:**

*Qoyun əti 35-40 qramlıq tikələrə doğranılır, duz və istiot vurulub, ət suyunda ağzı örtülü qabda pörtlədilir, soğan yağda qovrulur.*

*Şabalıd çərtilib suda pörtülür və qabığından təmizlənir. Qoyun ətinə qovrulmuş soğan, albuxara, alça, şabalıd, quzuqulağı və mixək əlavə edilib bişirilir. Ayrıca yağla qazmaqlı plov hazırlanır.*

*Süfrəyə veriləndə plovun yanında turşu qovurma verilir. Üzərinə darçın səpilir və diyyünün üstünə qazmaq qoyulur.*

**Nəticə:**

Turşu qovurma plovun tərkibinə qatılan məhsullar fərqlidir. Şuşa rayonunda bu plova ərək, kişmiş, gavalı; Cəbrayılada isə abqora, alça, quzuqulağı, mixək tozu, darçın əlavə edilir. Hər iki rayonda plovun hazırlanma qaydası eynidir.

■ **Xocavənd**

Ayrılanlı aş

**Tərkibi:**

Noxud – 200 qr.

Un – 600 qr.

Qatıq – 1,5 lt.

Pərpətöyün – 2 dəstə

Su – 1 lt.

**Hazırlanması:**

*Əvvəlcə noxud təmizlənir və yaxşıca qaynadılır. Undan umac hazırlanır. Qaynadılmış noxud və umac qurudulmuş əvəlik və ya pərpətöyünlə ayranda qaynadılaraq bişirilir. Süfrəyə sarımsaqla verilir.*

## ■ Qubadlı

### Balıqlı plov

#### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Balıq – 1 kq.

Ərinmiş yağ – 200 qr.

Kərə yağı – 200 qr.

Müxəşər – 200 qr.

Soğan – 2 ədəd

Duz – 200 qr.

Sarıkök – 5 qr.

#### **Hazırlanması:**

Soğan halqa-halqa doğranaraq, balıqlar zövqə görə parça-parça doğranaraq, yaxud qanad, quyruğu və başı təmizlənməklə, doğranmamış duzlanır. Müxəşər (zoğal turşusu) isladılır. Odun üstünə qaynamaq üçün mis qazanda su qoyulur. Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz atılaraq düyü qazana tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə mis kəfkiqlə qarışdırılır. Düyü uzandıqda, yaxud suyun üzərində oynamağa başlayanda çətəndə (qamışdan düzəldilmiş) yaxud aşışüzəndə süzülür. Su süzüləndən sonra çətəndəki düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Mis qazana ərinmiş nehrə yağı atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ tamam əridikdən sonra qazanın dibinə bir kəfkiqlə düyü səpilir. Sonra hazırlanmış balığı arxası üstə qazanın dibinə qoyaraq müxəşərlə qarışdırılmış soğan səpilir və düyü tökülür. Düyüyə azacıq sarıkök və yaxud zəfəran vurulur. Yenidən qazan vam odun üzərinə dəm almaq üçün qoyulur. Aşın yaxşı bişməsi üçün qazan odun üstündə bir neçə dəfə fırladılır və dəmini alınır. Bişənə yaxın üzərinə kərə yağı əridilib səpilir. Qazandakı düyünün qıraqları bir qədər quruduqda artıq yemək hazırdır. Plov buluda çəkilir, üstü bəzənir, yuxa çörəklə süfrəyə verilir.

## ■ Qubadlı

Ərişdəli plov

### **Tərkibi:**

Düyü – 500 qr.

Ərişdə – 1 kq.

Kartof – 300 qr.

Soğan – 100 qr.

Duz – 5 qr.

Sarıkök – 5 qr.

### **Hazırlanması:**

Əvvəlcə adi undan xəmir yoğrulur, əriştə kəsilir. Kəsilmiş ərişdə qurudulur, sonra yağda qovrulur (qızarana qədər). Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıldıqdan sonra duz ataraq düyünü qazana tökürük. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə kəfkirlə qarışdırılır. Bir az qaldıqdan sonra qızardılmış əriştə qazana tökülərək bişənə qədər qaynadılır. Düyü və əriştə yumşaldıqda aşısüzəndə süzülür. Su süzüldükdən sonra aşısüzəndəki düyünü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazana ərinmiş yağ atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə halqa-halqa doğranmış kartof düzülür, üzərindən əvvəlcədən doğranıb duzlanmış soğanı düzülür və düyünü yağlanaraq tökülür. Düyüyə azacıq sarıkök vurulur. Yenidən qazan vam odun üzərinə dəm almaq üçün qoyulur. Aşın yaxşı bişməsi üçün qazan odun üstündə bir neçə dəfə fırladılır və dəmi alınır. Qazanın yanına bir qədər su çilədikcə su yumrulanıb cızıltıyla düşürsə yemək hazırdır. Düyü buluda çəkilərək üstü kartofla bəzənir və yuxa çörəklə süfrəyə verilir.

## ■ Zəngilan

Gilənarlı plov

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Toyuq əti – 1 kq.

Gilənar – 300 qr.

Soğan – 2 ədəd  
Kərə yağı – 60 qr.

**Hazırlanması:**

*Düyü süzülür, əvvəlcədən yağ əlavə olunmuş qazana toyuq əti, doğranmış soğan, gilənar əlavə olunur. Sonra süzülmüş düyü qazana tökülür. Düyü dəmə qoyulduqdan sonra yağ əridilir və plovun üzərinə gəzdirilir.*

**■ Zəngilan**

Göyərtili aş

**Tərkibi (1 nəfər üçün)**

Düyü – 100 qr  
Müxtəlif göyərtilər (təxmini 2 dəstə)

**Hazırlanması:**

*1 nəfər üçün 0.5 st düyü, müxtəlif yeməli göyərtilər-təxminən 2 dəstə. 100-150 qr. Düyü adi qaydada süzülür, göyərti düyüyə qatılıb dəmə qoyulur.*

**■ Qubadlı**

Maşlı plov

**Tərkibi:**

Maş-200 qr.  
Düyü -1 kq.  
Çolpa -2 ədəd  
Ərinmiş yağ- 500 qr.  
Muxəşər – 200 qr.  
Soğan – 2 ədəd  
Duz – 200 qr.  
Sarıkök – 5 qr.  
Qeyd: Çolpa ətini qoyun və mal əti ilə də əvəz etmək olar

**Hazırlanması:**

Əvvəlcə maş ayrıca qaynadılır. Çolpalar doğranmamış, soğan isə halqa-halqa doğranaraq duzlanır. Muxəşər isladılır (zoğal turşusu). Odun üstünə qaynamaq üçün mis qazanda su qoyulur. Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda isladılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz atılaraq düyü qazana tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir neçə dəfə mis kəfirlə qarışdırılır. Düyü uzandıqda, yaxud suyun üzərində oynamağa başlayanda maş əlavə edib azacıq qaynadıqdan sonra çətəndə (qamışdan düzəlmiş) yaxud aşsüzəndə süzülür. Su süzüləndən sonra çətəndəki düyü yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar vurub əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Mis qazana ərinmiş nehrə yağ atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə bir kəfiri düyü səpilir. Sonra çolpalar ortadan açılmış vəziyyətdə arxası üstə qazanın dibinə düzülür. Muxəşərlə qarışdırılmış soğan əlavə olunur və üzərinə düyü tökülür. Düyüyə azacıq sarıkök və yaxud zəfəran vurulur. Yenidən qazan vam odun üzərinə dəm almaq üçün qoyulur. Plovun yaxşı bişməsi üçün qazan odun üstündə bir neçə dəfə fırladılır və dəmi alınır. Qazandakı düyünün qırıqları bir qədər quruduqda artıq yemək hazırdır. Düyü yağlanır, buluda çəkilərək yuxa çörəklə süfrəyə verilir.

## ■ Qubadlı

Noxudlu plov

**Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Mal əti (yaxud qoyun əti) -1 kq.

Ərinmiş yağ – 400 qr.

Kişmiş – 300 qr.

Noxud – 300 qr.

Soğan – 2 ədəd

Duz – 200 qr.

Limon duzu – 5 qr.

**Hazırlanması:**

Əvvəlcə ət qaynadılır, kəfi yığıldıqdan sonra qazana bir qədər duz və doğranmış bir baş soğan atılır. Ət pörtlədikdən sonra sudan çıxarılır. Qazanda odun üstünə qaynamaq üçün su qoyulur. Düyü yaxşı-yaxşı yuyulduqdan sonra duzlu suda

isladılır, bir qədər də limon duzu atılır və su qaynayana qədər islaqda qalır. Su qaynadıqdan sonra duz atılaraq düyü tökülür. Düyü suda qaynayan zaman bir az da sarıkök atıb bir neçə dəfə kəfkirlə qarışdırılır. Düyü uzandıqda aşızəndə süzülür. Su süzüləndən sonra yenidən başqa qabın üzərinə qoyulur ki, düyünü buxar əzməsin və su tamamilə çəkilsin. Qazana ərinmiş yağ və bir qədər sarıkök atılaraq odun üstünə qoyulur. Yağ yaxşıca əridikdən sonra qazanın dibinə bir kəfki düyü səpilir. Sonra pörtlədilmiş ətə azacıq duz vurularaq qazanın dibinə yığılır, xırda-xırda doğranıb duzlanmış soğan ətin üstünə yayılır və bir qədər düyü də əlavə edilir. Əvvəlcədən qaynadılıb ləpə halına salınmış noxud kişmişlə qarışdırılaraq qazanın dibinə əlavə edilir. Sonra düyün qazana tökülür və vam odun üzərinə qoyulur. Bişənə yaxın üzərinə yağ əridilib tökülür. Qazan cızıldayanda yemək artıq hazırdır. Yemək buludlara çəkilərək süfrəyə yuxa çörəklə verilir. Zövqə uyğun olaraq qatıq və müxtəlif turşular da süfrəyə verilə bilər.

## ■ Zəngilan

### Pencərli aq

#### **Tərkibi:**

Əməköməci – 2 dəstə.

Yağlıca – 2 dəstə.

Unnuça – 2 dəstə.

Dağ keşnişi – 1 dəstə.

Düyü – 500 qr.

Yumurta – 1 ədəd.

Yuxa – 1 ədəd.

Kərə yağı – 200 qr.

Duz

#### **Hazırlanması:**

Qazana su qoyulur və qaynadılır. Duz əlavə olunur. Düyü yaxşı yuyulub asta-asta qaynar suyun içinə tökülür. Arada bir qarışdırılır. Düyünün bişməyinə az qalmış yuyulub doğranmış göyərtilə əlavə olunur. Göyərtinin rəngi dəyişiləndə düyü ehmalca aşızəndə süzülür. Yağ əridilib dağ olur və düyünün üzərinə gəzdirilir. Qazanın qapağı dəsmala bükülür və düyü vam odda dəmlənir. 30-35 dəqiqə dəmdə qalır. Süfrəyə isti halda verilir. Yeyilərkən yanına qatıq qoymaq olar.

**■ Şuşa**

Qırxbuğumlu aş

**Tərkibi:**

Ət – 500 qr.

Düyü – 1 kq.

Qırxbuğum – 150 qr.

Yağ – 150 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

*Düyü ilıq duzlu suda 3 saat saxlanılır. Sonra düyü qaynadılan zaman qırxbuğum əlavə edilir. Qazanın dibinə qoyun əti düzülür. Ət olmadıqda düyünün üzərinə yumurta vurulur. Ət yığılıb üzərinə qırxbuğumlu düyü tökülür, yağ əlavə edilib dəmə qoyulur.*

**■ Xocavənd**

Qozlu aş

**Tərkibi:**

Düyü – 1 kq

Yağ – 250 qr

Qoz ləpəsi – 300 qr

Duz

**Hazırlanması:**

*Qoz ləpəsi əvvəlcədən atçəkən maşından keçirilir, qaynar suya tökülmüş düyüyə əlavə olunur, süzülür və dəmə qoyulur.*

**■ Şuşa**

Şeşdrəngili aş

**Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.

Yağ – 150 qr.



Soğan – 200 qr.  
Zoğal axtası – 150 qr.  
Kişmiş – 150 qr.  
Yumurta – 4 ədəd  
Duz, istiot, darçın

**Hazırlanması:**

*Düyü ilıq suda 3 saat saxlanılaraq qaynadılır, sonra süzülür. Yağı vurulub dəmə qoyulur. Böyük tavada soğan qovrulur. Üzərinə zoğal axtası, kişmiş əlavə edilir, yuvalar açılır və həmin yuvalara yumurtalar vurulur. Sonra üzərinə duz, istiot, darçın tökülür. Süfrəyə ayrı-ayrılıqda verilir.*

**■ Xocalı**

Şirin plov

**Tərkibi:**

Düyü – 2 kq.  
Ərinmiş yağ – 300 qr.  
Kişmiş – 160 qr.  
Ərik qurusu – 160 qr.  
Şəkər – 240 qr.  
Gavalı qurusu – 160 qr.  
Buğda unu – 160 qr.  
Yumurta – 1 ədəd  
Duz

**Hazırlanması:**

*Meyvələr yağda şəkər əlavə edilməklə qovrulur. Düyüdən yarım hazır vəziyyətdə plov bişirilir, dəmə qoyulduqda altına qazmaq düzəlir. Un, yumurta, düyü, yağ. Meyvə ilə qarışdırılıb dəmə qoyulur. Süfrəyə verildikdə təpəcik şəklində boşqaba çəkilir, üstünə qazmaq və qara gavalı qurusu qoyulur.*

## ■ Şuşa

Südlü plov

### **Tərkibi:**

Süd – 2 lt.

Düyü – 600 qr.

Xurma – 20 qr.

Kişiş – 20 qr.

Yağ – 20 qr.

Zəfəran

### ***Hazırlanması:***

*Süd qaynadılaraq içərisinə düyü tökülür. Bişənə yaxın içərisinə zəfəran vurulur – sonra sinilərə tökülüb soyudulur. Dəmə qoyulanda içərisinə xurma, kişiş vurularaq yağ əlavə edilir. Adətən, səhər yeməyi sayılır. Desert kimi də süfrəyə verilə bilər.*

## 2.3 Kəbablar

### ■ Xocalı

Lülə kabab

#### **Tərkibi:**

Ət – 1 kq. (Mal ətindən və qoyun quyruğundan hazırlanır)

Soğan – 200 qr.

Keşniş – 1 dəstə

Duz, istiot

#### **Hazırlanması:**

*4 hissə mal əti və 1 hissə qoyun quyruğu ət məşinindən çəkilir. İçərisinə xırda doğranmış soğan, duz istiot əlavə edilərək ləyəndə xəmir kimi möhkəm yoğrulur, sonra soyuducuya qoyulur, 1-2 saat qalır. Bişirilən vaxt xırda hissələr əldə lülə şəkilinə salınıb şişə çəkilib, manqala düzülür. Bişdikdən sonra qaba çəkilib, üzərinə xırda doğranmış göyərti səpilib süfrəyə verilir.*

### ■ Füzuli

Lülə kabab (mal ətindən)

#### **Tərkibi:**

Dana əti – 800 qr.

Quyruq – 200 qr.

Soğan – 200 qr.

Keşniş – 50 qr.

Sumax – 20 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

Dana əti, quyruq, soğan qarışdırılır, şişə çəkilib və gözdə bişirilir. Lülə kabab süfrəyə verilərəkən üzərinə doğranmış soğan, göyərti, sumax əlavə olunur.

## ■ Ağcabədi

Lülə kabab (qoyun ətindən)

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.

Quyruq yağı – 200 qr.

Soğan – 400 qr.

Cəfəri – 150 qr.

Keşniş – 100 qr.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Qoyun əti soğanla və quyruqla birlikdə atçəkən maşından keçirilir. Sonra ona duz və istiot vurulub qarışdırılır. 20 dəqiqə soyuq yerdə saxlanılır. Çəkilməmiş ət lülə şəklində şişlərə taxılır. Lülə kababı şişə taxarkən əlləri duzlu suya batırmaq lazımdır. Lülə kabab manqalda közərmiş közün üzərində bişirilir.*

*Lavaş hazırlamaq üçün un ələnilir, içində su və duz qatılır bərk xəmir yoğrulur və boşqab ölçüsündə 1mm qalınlıqda yayılır. Lavaşın hər iki üzünü tavada bişirilir. Kabab lavaşın içində süfrəyə verilir və bunun yanına soğan, nar və göyərti qoyulur.*

**Nəticə**

Lülə kababın hazırlanma qaydası hər üç rayonda demək olar ki, eynidir. Fərq ondadır ki, Füzuli və Xocalıda lülə kabab mal ətindən, Ağcabədidə isə qoyun ətindən hazırlanır. Süfrəyə eyni qaydada verilir, yalnız Ağcabədidə lülə kabab lavaşda verilir və yanına nar qoyulur. Xocalıda süfrəyə göyərti ilə, Füzulidə isə soğan, göyərti və sumaxla birgə verilir.

**■ Ağdam**

Döymə kabab

***Hazırlanması:***

Yağlı quzu əti ilə hazırlanır, ət taxta üzərində ət dəhrəsi ilə döyülür, soğan xırda doğranaraq ətə qatışdırılır, yumurtanın sarısına azca un vurularaq ətlə yoğrulur. Əti şişə çəkərkən əl yemək sodası məhlulu ilə ısladılır, belə olduqda ət heç vaxt şişdən tökülmür.

**■ Xocavənd**

Kartof kababı

**Tərkibi:**

Kartof – 1 kq.

Quyruq – 200 qr.

Duz

***Hazırlanması:***

*Əvvəlcədən təmizlənmiş kartofun hər iki ucları kəsilir və içərisi təmizlənilir. Qoyunun quyruq hissəsindən az-az doğranılır, duzlanır birinci quyruğun bir hissəsi sonra kartof şişə keçirilir və közdə bişirilir.*

Tərəvəz kababı

**Tərkibi:**

Badımcan – 1 kq.

Bibər – 500 qr.

Pomidor – 500 qr.

Acı bibər – 1 ədəd

Baş soğan – 100 qr.

Reyhan – 1 dəstə

Keşniş – 1 dəstə

Duz

**Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş badımcanlar məftilə keçirilərək möhkəm yanan ocağa atılır. Sonra bişmiş badımcanlar duzlu suya salınır, qabığı soyulur, doğranılır böyük tavaya yığılır. Sonra pomidor, bibər və istiot eyni qaydada hazırlanıb badımcanın içərisinə əlavə edilir. Kişniş, reyhan, nanə, xırda-xırda doğranaraq tavaya əlavə edilir və 10 dəqiqə qaynadıldıqda sonra süfrəyə verilir.*

Qaz ətindən kabab

**Tərkibi:**

Qaz əti – 1 bütöv  
Kəklikotu – 30 qr.  
Limon suyu – 50 qr.  
Keşniş – 1 dəstə  
Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Əvvəlcədən təmizlənmiş beçə qaz doğranılır, üzərinə ət-otu, keşniş, soğan, istiot, limon əlavə edilir və 7-8 saat üstüörtülü halda saxlanılır. Sonra şışlərə keçirilir, duzlanaraq manqalda bişirilir.*

## ■ Cəbraşıl rayonu

Tava kabab

**Tərkibi:**

Mal əti 2 kq.  
Kəklikotu – 20 qr  
Nanə – 20 qr.  
Ətotu  
Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Döyülmüş mal əti duz, istiot, kəklikotu, ətotu və nanə vurulmaqla ağzı bağlı tavada yağ və az miqdarda su əlavə edilməklə vam odda bişirilir.*

---

### Qara ciyər kababı -5 nəfərlik

**Tərkibi:**

Qoyun qara ciyəri – 1 kq.

Qoyun quyruğu – 250 qr.

Cəfəri – 60 qr.

Sumax – 15 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

*Qara ciyər pərdələrdən təmizlənir. 30-40 qr çəkiddə doğranır . Qoyun quyruğu 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və növbə ilə qara ciyərlə şişə taxılır. Manqalda qızartmazdan əvvəl qara ciyəərə duzlu su çilənir. Hazır kababın üstünə göyərti və sumax səpilir.*

### Cücə kabab -5 nəfərlik

**Tərkibi:**

Cücə – 1 kq.

Xama – 50 qr.

Baş soğan – 120 qr.

Keşniş və cəfəri – 100 qr.

Limon 2/4 əd və ya narşərab – 75 qr.

Duz, istiot.

**Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş cücə əti iki hissəyə bölünür, istiot və duz vurulub şişə taxılır. Xama ilə isladılıb manqalda qızardılır. Hazır kababın yanında halqavarı doğranmış baş soğan verilir və üstünə limon dilimi qoyulur.*

### Quzu kababı

**Tərkibi:**

Quzu əti – 2 kq.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

Quzu əti doğranıb, duz istiot vurulub basdırma olunur. 25-30 dəqiqədən sonra açıq ocaq qalanır, şişlərə çəkilərək bişirilir. Bişirildikdən sonra tavaya çəkilir üzərinə soğan və nar dənələri əlavə olunur. Süfrəyə isti halda verilir.

## ■ Ağcəbədi

Basdırma kabab

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.

Soğan – 100 qr.

Nar – 15 qr.

Üzüm sirkəsi

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

Basdırma kabab üçün qoyun əti təxminən 35-40q-lıq tikələrə doğranır, üzərinə doğranmış soğan, duz, istiot, üzüm sirkəsi ya da nar qatılaraq hamısı birlikdə qarışdırılır və 3-4 saat soyuq yerdə saxlanılır. Lazımı vaxtda at şişlərə taxılır və soğandan təmizlənərək közərməmiş kömür üstündə bişirilir. Kababın tamı xoş olsun deyə onu bişirməzdən əvvəl kərə yağına salıb çıxarmaq məsləhətdir.

Qazan kababı

**Tərkibi:**

Qoyun əti 300 qr.

Quyruq yağı – 20 qr.

Nar – 25 qr.

Soğan – 200 qr.

Keşniş – 5 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

Qoyun əti tikələrə doğranıb quyruq yağı ilə qazanda qovrulur, duz, istiot və yağda qızardılmış soğan qatılır. Hazır olmasına 5-6 dəqiqə qalmış xörəyə nar dənələri və göyərti əlavə olunur. Süfrəyə veriləndə qazan kababı boşqaba çəkilir yanına mövsümdən asılı olaraq pomidor, xiyar və göyərti qoyulur.



**■ Xocalı**

Tikə kabab (qoşun ətindən)

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 1 kq.

Baş soğan – 600 qr.

Göy soğan – 1 dəstə

Cəfəri – 1 dəstə

Reyhan – 1 dəstə

Nar şərab

Duz istiot.

***Hazırlanması:***

*Ətin bud və ya bel hissəsindən (35- 40 qr) tikələr kəsilir, duz və istiot vurulur, şişə taxılır və manqalda qızardılır. Süfrəyə verildikdə halqavari doğranmış soğan, göyərtilər, ayrıca qabda sumax və ya narşərab qoyulur.*

**■ Füzuli**

Tikə kabab (quzu ətindən)

**Tərkibi:**

Ət – 1 kq.

Keşniş – 1 dəstə

Sumax – 20 qr.

Soğan – 100 qr.

Duz

***Hazırlanması:***

*Quzunun (6 aylıq quzu olsa daha yaxşıdır) bel və ya qabırğa əti götürülür, hər bir tikə 50-60 qram hesabı ilə doğranılır, duzlanır və ağac kömürü ilə bişirilir. Hər şiş təxminən 200-250 qram olur. Kabab süfrəyə verilərkən üzərinə doğranmış soğan, göyərti, sumax əlavə olunur.*

**■ Xocavənd**

Tikə kabab (qoyun və quzu ətindən)

**Tərkibi:**

Ət – 500 qr.

Kəklikotu – 20 qr.

Soğan – 200 qr.

Duz, istiot

***Hazırlanması:***

*Cavan qoyun və quzunun qabırğa və bel əti doğranılır, üzərinə soğan, istiot, kəklikotu vurularaq 2-3 saat ağzı qapalı qabda saxlanılaraq basdırma edilir. Şişlərə çəkilərkən üzərindəki soğan və kəklikotu təmizlənərək manqalda bişirilir.*

**Nəticə**

Xocalı və Xocavənddə tikə kabab qoyun və quzu ətindən, Füzulidə isə quzu ətindən hazırlanır. Tikə kabab Xocalı rayonunda ətin bud və ya bel hissəsindən, Füzuli və Xocavənddə bel və ya qabırğa hissəsindən hazırlanır. Xocavənddə tikə kabab basdırma edilib 2-3 saat ağzı qapalı qabda saxlanılır, sonra şişlərə çəkilir. Yalnız Xocavənd rayonunda tikə kababa kəklikotu əlavə olunur. Süfrəyə verilmə qaydası bütün rayonlarda eynidir.

## 2.4 Balıq xörəkləri

### ■ Cəbraşıl

Balıq küküsü – 5 nəfərlik

#### **Tərkibi:**

Quru balıq – 500 qr.

Soğan – 200 qr.

Yumurta – 5 ədəd

Keşniş – 2 dəstə

Yağ – 250 qr.

Duz

#### **Hazırlanması:**

*Quru balıqla hazırlanan küküdür. Qurudulmuş balıq (kütüm, xəşəm, çapaq və s.) buğda bişirilib, dərisi soyulur və tıxdan təmizlənir. Baş və ya göy soğan narın doğranıb qızardılır, ona balığın tikələri əlavə edilir. Üstünə göyərti ilə birlikdə çalınmış yumurta tökülür və hazır olanadək bişirilir. Balıq küküsü süfrəyə verilərkən paxlava şəklində doğranıb üstünə yağ tökülür.*

### ■ Cəbraşıl

Balıq turş-kabab – 4 nəfərlik

#### **Tərkibi:**

Balıq – 800 qr.

Cəfəri – 1 dəstə

Sarımsaq – 15 qr.

Xama – 100 qr.

Yağ – 200 qr.

Limon – 1 ədəd

Duz, istiot zövqə görə

**Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş ağ balıq 35-40 q-lıq tikələrə doğranıb, üzərinə limon suyu, duz, istiot, tomat və xama vurularaq marinada qoyulur. Cəfəri çox narın doğranır, sarımsaq əzilir. Qızdırılmış yağlı tavada balıq qızardılır. Ayrıca tavada doğranmış cəfəri yağda qızardılaraq, balığın üzərinə tökülür. Sonra isə sarımsaq, limon suyu, bişmiş balıq suyu və ya su əlavə olunaraq, 5-10 dəq. bişirilir. Hazır olduqda yemək nisbətən turşməzə olmalıdır.*

## ■ Cəbraşıl

Balıqdan tava kabab – 12 nəfərlik

**Tərkibi:**

Balıq – 3 kq.

Baş soğan – 3 ədəd

Şabalıd – 800 qr.

Çörək – 300 qr.

Süd – 300 qram

Yağ – 150 qr.

Suxarı – 120 qr.

Yerkökü – 300 qr.

Narşərab – 300 qr.

**Hazırlanması:**

*Balıq təmizlənir, dərisi soyulur, əti sümükdən ayrıldıqdan sonra soğan və bişmiş şabalıdla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Daha sonra süzgəcdən keçirilmiş yerkökü əlavə edilir. Çörək süddə isladılır, duz və istiot vurularaq qiymə ilə qarışdırılır. Sonra qiymə iri tava kabab şəklinə salınır və unlanaraq hər iki tərəfi yağda qızardılır.*

*Süfrəyə verilərkən üstünə narşərab tökülür. Yanında təzə pomidor, xiyar və s. verilə bilər.*

## ■ Cəbraül

Öz buğunda bişmiş kütüm-24 nəfərlik

### **Tərkibi:**

Kütüm – 4 kq.

Baş soğan – 8 ədəd

Limon – 4 ədəd

Yağ – 200 qr.

Kartof – 1,5 kq.

Nar dənəsi – 240 qram

Yerkökü – 1 kq.

Göyərtili, duz, istiot – zövqə görə

### **Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş kütüm yağda qızardılır. Ayrıca kartof bişirilir. Balıq və kartof tavaya yığılır; üzərinə sürtgəcdən keçirilmiş yerkökü, halqavari doğranmış soğan, duz, istiot və doğranmış göyərtili tökülür. Qalan yağın hamısı və 10 stəkan qaynar su da əlavə edilib qapağı bağlı halda öz buğunda bişirilir. Süfrəyə veriləndə üzərinə təzə göyərtili və nar dənələri səpilir.*

## ■ Cəbraül

Qızardılmış nərə balığı

### **Tərkibi:**

Nərə balığı – 10 kq.

Suxarı – 400 qr.

Yağ – 2 lt.

Soğan – 400 qr.

Göy soğan – 400 qr.

Limon – 4 ədəd

Nar – 4 ədəd

Yerkökü – 80 qr.

Duz istiot zövqə görə

**Hazırlanması:**

Yağ əridilir və ona süzgəcdən keçirilmiş yerkökü əlavə edilib 4 dəqiqə bişirilir. Sonra yağ süzülür və yerkökü xıltı atılır. Nərə balığı təmizlənilib yuyulur, pəyləq tikələrə bölünür duz, istiot vurularaq unlanır və üstünə ərinmiş yağ tökülərək kürədə bişirilir. Süfrəyə verilərkən üstünə nar dənələri və doğranmış göy soğan səpilir, ətrafına isə halqavarı doğranmış baş soğan və limon dilimləri düzülür.

■ **Laçın**

Balıq buğlaması (çay balığının)

**Tərkibi:**

Çay balığı – 1 kq.  
 Qarışıq kələm turşusunun suyu – 1 lt.  
 Kələm – 1 kq  
 Kök – 0.5 kq  
 Tam qızarmamış pomidor- 0.5 kq  
 Qırmızı və yaşıl bibər – 0.5 kq  
 Çuğundur və onun zoğları – 3 ədəd  
 Zirə və cirə toxumları  
 Sarımsaq – 5 diş  
 İri baş soğan – 2 ədəd  
 Çay çiçəyi bitkisinin yarpaqları  
 Duz və istiot

**Hazırlanması:**

Təzə olan çay balığı təmizlənilir və bütöv halda üzərinə kələm turşusunun suyu əlavə olunaraq vaxtında bişirilir.

■ **Cəbraül**

Balıq buğlaması

**Tərkibi:**

Balıq – 1,6 kq.  
 Kartof – 1 kq.  
 Alça – 200 qr.  
 Keşniş – 300 qr.

Yağ – 300 qr.  
 Narşərab – 100 qr.  
 Duz və istiot zövqə görə

**Hazırlanması:**

Balıq təmizlənir, 100-120 qramlıq tikələrə bölünür və yağda qızılı rəng alana qədər qızardılır. Kartof təmizlənir, uzununa 4-5 hissəyə bölünür və güclü odda yağ ilə qızardılır. Qazanın dibinə kartof layı düzülür; kartofun üzərinə 1 lay balıq, balığın üzərinə isə keşniş və alça düzülür; sonra bu bir də təkrar olunur. Beləliklə, hər laydan qazanda 2 lay, cəmisi isə 6 lay alınır. (2 lay kartof, 2 lay keşniş və alça)

Düzülmüş layların üzərinə 1 stəkan qaynar su tökülür və 20-25 dəqiqə bağlı qabda bişirilir. Süfrəyə narşərab ilə verilir.

**Nəticə**

Laçın və Cəbrayıl rayonlarında çay balığının buğlamasının tərkibinə satılan ərzaqlar tamamilə fərqlidir. Eləcə də hazırlanma qaydası da fərqlidir.

■ **Cəbraayıl**

Balıq çığirtması – 4 nəfərlik

**Tərkibi:**

Balıq – 500 qr.  
 Soğan – 200 qr.  
 Yumurta – 5 ədəd  
 Yağ – 200 qr.  
 Un – 50 qr.  
 Duz

**Hazırlanması:**

Balıqdan hazırlanan yeməkdir. Balıq təmizlənir; yuyulur və xırda (30 – 35 q – lıq) tikələrə doğranır. Tikələr duzlanır; unla unlanır və tavada qızardılır. Sonra bunun üzərinə yağda qızardılmış soğan və çalınmış yumurta əlavə edilir; hazır olanadək bişirilir.

## 2.5 Ət xörəkləri

### ■ Zəngilan

Basdırma (buğlama)

#### **Tərkibi:**

6-7 kq çəpiş əti

2 kq pomidor

1 kq baş soğan

3 ədəd acı bibər

1 stəkan alça turşusu

1 stəkan su

1 kq şirin bibər qırmızı, yaşıl

#### **Hazırlanması:**

6-7 kq çəpişin ətinə doğrayıb qazana 1 lay ət, bir lay pomidor, bir lay bibər, bir lay soğan düzülür. Bu qayda ilə ərzaqların düzülüşü təkrara olunur. Düzüldükdən sonra qazana 3 ədəd acı bibər, 1 stəkan turş alça, 1 stəkan su qazana əlavə olunur.

Qazanın ağzı möhkəm bağlanılır ki, hava keçməsin. Qazan vam xodda qazın üstünə qoyulub 45-50 dəqiqəyə yemək hazır olur.

### ■ Cəbraşıl

Küftə

#### **Tərkibi:**

Ət – 500 qr.

Baş soğan – 2 ədəd

Yağ – 150 qr

Düy (yumru) – 400 qr.

Göyərtili – 100 qr.

Duz, istiot – zövqə görə



**Hazırlanması:**

Ət maşından keçirilərək qiymə halında hazırlanır, içərisinə 2 stəkan diyyü, duz, istiot vurulur. Ət qarışdırılır və xırda şəkildə kündələnir. Sonra soğan tavada qovrulur, tomat əlavə olunur, su tökülür. Su qaynadıqda küftə tavaya tökülür. Soyulmuş 4 ədəd kartof atılır, bişmiş təmizlənmiş noxud əlavə olunur və süfrəyə verilir.

**■ Laçın rayonu**

Çiyəli quzu qovurması

**Tərkibi:**

Quzu əti – 1 bütöv

Çiyə (südün qaymağı) – 1 kq.

Kartof (bütöv halda) - 500 qr.

Soğan (bütöv halda) – 200 qr.

Duz, istiot.

**Hazırlanması:**

Bir bütöv quzu əti doğranıb, üzərinə 1 kq çiyə tökülür, üzərinə kartof, soğan, zövqə görə duz və istiot səpilir. Xörək bişirilən qazanın ağzı qapaq əvəzinə hazırlanmış sadə xəmirə örtülür. Bu xörəyi közün üzərində və ya vam odda bişirirlər. Çiyəli quzu qovurmasının bişməsi qazanın ağzını bağlayan xəmirin buxarda deşilməsi ilə bilinir.

**■ Xocavənd rayonu**

Qara qovurma

**Tərkibi:**

Yağlı qoyun əti – 5 kq.

**Hazırlanması:**

Qoyun əti yaxşı doğrandıqdan sonra öz yağında qovrulur. Qovrulmuş ət soyuduqdan sonra saxsı qablara yığılır. Saxsı qabdakı əti 1 ilədək saxlamaq mümkündür və istənilən an onu çıxarib müxtəlif xörəklər hazırlamaq olar.

## ■ Cəbraçıl

Alçalı qovurma -6 nəfərlik

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 500 qr.

Soğan – 200 qr.

Alça qurusu – 50 qr.

Zəfəran

Duz, İstiot

Limon – 1 ədəd

### **Hazırlanması:**

*Qovurma növüdür. Qoyun ətindən 25 – 30 qramlıq tikələr doğranır, duz, istiot vurulur, soğanla qızardılır. Sonra azacıq işgənə (ət suyu), zəfəran şirəsi və alça qurusu əlavə edilib öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verilərkən üstünə limon dilimləri də qoymaq olar.*

## ■ Xocavənd

Səbzi qovurma

### **Tərkibi:**

Quzu əti – 1 kq.

Kəvər – 3 dəstə

Cəfəri – 3 dəstə

Şüyüd – 1 dəstə

Keşniş – 1 dəstə

Kərəviz – 1 dəstə

Yağ – 50 qr.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Əvvəlcədən qaynadılmış ətə duz, istiot, kəvər, kərəviz, keşniş, şüyüd əlavə edildikdən sonra yağda qovrulur. Bu qovurmanı plovun üzərinə də əlavə etmək olar.*

## ■ Ağcabədi rayonu

### Səbz qovurma

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.

Soğan – 100 qr.

Yağ – 25 qr.

Limon duzu – 10 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

*Qoyun əti sümüksüz tikələrə kəsilib duzlanır və qovrulur. Sonra yağda qızardılmış soğan, limon duzu vurulub öz buğunda bişirilir. Hazır olmasına 5 dəqiqə qalmış ətə narın doğranmış göyərti (ispanaq, kəvər, şüyüd, keşniş) qatılır.*

**Nəticə**

Səbz qovurma hər iki rayonda fərqli hazırlanır. Xocavənd rayonunda səbz qovurma hazırlanarkən ət qaynadılır və sonra yağda qovrulur. Ağcabədi rayonundan fərqli olaraq Xocavənd rayonunda səbz qovurma quzu ətindən hazırlanır və digər göyərtilərdən başqa kərəviz əlavə olunur. Xocavənddə səbz qovurma plovun üzərinə də əlavə edilir. Səbz qovurma Ağcabədi rayonunda qoyun ətindən hazırlanır və ət qaynadılmamış duzlanıb qovrulur. Sonra qızardılmış soğan, limon duzu vurulub öz buğunda bişirilir. Ağcabədi rayonunda səbz-qovurmaya göyərtilər yeməyin bişməsinə 5 dəqiqə qalmış əlavə olunur, amma Xocavənd rayonunda göyərtilər ət qovrularkən əlavə olunur. Ağcabədi rayonunda Xocavənd rayonundan fərqli olaraq səbz-qovurmaya limon duzu da əlavə olunur.

## ■ Cəbraiil

### Düşbərə

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.

Keşniş – 1 dəstə

İstiot – 20 qram

Quru nanə – 20 qr.

Üzüm sirkəsi – 15 qr.  
 Buğda unu – 200 qr.  
 Yumurta – 2 ədəd  
 Soğan – 100 qr.  
 Ət suyu – 350 qr.  
 Quru nanə – 20 qr.  
 Duz – 25-30 qr.

### **Hazırlanması:**

*Düşbərə üçün sümüklərdən bulyon bişirilir, çəkilməmiş qoyun ətinə bir ədəd baş soğan, keşniş və ədviyyat qatılır.*

*Una su və duz tökülür, bərk xəmir yoğrulur, 1 mm-ə qədər qalınlığında yayılır, 3x3 sm ölçüdə kvadrat şəkilində kəsilir, hər kvadratın ortasına 4-5 q çəkilməmiş ət qoyulur, düşbərə bükülür. Bükülmüş düşbərə yüngülcə ələkdə silkələnilib artıq undan təmizlənir və süzülmüş qaynar bulyona tökülür. Düşbərənin bişirmək üçün qazın üstə qoyulur, 5 dəqiqədən sonra götürülür, süfrəyə qoyulur.*

## ■ Xocavənd

Soyutma

### **Tərkibi**

Quzu – 3 kq.  
 Keşniş – 1 dəstə  
 Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Quzu əti oynaqlardan doğranılır, əvvəlcədən qaynadılmış suya tökülür və yenidən bişənə qədər qaynadılır. Ət sudan kənar edildikdən sonra soyumağa qoyulur duz, istiot, keşniş vurulur və süfrəyə verilir.*

## ■ Xocavənd

Xaş

### **Tərkibi:**

Mal ayaqları – 3 kq.  
 Soğan – 300 qr.

Qatıq – 400 qr.  
Sarımsaq – 20 qr.

**Hazırlanması:**

*Kəsilmiş cavan və erkək malın ayaqları odda ütülür və təmiz suda yuyularaq doğranılır; böyük qazana yığılır və üzərinə çıxana qədər su tökülərək 2-3 saat qaynadılır. Sümükdən ayrıldıqdan sonra içərisinə bir neçə baş soğan atılaraq yenidən bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.*

**■ Laçın rayonu**

Şəşrəngi

**Tərkibi**

Qoyun və ya dana əti – 2 kq.  
Soğan – 1 kq.  
Kişmiş – 1 kq.  
Zoğal axtası (tumu çıxarılmış və qurudulmuş zoğal) – 250 qr.  
Şirin alça turşusu – 100 qr.  
Qırmızı ərik qurusu – 200 qr.  
Xurma – 250 qr.  
Şəkər tozu – 100 qr.  
Alma qaxı – 100 qr.  
Yağ kərə – 350 qr.  
Yumurta – 100 ədəd.

**Hazırlanması:**

*Bu tarixi qədim olan xörəklərimizdən biridir. Bu xörəyi adətən böyük mərasimlərdə bişirirlər. Bu xörək həm tək halda, həm də aş qarası kimi istifadə olunur. Yuxarıda adları qeyd olunan kişmiş, zoğal, alça, ərik, alma qaxı yuyulur, nəm halda olan bu təamların və onların üzərinə şəkər tozu əlavə edilib kənara qoyulur. Ət qaynadılıb bişirilir, süzülür suyu ayrı qaba tökülür. Soğan fal-fal doğranılır qızılı rəng alanadək kərə yağında qovrulur. Qovrulduqdan sonra, ət əlavə edilib qarışdırılır. Əvvəlcədən hazırlanmış şəkər tozunda olan təamlar, o cümlədən xurma da əlavə edilir və bütün bunların üzərinə süzülmüş ət suyu tökülür. Xörək yağa düşənədək bişirilir. Bu xörək adətən də yazda və diametri geniş olan qabda bişirilir. Xörək yağa düşdükdən sonra yumurta*

*fal-fal (bütöv halda, yəni ağı ilə sarısı qarışmamaq şərti ilə) xörəyin üzərinə adamların sayına görə əlavə edilir.*

## ■ Bərdə

Şilə

### **Tərkibi:**

(Çolpa və ya qoyun əti)

Ət – 500 qr.

Düyü – 1 kq.

Soğan – 5-6 ədəd

Yağ – 4-5 x/ qaşığı

Noxud – 200 qr.

Zoğal axtası – 100 qr.

Duz, istiot, sarıkök

### **Hazırlanması:**

*Ət və ya çolpa soğanla birlikdə qovrulur. Üzərinə bir stəkan düyüyə 0,5 stəkan su əlavə edilməklə, su və düyü tökülür. Ayrıca isladılıb qaynadılmaş noxud əlavə edilib, sonra duz, istiot, sarıkök vurulub hazır olanadək bişirilir. Hazır olanda zoğal axtası, mövsümə görə isə pomidor, yaxud tomat yağda qovrulub əlavə edilir.*

## ■ Xocavənd

Dəri içi

### **Tərkibi:**

Quzu əti – 10 kq.

Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Quzu əti ancaq oynaqlardan olmaqla doğranılır, istiot və duz vurularaq öz dərisinə doldurulur. Dərinin bütün açıq tərəfləri bağlanılır və kərmə ocağının közünə basdırılır. 1 və ya 1.5 saata qədər közdə bişirilir.*

**■ Şuşa**

Canına çəkmə

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 500 qr.

Noxud – 200 qr.

Yumru düyü- 300 qr.

Zoğal axtası – 20 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

*Qoyun əti noxudla birlikdə qaynadılır. Bişdikdən sonra içərisinə yumru düyü tökülür. Suyu çəkilib yağa düşənə qədər bişirilir. Bişənə yaxın içərisinə zoğal (yayda), zoğal axtası (qışda) tökülür.*

**■ Şuşa**

Canına çəkmə

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 500 qr.

Noxud – 200 qr.

Yumru düyü – 300 qr.

Zoğal axtası – 20 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

*Qoyun əti noxudla birlikdə qaynadılır. Bişdikdən sonra içərisinə yumru düyü tökülür. Suyu çəkilib yağa düşənə qədər bişirilir. Bişənə yaxın içərisinə zoğal (yayda), zoğal axtası (qışda) tökülür.*

**■ Xocavənd**

Dəri içi

**Tərkibi:**

Quzu əti – 10 kq.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Quzu əti ancaq oynaqlardan olmaqla doğranılır, istiot və duz vurularaq öz dərisinə doldurulur. Dərinin bütün açıq tərəfləri bağlanılır və kərmə ocağının közünə basdırılır. 1 və ya 1.5 saata qədər közdə bişirilir.*

■ **Xocavənd**

Bağır bəyin

**Tərkibi:**

Qara ciyər – 200 qr.

Beyin – 100 qr.

Quyruq – 100 qr.

Keşniş – 50 qr.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Quzunun qara ciyəri, quyruğu, və başı ayrı-ayrılıqda qaynadılır. Qaynadılmış başın beyni çıxarılır, quyruq və qara ciyərlə bir yerdə əzilərək qarışdırılır, üzərinə duz, istiot və keşniş vurularaq soyuq halda süfrəyə verilir.*

■ **Laçın rayonu**

Bağırbəyin

**Tərkibi:**

Quzu beyni – 2 beyin

Qaraciyər – 500 qr.

Qoyun quyruqu – 100 qr.

**Hazırlanması:**

*Quzu başı ayrı, quyruq və qara ciyəri isə birlikdə qaynadılaraq bişirilir. Qaynamış quyruq və qara ciyər əzilərək bir-birinə qatılır. Sonra isə bu qarışıq quzunun bişmiş beyni ilə qarışdırılır. Bağırbəyin hazır olduqdan sonra ayrıca xörək kimi yeyilir və ya aşın qarası kimi istifadə edilir. Çox qədim yeməklərdən olan Bağırbəyin dadlı və xeyirlidir.*



### Nəticə

Bağırbeyin hər iki rayonda fərqlidir. Xocavənd rayonunda bağırbeyini hazırlarkən quzunun qara ciyəri, quyruğu, başı ayrı-ayrılıqda qaynadılır. Amma Laçın rayonunda isə tək quzu başı ayrı, quyruq və qara ciyəri birlikdə qaynadılır. Laçın rayonunda birinci quyruqla, qara ciyər əzilir və sonra quzunun bişmiş beyni ilə qarışdırılır. Xocavənd rayonunda isə qaynadılmış başın beyni, quyruq və qara ciyərlə bir yerdə əzilir. Bağırbeyin Xocavənd rayonunda süfrəyə keşniş vurularaq və soyuq halda verilir. Laçın rayonunda isə bağırbeyin aşın qarası kimi də istifadə edilir.

### ■ Şuşa

Bozartma

#### **Tərkibi:**

Ət – 500 qr.(mal əti ilə)

Soğan – 300 qr

Tomat – 20 qr

Kartof – 300 qr

Duz

#### **Hazırlanması:**

*Ət qaynadılaraq üzərinə yağ, soğan əlavə edilir. Sonra tomatla soğan yağda qızardılaraq ətin üzərinə tökülür. Kartof qaynadılaraq ətə əlavə olunur və süfrəyə verilir.*

Bozartma (quzu əti ilə)

#### **Tərkibi:**

Quzu əti – 500 qr

Su – 500 qr

Soğan – 100 qr

Yağ – 100 qr

Qatıq – 200 qr

Sarımsaq – 20 qr

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Quzu əti doğranılır, duz, istiot əlavə olunur, üzərinə su, soğan əlavə olunaraq vam odun üstündə bişirilir. Yağa düşəndə hazır şəkildə süfrəyə verilir. Sarımsaqlı qatıqla yeyilir.*

■ **Xocalı**

Toyuq bozartması

**Tərkibi:**

Toyuq – 1 kq.

Kartof – 600 qr.

Yağ – 200 qr.

Soğan – 200 qr.

Keşniş – 40 qr.

Şüyüd – 40 qr.

Kəklikotu – 5 qr. (qurusu)

Toyuq ətinin suyu – 800 qr.

Duz, istiot.

**Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş toyuq 35-40 qramlıq tikələrə doğranılır və yağda bir az qızardılır. Ayrıca olaraq soğan yarımhalqalara doğranılıb yağda qızardılır. Kartof təmizlənərək uzununa 2 və ya 4 hissəyə bölünür. Qızardılmış toyuğun üzərinə kartof, qızardılmış soğan və 4 stəkan toyuq ətinin suyu əlavə edilib, ağzı bağlı qazanda bişirilir. Hazır olmasına 5 dəqiqə qalmış üzərinə doğranmış göyərti və kəklikotu tozu səpilir.*

■ **Xocalı rayonu**

Meşəli kəndi

Toy üçün.

Bozartma (qoyun əti)

**Tərkibi:**

Ət (qoyun) – 1 kq.

Kərə yağı – 200 qr.

Soğan – 100 qr.  
Keşniş – 1 dəstə  
Duz, istiot

**Hazırlanması:**

Ət yuyulduqdan sonra qazana tökülür; içərisinə 1 stəkan su əlavə olunur. Qaynara düşdükdən sonra yağ əlavə olunur. 0,5 saat qaynadıqdan sonra soğan, duz və istiot atılıb az temperaturda 0,5 – 2 saata sərbəst bişir. Sonra qablara çəkilərək üstünə xırda doğranmış göy əlavə edilib, süfrəyə verilir.

Bozartma (Mal əti)

**Tərkibi:**

Mal əti – 2,5 kq.  
Kartof – 1 kq.  
Soğan – 300 qr.  
Kərə yağı – 30 qr.  
Tomat – 20 qr.  
Duz, istiot.

**Hazırlanması:**

Ət 5-6 sm ölçüdə hissələrə doğranılır. Doğranmış ət suda qaynadılır. Soğan yağda qovrulur üzərinə tomat əlavə olunur. Ətin suyu qovrulmuş soğanın içərisinə əlavə olunur. Kartoflar soyularaq ölçüsündən asılı olaraq 2 və ya 4 hissəyə bölünüb qovrulmuş soğan qarışığının içinə əlavə olunur. Kartoflar yarımışmış vəziyyətə düşdükdən sonra həmin qarışığın içərisinə qaynadılmış ət də əlavə olunur. Bişənədək qaynadılır və bişənə 5 dəqiqə qalmış duz və istiot əlavə olunur. Xörək süfrəyə verilən zaman doğranılmış cəfəri zövqə uyğun olaraq yeməyin üzərinə səpilir.

## ■ Xocavənd

Bozartma (qonaqlıq üçün)

**Tərkibi:**

Quzu əti – 8 kq.  
Yağ – 400 qr.

Su – 400 qr.  
 Qatıq – 200 qr.  
 Sarımsaq – 10 qr.  
 Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Quzu kəsilir, təmizlənilir və doğranaraq qazana yığılır üzərinə su və yağ əlavə edilərək tam bişənə kimi qaynadılır. Süfrəyə sarımsaq qatıqla verilir.*

## ■ Ağcəbədi

Bozartma (Qoyun ətindən)

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.  
 Yağ – 30 qr.  
 Soğan – 200 qr.  
 Alça – 100 qr.  
 Keşniş – 50 qr.  
 Şüyüd – 50 qr.  
 Nanə – 50 qr.  
 Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Qoyun əti tikə-tikə doğranıb qızardılır, dayaz qazana yığılır, doğranmış soğan, pomidor, alça, ya da alça qurusu, göyərtili qatılır və az miqdarda işgənədə hazır olunca öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verilən zaman bozartmanın üstünə limon və təzə xiyarın qoyulması da məsləhətdir.*

## ■ Cəbraşıl

Bozartma (toyuq ətindən)

### **Tərkibi:**

Toyuq – 2 kq.  
 Kartof – 150 qr.  
 Yağ – 400 qr.  
 Baş soğan – 5 ədəd

Şüyüd, keşniş – 1 dəstə  
Toyuq ətinin suyu – 1 lt.  
Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş toyuq xırda tikələrə doğranıb yağda qızardılır; soğan isə ayrı qabda yarım halqalara doğranıb yağda qızardılır. Kartof təmizlənərək 4 hissəyə bölünür, qızardılmış toyuğun üzərinə kartof, qızardılmış soğan və 4 stəkan toyuq suyu əlavə olunur, ağzı bağlı qabda bişir. Süfrəyə veriləndə üstünə göyərti qoyulur.*

**Nəticə**

Quzu ətinin bozartması Şuşa, Xocalı, Xocəvənd rayonlarında eyni cür hazırlanır. Bozartmanın hazırlanmasında bir fərq var, Şuşada tomatla soğan yağda qızardılıb ətin üstünə əlavə olunur, Xocalıda keşniş və cəfəri əlavə olunur. Bir başqa oxşar cəhətləri də var ki, 2 rayonda (Xocalı və Xocəvənddə) süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir. Bozartmanın hazırlanma qaydası Ağcəbədi rayonunda tamamilə fərqlənir. Başqa rayonlarda bozartmada ət qaynadılır lakin Ağcəbədidə ət tikə-tikə doğranılıb və qızardılır. Bozartmaya soğandan əlavə digər rayonlardan fərqli olaraq pomidor, alça qurusu və nanə əlavə olunur. Cəbrayıl rayonunda hazırlanan toyuq bozartması 5 rayonda hazırlanan bozartmaya oxşardır.

**■ Xocalı**

Bozbaş

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 1 kq.  
Soğan – 100 qr.  
Kartof – 300 qr.  
Tomat – 20 qr.  
Duz, istiot – 0.2 qr

**Hazırlanması:**

Ət 30-35 q çəkiddə doğranır, duz, istiot və baş soğanla yağda qovrulur. Hazır olana 30 dəqiqə qalmış kartof əlavə olunur.

■ **Şuşa**

Bozbaş

**Tərkibi:**

Yağlı qoyun əti – 1 kq

Noxud – 100qr

Soğan – 100 qr

Kartof – 200 qr

Zəfəran, sarıkök

Duz, istiot – 0.2 qr

**Hazırlanması:**

Yağlı qoyun əti qaynadılır. Kəfi alınandan sonra suya qoyulmuş noxud və baş soğan əlavə edilir. Bişənə yaxın kartof tökülür. Zəfəran, istiot, sarıkök, duz zövqə görə vurulur.

■ **Xocavənd**

Bozbaş

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 1 kq.

Kərə yağı – 100 qr.

Soğan – 200 qr.

Tomat – 15 qr.

Kartof – 400 qr.

Duz, istiot, sarıkök – 0.2 qr

**Hazırlanması:**

İri qoyun və ya mal əti suya duz atılaraq yarı bişmiş hala qədər qaynadılır. Ayrı bir qabda soğan tomatla birlikdə qovrulur. Qaynadılmış ət sudan çıxarılır, sarıkök vurulur və qarışdırılır. Sonra ətin suyu süzülüb üzərinə tökülür və bişirilir. Eyni zamanda başqa tavada kartof 4 yerə bölünərək qızardılır və bozbaş süfrəyə verilərkən üzərinə əlavə edilir.

## ■ Ağdam

Bozbaş

### **Tərkibi:**

Mal əti-30 kq

Yağ- 4 kq

Soğan -3 kq

Kartof-10 kq

Sarıkök, duz, istiot-0.3 qr

Tomat-200 qr

### **Hazırlanması:**

Ət qaynadılır, soğan soyularaq ayrıca yağda qovrulur. Ət müəyyən sümüklərdən ayrılır, soğanın üzərinə tökülərək qovrulur. Sonra isə ətin öz suyundan müəyyən miqdarda əlavə olunur. Kartof soyulur, böyüklər 4 yerə, kiçiklər 2 yerə bölünərək ətin üzərinə əlavə olunur. (sarıkök, tomat, istiot, duz zövqə görə əlavə olunur).

## ■ Cəbraşılı

Bozbaş -120 nəfərlik toyu yeməyi

### **Tərkibi:**

Ət – 30 kq.

Yağ – 2 kq.

Soğan – 4 kq.

Kartof – 6 kq.

Sarı alça – 500 qr.

Tomat – 250 qr.

Sarıkök – 20 qr.

Qara istiot – 20 qr.

### **Hazırlanması:**

Qazana 15 litr su tökülür, 300 qram xörək duzu əlavə olunur. Ət yarım saat 80 dərəcədə qaynadılır, sonra süzülür. Soğan başqa bir qabda tomat, sarıkök əlavə olunmaqla qovrulur. Ət sümükdən ayrılır, kartofla birgə soğan qovurması olan qazana tökülür.

### Nəticə

Bozbaş Xocalı və Şuşada qoyun ətindən, Ağdamda mal ətindən, Xocavənddə isə qoyun və ya mal ətindən hazırlanır. Şuşada bozbaş noxud, Ağdam və Cəbrayılda isə zövqə görə zəfəran və sarıkök əlavə olunur. Bəzi oxşar cəhətlər var: Şuşa və Xocalıda yeməyin hazırlanmasına az qalmış kartof əlavə olunur. Digər rayonlardan fərqli olaraq Xocalıda ət doğranır, soğanla qızardılır. Xocavənddə isə kartof əvvəlcə qızardılır, bozbaş süfrəyə verildikdə üzərinə əlavə olunur.

### ■ Şuşa

Qələya (quzu əti)

#### **Tərkibi:**

Quzu əti – 500 qr.

Şabalıd – 500 qr.

Gavalı turşusu – 200 qr.

Heyva – 2 ədəd.

Yağ – 50 qr.

Zəfəran, darçın

Duz, istiot

#### **Hazırlanması:**

*Quzu əti bişirilir. Yağa düşəndə içərisinə bişmiş şabalıd, gavalı turşusu, heyva doğranıb tökülür. Zəfəran, darçın, duz, istiot əlavə edilir.*

### ■ Laçın

Qələya (toyuq əti)

#### **Tərkibi:**

Xoruz əti – 1 kl.

Düyü qırmızı – 400 qr.

Yağ – 100 qr.

Soğan 200 qr.

Alça qurusu – 50 qr.

Duz, istiot.



**Hazırlanması:**

*Bir illik xoruz əti həll bişənə qədər qaynadılır. 2 stəkan qırmızı düyü suda saxlanılır. Başqa qazanda (mis qazan olsa daha yaxşı olar) soğan yağda qızardılır və ət qaynadıqdan sonra su ilə birlikdə soğançaya əlavə edilir. Yuyulmuş düyü də əlavə olunub vam odun üzərində bişirilir, o zamana qədər ki, düyü dəm alır, duzu və istiotu zövqə görə əlavə edilir. Bir neçə ədəd alça qurusu da əlavə etmək olar.*

**Nəticə**

Qəlyə hər iki rayonda tamam fərqli bişirilir. Yeməyin adı eynidir, amma bişirilmə qaydası və istifadə olunan ət tam başqadır. Qəlyə Şuşa rayonunda quzu ətindən, Laçın rayonunda isə toyuq ətindən bişirilir. Ona görə bu xörək hər iki rayonun adı ilə kitaba verilməlidir.

**■ Bərdə**

Şalampur

**Tərkibi:**

Quzu əti – 1 kq.

Soğan – 1 ədəd

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Ət doğranıb qazana tökülür. 2 stəkan su əlavə olunub bişirilir, kəfi alındıqdan sonra soğan, duz, istiot vurulub ağzı örtülü halda vam odda bişirilir. Az miqdarda su qalanda götürülür. Sarımsaq qatıqla yeyilir.*

**■ Xocavənd**

Şalampur

**Tərkibi:**

Ət – 5 kq.

Pomidor – 2 kq.

Şirin bibər – 2 kq.

Soğan – 1 kq.

Kərə yağı – 1 kq.

**Hazırlanması:**

Ət qaynadıldıqdan sonra kənara qoyulur. Pomidor, şirin bibər lay-lay doğranır. Sonra soğan yağda qızardılır. Ət qazana yığılır, digər ərzaqlar da lay-lay onun üzərinə yığılır. Sonra ətin öz suyundan normal qaydada əlavə edilir və 25-30 dəqiqə ərzində vam odda bişirilərək hazır olur. (Adətə görə həm gündəlik, həm də toy mərasimlərində hazırlanır).

## ■ Ağcabədi Şalampur

**Tərkibi:**

Ət – 10 qr.

Soğan – 2 kq.

Yağ – 1,5 kq.

Kərəviz – 1 dəstə

Şirin bibər – 3 kq.

Acı bibər – 1 ədəd

Pomidor – 3 kq.

Alça turşusu – 1 kq.

Şabalıd – 2 kq.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

Ətin üstünə su çıxanadək su tökülür, qaynadıqca kəfi yığılır. Sonra içərisinə soğan və duz əlavə edilir. Ət yumşaldıqdan sonra süzülür. Qazana yağ tökülərək dağ olunur sonra üzərinə bir lay ət tökülür. Daha sonra üzərinə şirin bibər, 2 ədəd acı bibər, pomidor, alça qurusu, şabalıd, 2 ədəd limon, hər layın arasına soğan, kərəviz vurulur. Xörək bu qayda ilə qazana yığılır. Sonda işgənədən bir az qazana tökülür. Xörək hazır olanda odun üzərindən götürülür.

**Nəticə:**

Şalampurun hazırlanma qaydası iki rayonda eyni qaydadadır. Bərdədə fərqlənir. Bərdədə digər rayonlardan fərqli olaraq şalampurun tərkibinə yalnız soğan və ət əlavə olunur. Ağcabədidə şirin bibər, acı bibər, Xocavənddə isə şirin bibər, acı bibər, pomidor, alça qurusu, şabalıd əlavə olunur.

**■ Xocalı**

Xəngəl (mal əti)

**Tərkibi:**

Çəkilmis ət – 200 qr.

Un – 400 qr.

Baş soğan – 200 qr.

Yağ – 100 qr.

Qatıq – 200 qr.

Sarımsaq – 3 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

Suya duz vurmaqla undan bərk xəmir yoğrulur. Xəmindən 1-2 mm qalınlığında yuxalar yayılır. Yuxalar sacda və ya sobada təpitmə edilir, zərifcə hər iki üzünü qurudulur və romb şəklində 5 x 5 sm ölçülü hissələrə doğranılır. Çəkilmis ət soğanla birgə yağda qovrulur. Duz əlavə olunmuş 2 litr su qaynayanadək gözlənilir. Sonra kəsilmis xəmir hissələri suya tökülür, tam bişəndə suyu süzülüb iri dayaz boşqablara və ya siniyə çəkilir, üzərinə ətlə qovrulmuş soğan və sarımsaqlı qatıq tökülür.

**■ Şuşa**

Xəngəl

**Tərkibi:**

Un – 400 qr.

Duz – 10 qr.

Yumurta – 1 ədəd.

Yağ – 200 qr.

Qatıq – 200 qr.

Sarımsaq – 10 qr.

**Hazırlanması:**

Xəmir-un, su, duz, yumurta əlavə edilərək yoğrulur, kündə hazırlanır və yoğrularaq yarpaq-yarpaq kəsilir. Sonra suda qaynadılıb süzülür, üzərinə ətdən hazırlanmış qiymə əlavə edilir və sarımsaq qatıqla süfrəyə verilir.

## ■ Xocavənd rayonu

### Xəngəl

#### **Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Su – 400 qr.

Yağ – 200 qr.

Qatıq – 300 qr.

Sarımsaq – 20 qr.

#### **Hazırlanması:**

Əvvəlcədən yoğrulmuş xəmir dördkünc formada kəsilir və qaynadılmış suya tökülərək əlavə olaraq 10 dəqiqə də qaynadılır. Sonra süzgəcdən süzülür, üzərinə yağ və sarımsaqlı qatıq əlavə edilərək süfrəyə verilir.

### Süzmə xəngəl (çolpa il)

#### **Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Su – 400 qr.

Kərə yağı – 300 qr.

Çolpa – 1 ədəd

Soğan – 300 qr.

Duz, istiot

#### **Hazırlanması:**

Əvvəlcədən yoğrulmuş xəmir yayılır sonra sacın üzərinə qoyularaq təpitmə edilir və dördkünc formada kəsilir. Kəsilmiş xəngəllər qaynar suya tökülür. Dəmlənmiş xəngəl taxtadan düzəlmiş çətinin üzərində süzülür. Hazır xəngəlin üzərinə yağda qızardılmış çolpa əti və sarımsaq qatıq əlavə edilərək süfrəyə verilir.

## ■ Laçın rayonu

Ətli xəngəl (qoyun əti)

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.

Buğda unu – 300 qr.

Yumurta – 1 ədəd

Baş soğan – 1 ədəd

Ərinmiş yağ – 250 qr.

Qatıq – 250 qr.

Sarımsaq – 2 diş

İstiot – 0,2 qr.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Qoyun əti 10 – 15 qramlıq tikələrə doğranılır, istiot, duz vurulub soğanla birlikdə qızardılır. Xəmiraşı xörəyində olduğu kimi hazırlanmış lavaş 5×5 sm ölçüdə paxlava şəklində doğranılır, suda bişirilir, aşısüzəndən süzülür. Süfrəyə verilən zaman süzmə xəngəlin üstünə yağ tökülür, qoyun ətindən hazırlanmış qiymə qoyulur, yanında sarımsaqlı qatıq verilir.*

## ■ Kəlbəcər

Xəngəl

### **Tərkibi:**

Un – 350 qr

Yumurta – 2 ədəd

Yağ – 200 qr

Sarımsaq – 2 diş

Qurut – 200 qr

Duz və istiot

### **Hazırlanması:**

*Unu ələyib bir az duz, 2 ədəd yumurta və su əlavə edilib bərk xəmir yoğrulur. Xəmir kündələrə ayrılır. Qaynayan suya duz əlavə edilir. Xəmir nazik yayılıb, xırda-xırda doğranılıb, suya tökülüb qaynadılır. Qaynadıqdan sonra süzülür.*

*Süfrəyə üzərinə yağda qovrulmuş soğan və sarımsaqlı qatıq və ya qurutla verilir.*

### **Nəticə**

Xəngəlin hazırlanması Xocavənd və Şuşa rayonlarında eynidir. Xocavənd rayonunda xəngəli bir başqa cürdə hazırlayırlar. Bu xəngəl süzmə xəngəl adlanır və başqa rayonlardan fərqli olaraq çolpa ilə hazırlanır. Süzmə xəngəlin fərqi bundan ibarətdir ki, xəngəl azcana dəmə qoyulur və taxtadan düzəlmiş çətəndən süzülür. Xəngəlin bişirilməsində Xocalı rayonunda mal ətindən, Laçın rayonunda isə qoyun ətindən istifadə olunur. Kəlbəcər rayonunda xəngəl ətsiz hazırlanır. Xəngəl hər dörd rayonda süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir. Tək Kəlbəcər rayonunda süfrəyə qurutla verilir.

## 2.6 Tərəvəz və göyərtidən xörəklər

### ■ Cəbraçıl

Göyərti buğlama

**Tərkibi:**

İspanaq – 400 qr.

Düyü – 100 qr.

Yağ – 100 qr.

Qatıq – 200 qr.

Baş soğan – 3 ədəd

Duz – zövqə görə

**Hazırlanması:**

*Düyü qaynayan duzlu suda bişirilir və süzülür. Doğranmış ispanaq 1 buğum qaynadılır və suyu süzülür. Soğan doğranıb yağda qovrulur, üzərinə ispanaq və düyü tökülür, 0,5 stəkan su əlavə edilib bişirilir. Süfrəyə verildikdə yanında qatıq verilir.*

Göy qovurması

İspanaq – 4 dəstə

Çuğundur yarpağı – 3 dəstə

Soğan – 200 qr.

Yağ – 200 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

*İspanaq və çuğundur yarpağı qaynadılır, süzülür sonra soğanla bir yerdə yağda qovrulur, üzərinə yumurta əlavə edilir. Hazırlanmış göy qovurması sarımsaq qatıqla süfrəyə verilir.*

## Gicitkən qovurması

**Tərkibi:**

Gicitkən – 3 dəstə

Kərə yağı – 20 qr.

Soğan – 100 qr.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Təmizlənmiş gicitkən suda qaynadılır. Sonra soğan yağda qovrulur qaynadılmış gicitkən də ora əlavə edilir, üzərinə bir qədər su, duz, istiot, turşu əlavə edilərək bişirilir.*

## ■ Şuşa

Balba

**Tərkibi:**

Soğan – 2 ədəd

Ət suyu -700 qr

Yumru düyü – 200 qr.

Kəvər – 2 dəstə

Şüyüd – 2 dəstə

Dağkeşnişi -2 dəstə

Cəfəri – 1 dəstə

Nanə – 1 dəstə

Zoğal axtası – 50 qr.

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Soğan yağda qızardılır, üzərinə ət suyu əlavə edilir. Qaynara düşəndə 1 stəkan yumru düyü əlavə edilir. Düyü bişənə yaxın kəvər, şüyüd, cəfəri, dağ keşnişi, nanə doğranır, ət suyuna tökülür. Balba hazır olanda içərisinə zoğal axtası, istiot, duz tökülür. Yazda alça da tökmək olar.*



## ■ Xocavənd

Balba

### **Tərkibi:**

İspanaq – 2 dəstə

Keşniş – 2 dəstə

Əməköməci – 2 dəstə

Dağ keşnişi – 1 dəstə

Yumru düyü – 400 qr

Su – 800 qr

Alça qurusu – 50 qr

Kərə yağı – 40 qr

Əzilmiş qırmızı istiot – 5 qr

Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Keşniş, ispanaq, nanə, şüyüd, əməköməci təmizlənərək doğranır. Sonra soğan yağda qızardılır. Hazırlanmış soğançaya su əlavə edildikdən sonra 2 stəkan düyü və göyərtilər, duz, istiot, əzilmiş qırmızı istiot əlavə edilərək 20 dəqiqə vaxt odada bişirilir. Sonra zövqə uyğun sarımsaq qatıqla süfrəyə verilir.*

### **Nəticə**

Balbanın hazırlanması hər iki rayonda fərqlidir. Şuşa rayonundakı fərq ondan ibarətdir ki, balba ət suyunda bişirilir və balbaya zəngal axtası əlavə olunur. Xocavənd rayonundakı fərq isə ondan ibarətdir ki, balbaya ispanaq, əməköməci, dağ keşnişi, əzilmiş qırmızı istiot əlavə olunur və süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

## ■ Xocalı

Göyərtili qutab

Göyərti qutabı

### **Tərkibi:**

İspanaq – 600 qr.

Baş soğan – 200 qr.

Keşniş – 300 qr.  
 Pendir – 60 qr.  
 Şüyüd – 200 qr.  
 Dağ keşnişi – 300 qr.  
 Yabanı halda bitən quzuqulağı – 100 qr. (turşəng)  
 Un – 600 qr.  
 Yağ – 100 qr.  
 Lavaşa – 20 qr.  
 Qatıq – 200 qr.  
 Duz.

### **Hazırlanması:**

*Göyərtilər yuyulur, doğrandıqdan sonra xırdalanmış pendir və ya şor, duz və istiot qatılaraq qarışdırılır. Xırda halda doğranulmuş soğan əlavə olunur. Ələnmiş una su, duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur və xəmir yayılıb dairələr şəklində kəsilir. Göyərti dairələrin bir tərəfinə qoyulur, o biri tərəfi isə üstünə qatlanır, aypara şəklində bükülür və hər iki üzünü tavada qızardılır. Süfrəyə verilən zaman qutabın üstünə yağ çəkilir və ayrıca olaraq yanında qatıq verilir.*

## ■ Cəbraşıl

Göyərti qutabı

### **Tərkibi:**

İspanaq – 1 dəstə  
 Keşniş – 1 dəstə  
 Şüyüd – 1 dəstə  
 Buğda unu 500 qr.  
 Yağ – 200 qram  
 Qatıq – 200 qr.  
 Duz

### **Hazırlanması:**

*Göyərti yuyulur, xırda doğranır. Ələnmiş un, su, duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur və xəmir yayılır, dairələr şəklində kəsilir. Göyərti dairələrin bir tərəfinə qoyulur, o biri tərəf isə üstünə qatlanır, aypara şəklində bükülür, hər tərəfi sadca qızardılır. Süfrəyə verilən zaman yağ və qatıqla verilir.*

## ■ Ağdam

Göy qutabı

### **Tərkibi:**

İspanaq – 600 qr.

Keşniş – 600 qr.

Nanə – 400 qr.

Turşəng 400 qr.

Cincilim 600 qr.

Quşəppəyi – 600 qr.

Göy soğan 600 qr.

Un – 3 kq.

Qatıq – 500 qr.

Kərə yağı – 200 qr.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Göyərtilər təmizlənilib yuyulur, sonra doğranılır. Un, duz, su ilə xəmir yoğrulur, xırda kündələr tutulur, yayılır. İçərisinə göy qoyulur, qıraqları bükülüb sacda bişirilir, boşqaba yığıldıqca yağlanır. Süfrəyə qatıqla verilir.*

### **Nəticə**

Göy qutabının hazırlanması Xocalı və Cəbrayıl rayonunda fərqlidir. Fərq ondan ibarətdir ki, Xocalı rayonunda göyərtinin içinə şor və ya pendir vurulur. Cəbrayıl rayonunda isə qutabın hazırlanmasında şüyüddən istifadə olunur. Ağdam rayonunda isə iki rayondan fərqli olaraq qutabın hazırlanmasına quşəppəyi, cincilim, turşəng əlavə olunur.

## ■ Şuşa

Göy (pencər) qovurması

### **Tərkibi:**

Soğan – 150 qr.

Yağ – 50 qr.

Pencər – 100 qr.

Cigirtkən – 100 qr.

İspanaq – 100 qr.  
 Yumurta – 2 ədəd.  
 Qatıq – 200 qr.  
 Duz.

### **Hazırlanması:**

*Doğranmış soğan yağda qovurulur. Pencər – cigirtkən, ispanaq (zövqə görə) yuyulub soğanın üzərinə tökülərək qovurulur. Hazır olanda üzərinə çalınmış 2 yumurta vurulur. Qovurma qatıqla yeyilir.*

## ■ Laçın rayonu

İşgənə

### **Tərkibi:**

Lobyə paxlası – 250 qr.  
 Su – 1,5 lt.  
 Kərə yağı – 250 qr.  
 Kartof – 2 ədəd  
 Soğan – 1 ədəd  
 Duz və istiot

### **Hazırlanması:**

*İşgənə qədim xörəklərdən biridir. Yaxşı növ lobyə paxlası yuyulub, 1-2 saat suda saxlanılır. Sonra həmin paxlamı süzülüb, su tökülmüş qazanda qaynadılır. Paxla bişənə yaxın qaynadığı su ilə qarışıq halda əzilir. Sonra onun üzərinə əvvəlcədən yağda qızardılmış soğan və 2-3 yerə bölünmüş kartof, duz və istiot əlavə edilib bişirilir.*

## Limpar qovurması

Kəlbəcər dağlarında bitən xüsusi dadı, ləzzəti olan gicitkəni, südlü pencəri və bulaqların yaxası boyu bitən limparı yığıb yarpaqlarını təmizlədikdən sonra onu yağda qovurlar. Bunun da həm gözəl tamı, ləzzəti həm də böyük müalicəvi əhəmiyyəti vardır.

## ■ Cəbraşıl

Qızardılmış badımcan

Badımcan – 1 kq.

Yağ- 250 qr.

Duz, istiot – zövqə görə

### **Hazırlanması:**

*Qızartmaq üçün təzə tünd bənövşəyi badımcan seçilir, badımcanlar yuyulur saplaqları kəsilir və uzun nazik qatlara doğranaraq duzlanır, 10 dəqiqədən sonra acı suyunu çıxarmaq üçün çıxarılır tavada əridilmiş yağda hər üzünü qızardılır. Qızardılmış badımcan süfrəyə verilir.*

Əvəlik istisi

Kəlbəcər dağlarında bitən müalicəvi əhəmiyyəti olan bitkilərdən biri də əvəlikdir. Yazın son vaxtlarında həmin bitki yığılıb qurudulur. Payız-qış aylarında həmin əvəliyi xırda-xırda doğrayıb yağda qovurulur, yaxud da onu sulu, soğançalı məhlulun içərisinə tökülür. Soyuqdəymə və başqa xəstəliyi olan adamlar üçün bunun çox böyük müalicəvi köməkliyi olur

## ■ Cəbraşıl

Qızardılmış badımcan

### **Tərkibi:**

Badımcan – 1 kq.

Yağ- 250 qr.

Duz, istiot – zövqə görə

### **Hazırlanması:**

*Qızartmaq üçün təzə tünd bənövşəyi badımcan seçilir, badımcanlar yuyulur saplaqları kəsilir və uzun nazik qatlara doğranaraq duzlanır, 10 dəqiqədən sonra acı suyunu çıxarmaq üçün çıxarılır tavada əridilmiş yağda hər üzünü qızardılır. Qızardılmış badımcan süfrəyə verilir.*

## 2.7 Quş əti və yumurtalı xörəklər

### ■ Cəbraşıl

Badımcan çığirtması

**Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.

Yağ – 500 qr.

Soğan – 500 qr.

Düyü – 600 qr.

Şirin bibər – 1 ədəd

Pomidor – 1 ədəd

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Badımcan soyulur, xırda-xırda doğranır, duzlanır, acı suyu çıxarılır, sonra yuyulur. Soğan soyulur, yuyulur, doğranır və yağda qızardılır. Qızardılmış soğanın üzərinə badımcanla birlikdə qabığı soyulub doğranmış pomidor və bolqar bibəri əlavə olunur. Xörək aradır qarışdırılır ki, dibi yanmasın və süfrəyə verilərkən üzərinə göyərti səpilir.*

### ■ Cəbraşıl

Balıq çığirtması – 4 nəfərlik

**Tərkibi:**

Balıq – 500 qr.

Soğan – 200 qr.

Yumurta – 5 ədəd

Yağ – 200 qr.

Un – 50 qr.

Duz

**Hazırlanması:**

Balıqdan hazırlanan yeməkdir. Balıq təmizlənir, yuyulur və xırda (30 – 35 q – lıq) tikələrə doğranır. Tikələr duzlanır, unla unlanır və tavada qızardılır. Sonra bunun üzərinə yağda qızardılmış soğan və çalınmış yumurta əlavə edilir, hazır olanadək bişirilir.

**■ Bərdə**

Çolpa çıxırtması

**Tərkibi:**

Toyuq – 1 ədəd

Kartof – 3-4 ədəd

Pomidor – 2 ədəd

Soğan – 2 ədəd

Duz, istiot

**Hazırlanma:**

Çolpa kiçik tikələrə doğranır və yağ əlavə edilərək soğanla, soğan görünməz olana qədər qovrulur. Sonra pomidor tökülüb bir az da qovrulduqdan sonra fiqurlu bıçaqla kəsilmiş kartof və azca su əlavə edilir. Kartof bişənə qədər tökülən su çəkilir. Duz, istiot zövqə görə əlavə edilir.

**■ Xocalı**

Çolpa qızartması

**Tərkibi:**

Çolpa – 1 kq.

Kərə yağı – 200 qr.

Soğan – 200 qr.

Keşniş – 100 qr.

**Hazırlanması:**

Çolpa doğranıb qazana tökülür, üzərinə kərə yağı, duz, doğranmış soğan və bir stəkan su əlavə olunur. Bir saat bişirilir, qaba çəkiləndə üstünə göy doğranıb süfrəyə verilir.

**■ Xocavənd**

Çolpa çığırtması

**Tərkibi:**

Çolpa – 1 ədəd

Soğan – 200 qr.

Pomidor – 150 qr.

Yağ – 200 qr.

Duz, istiot

***Hazırlanması:***

*Kəsilmiş çolpa təmizlənilib doğrandıqdan sonra tavada soğan, duz və pomidorla bir yerdə yağda qızardılır. Hazırlanmış çığırtma süfrəyə verilir.*

**■ Ağdam**

Çolpa çığırtması

**Tərkibi:**

Çolpa – 1 kq.

Yağ – 200 qr.

Kartof – 300 qr.

Soğan – 200 qr.

Duz, istiot

***Hazırlanması:***

*Çolpa doğranaraq soğanla bərabər qovrulur, pomidor əlavə olunur, duz, istiot vurulur (zövqə görə), kartof əlavə olunaraq ətlə birlikdə qovrulur, kartof bişənə qədər 0,5 stəkan su da əlavə etmək olar.*

**Nəticə**

Çolpa çığırtmasının hazırlanma qaydası bütün rayonlarda eynidir.



## ■ Xocalı

Lobya çigirtması

### **Tərkibi:**

Göy lobya – 500 qr.

Yağ – 100 qr.

Soğan – 100 qr.

göyərtili – 10 qr.

Yumurta – 6 ədəd

Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Lobya duzlu suda bişirilir. Yağ əridilir. Soğan doğranılıb, tavada bir az qızardılır və üzərinə bişmiş lobya əlavə edilərək birlikdə bişirilir. Üstünə doğranmış göyərtili səpilir, çalınmış yumurta töküldükdən sonra 5-6 dəqiqə daha bişirilir. Lobyə çigirtmasının yanında sarımsaqlı qatıq da verilə bilər.*

## ■ Cəbraçıl

Pomidor çigirtması

### **Tərkibi:**

Pomidor- 500 qr.

Yumurta – 100 ədəd

Bibər – 2 ədəd

Kərə yağı – 200 qr.

Duz istiot

### **Hazırlanması:**

*Pomidor isti suya salınaraq qabığı təmizlənilib xırda-xırda doğranır, bibərdə xırda-xırda doğranır. Yağ tavada əridilir, doğranmış pomidorla bibər üzərinə tökülür. Qarışıqın suyu quruyana qədər yağda qızardılır. Sonra üzərinə yumurta vurulur.*

**■ Cəbraiil**

Sarımsaqlı toyuq

**Tərkibi:**

Toyuq budu – 4 ədəd

Kərə yağı – 400 qr.

Duz – 15 qr.

Qara istiot – 15 qr.

Kəklkotu – 10 qr.

Maye yağ – 20 qr.

***Hazırlanması:***

*Sarımsaqları soyub sürtgəcdən keçirin, tavada kərə yağını əridib sarımsaq, kəklkotu, duz və qara istiotu əlavə edin. Vam odda 1-2 dəqiqə qovurub, götürün. Sarımsaqlı qarışıq ilıq olanda toyuq budlarının üzərinə töküüb qarışdırın və sobanın yağlanmış nimçəsinə düzdükdən sonra əvvəlcədən 175 dərəcə qızdırılmış sobada yarım saat bişirin.*

## 2.8 Kətalər

### ■ Qubadlı

#### Çiriş kətəsi

Çiriş kətəsini hazırlamaq üçün əvvəlcə tər çirişlər yığılır. Yuyub təmizlədikdən sonra əsasən çirişin gövdəsinə yaxın hissəsindən xırda –xırda doğranılır. Sonra suyu çəkilsin deyə aşızənə yığılır. Sonra xəmir hazırlanıb yuxa(lavaş) formasında yayılır. Doğranmış çiriş yuxanın arasına yığılıb adətən aypara formasında bükülür. Bükməmişdən əvvəl çirişə müxəşər, duz və istiot vurulur. Sonra kətə vəm odda olan sacın üstündə bişirilir. Çiriş əsasən Qubadlı rayonu ərazisində Həkəri çayı boyunca yamaclarda bitir. İstifadə üçün fevral, mart aylarında bitən tər çiriçlərdən istifadə olunur.

### ■ Şuşa rayonu

#### Göy kətəsi

**Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Yağ – 200 qr.

Quşəppəyi – 100 qr.

Cigirtkən – 100 qr.

Quzuqulağı – 100 qr.

Turşəng – 100 qr.

Əvəlik – 100 qr.

Qırxbuğum – 100 qr.

Cincilim – 100 qr.

Yarpız – 100 qr.

Nar və ya lavaşa turşusu – 50 qr.

**Hazırlanması:**

*Xəmir yoğurulur. Böyük yuxalar açılır. İçərisinə ancaq dağ göyləri doğranıb qoyulur. Bu göylərə pencər deyilir: quşəppəyi, cigirtkən, quzuqulağı, turşəng, əvəlik, qırxbuğum, cincilim, yarpız. Sacda bişirilir və süfrəyə veriləndə içərisinə doğranmış yağ qoyulur. Duz, istiot, nar və ya lavaşa turşusu zövqə görə içliyə vurulur.*

■ **Qubadlı**

Qırxbuğum kətəsi

Qırxbuğum kətəsini hazırlamaq üçün. Fərq yalnız ondadır ki, qırxbuğum kətəsinə müxəşər və istiot əlavə edilmir. Qırxbuğum kətəsi, gicirtkən və digər göyərti kətələri kimi bişdikdən sonra yağlanıb yeyilir.

■ **Kəlbəcər**

Qırxbuğum kətəsi

Qırxbuğumu (bəzi yerlərdə buna yolotu da deyirlər) doğrayıb yayılmış yuxanın arasına qoyurlar. Sonra sacın üstündə təxminən 15-20 dəqiqə o üz-bu üzünə çevrilə-çevrilə bişir. Sonra ona xama və yaxud da nəhrə yağı vurub yeyirlər. Bu halda həddindən artıq ləzzətli olur.

**Nəticə**

İki rayonda da bu kətə eyni cür hazırlanır

## 3. İçkilər

### ■ Laçın rayonu

Bal şərbəti

**Tərkibi:**

Bal – 500 qr.

Su – 2 lt.

Limonun şirəsi – 1 ədəd

Zəfəran – 5 qr.

**Hazırlanması:**

*Vam odda bal suda həll edilərək qaynadılır. Qaynadıqdan sonra onun üzərinə limon şirəsi, zəfəran əlavə edilib qarışdırılır, bu məhlul soyuduqdan sonra şərbət hazır olur.*

### ■ Laçın rayonu

İtburnu təamı

**Tərkibi:**

İtburnu (quru və ya nəm halda) – 2 kq.

Yumru düyü – 200 qr.

Duz

Su – 2,5 lt.

**Hazırlanması:**

*İtburnu bitgisi suda qaynadılıb həll bişirilir. Bişdikdən sonra əzilərək aş-süzənin süzgəcindən keçirilir. Daha sonra alınmış mət bir daha tənziqdən keçirilərək toxum və tüklərini ayrılır. Alınan mətin içərisinə əvvəlcədən isladılmış düyü və 1 stəkan su əlavə edilib vam xodun üzərində düyüsü bişənədək bişirilir. Bu təam soyuq halda qəbul edilir.*

## ■ Cəbraşıl

Ovduq – 5 nəfərlik (loru dildə atlama)

### **Tərkibi:**

Qatıq – 1 lt.

Su – 400 qr.

Xiyar – 400 qram

Göy soğan – 1 dəstə

Keşniş, şüyüd – yarım dəstə

Reyhan – 1 dəstə

Duz

### **Hazırlanması:**

*Qaynadılıb soyudulmuş su qatıqla qarışdırılır. Xiyar və göyərti doğranıb durulaşdırılmış qatığa qarışdırılır və soyuducuya qoyulur. Ovduq süfrəyə soyuq halda verilir.*

## ■ Laçın rayonu

Tut arağı

Laçında çayqırağı kəndlərdə tut bağları çox olduğu üçün burada təmiz araq çəkən usta kişilər var idi. Tutun ilk üzünə xönçək deyilir. Xönçək yeməyə yarasa da doşaba, mürəbbəyə və.s yaramır. Tut yeddi gündən bir çırpılır. Araq çəkmək üçün çəlləyə yığılmış tut tam qıçırmalıdır. Bunu bilmək üçün qulağını çəlləyin ağzına tutursan. İlk vaxtlar çəlləkdən qıjıltı eşidilir. Elə ki, qıjıltı kəsdə, demək tut tam qıçırır, araq çəkmək olar. Mis qabdan düzəldilən, belə demək mümkünsə, mini zavod daimi axar suyun yanında qurulur. Qıçırılmış məhlulla dolu qazanın altı alovlandıqca qazandan qalxan buxar üstündən su axan boruda soyuyub mayeyə çevrilir. Əvvəl qazandan təxminən bir stəkan qabaq suyu deyilən maye gəlir. Araq çəkənlər həmin mayeni ayrı qaba yığırlar. Bundan sonra göz yaşı kimi təmiz araq gəlir. Altına qoyulan qaba süzüləndikcə təmiz arağın damcıları qabın kənarında boyunbağı kimi dövrələnir. Hərdən borudan süzülən araqdan stəkana tutub ocağa atırlar. O vaxta qədər ki, ocağa atılan maye yanmır. Bu zaman araq qabını götürüb yerinə qabaq suyu yığılmış qabı qoyurlar. İndi gələn maye isə qazanın dal suyu adlanır. Qaba yığılmış qabaq və dal suyu tərkibində az da olsa spirt olduğu üçün növbəti qazanın içinə tökülür. Qazanın altını çox gur qalamaq olmaz, onda qazan daşar.

## 4. Şirin xörəklər və unlu qənnadı məmulatları

### ■ Ağdam

Halva

#### **Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Yağ – 1 kq.

Şəkər tozu – 2 kq.

Vanil, Hil, Mixək.

Süd

#### **Hazırlanması:**

*İnək südü ilə undan umac ovularaq aşızəndən keçirilir, yağ dağ edilir və umac əlavə olunaraq yağda qızardılır. Şəkərdən şərbət hazırlanır, ədvalar şərbətə qatılır. Şərbət qızardılmış umacın üzərinə tökülür.*

### ■ Laçın rayonu

Ballı halva

#### **Tərkibi:**

Bal – 700 qr

Un – 650 qr.

Ərinmiş kərə yağı – 600 qr.

Süd – 200 qr.

Duz

Balı şərbət etmək üçün su

**Hazırlanması:**

*Un ilə süddən umac hazırlanır, həmin umac aşızəndən keçirilib kətan parçanın üzərinə sərilir. Umac bir neçə dəfə qarışdırılıb qurudulur. Umac hazır olduqdan sonra isti tavada 1-2 dəqiqə taxta qaşığıla qarışdırılıb, üzərinə kərə yağı əlavə edilir. Yağla umac tünd qızılı rəng alanadək qovrulur. Qovrulan an isti şərbət umacın üzərinə əlavə edilib mütamadi qarışdırılır və halva həll edilir. Bu halvaya heç bir ədviyyat əlavə edilmir. Xalis bişmiş halvanı bir neçə ay saxlamaq olar.*

■ **Xocalı**

Tər halvası

**Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Su – 1,5 lt.

Şəkər tozu – 1 kq.

Kərə yağı – 1 kq.

Sarıkök – 40 qr.

**Hazırlanması:**

*Əvvəlcə tavada yağ dağ olunur və üzərinə un əlavə olunur. Un qovrulur. Su, şəkər tozu və sarı kök qarışdırılıb şirə halına salınır və soyudulur. Şirə soyuduqdan sonra qovrulmuş unun üzərinə əlavə olunur və vam odun üzərində 15 dəqiqə qarışdırılır. Yağa düşdükdə odun üzərindən götürülür. Boşqablara çəkilib süfrəyə verilir.*

■ **Xocavənd**

Tər halva

**Tərkibi:**

Un – 200 qr.

Yağ – 200 qr.

Su – 200 qr.

Şəkər tozu – 400 qr.

Bəhməz – 100 qr.



**Hazırlanması:**

Əvvəlcə kərə yağı əridilir, həmin yağda un qovrulur. Üzərinə bəhməz və şəkərdən hazırlanmış şirə tökülərək vam odun üzərində hazır olana kimi qarışdırılır.

**Nəticə**

Tər halvası demək olar ki, hər iki rayonda eyni cür hazırlanır. Fərq bundan ibarətdir ki, Xocavənd rayonunda tər halvasına bəhməz əlavə olunur.

■ **Bərdə**

Bərdə nanı

**Tərkibi:**

Un – 250 qr.

Kərə yağı – 80 qr.

Şəkər kirşanı – 1 stəkan

Yumurta – 2 ədəd

Ərik qurusu – 50 qr.

Kişmiş – 60 qr.

Süd – 80 qr.

Doğranmış fındıq ləpəsi – 20 qr.

Soda – 2 qr.

**Hazırlanması:**

Kərə yağı şəkərlə qarışdırılır. Üzərinə çalınıb köpüklənmiş 2 yumurta ağı, kişmiş, fındıq ləpəsi, ərik qurusu əlavə edilib qarışdırılır. Süd, soda və un tökülüb xəmir yoğrulur. 50-60 qramlıq kündələr tutulub yastılanaraq üzərinə yumurta sarısı sürtülüb bişirilir. 35 dərəcəyədək soyudulub ortasına üzük qoyulur.

**Üzlük üçün:**

250 qr. şəkər tozu

2 qr. limon turşusu

10 qr. su və rəngli yeyinti boyası qarışdırılıb qatılaşana qədər qaynadılır.

## ■ Xocavənd rayonu

Bişi

### **Tərkibi:**

Un – 600 qr.

Yağ – 400 qr.

Yumurta – 1 ədəd

Qabartma tozu – 10 qr.

Şəkər tozu – 200 qr.

### **Hazırlanması:**

*Yoğurulmuş xəmir xırda-xırda kəsilir, kökə halına salınır. Sonra tavaya yağ əlavə edilərək kökələr qızardılır. Qızaran kökələrin üzərinə şəkər tozu əlavə edilərək süfrəyə verilir.*

## ■ Xocavənd

Əyirdək

### **Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Süd – 400 qr.

Yağ – 100 qr.

Şəkər tozu – 150 qr.

Yağ 300 qr.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Xəmir südlə yoğurulur, buraya yağ və şəkər tozu vurulur sacın üzərində bişirilir.*

## ■ Xocavənd

Fəsəli

### **Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Su – 400 qr.

Duz – 10 qr.  
Yağ – 500 qr.

### **Hazırlanması**

*Hazırlanmış xəmir yağla yoğrulur, qalın halda yayılır. Sonra tavada bişirə-bişirə üstü çəngəllə deşdəklənir və yağlanır. Hər iki tərəfi qızardıqdan sonra hazırlanır.*

### ■ **Cəbraşıl** Fəsəli

Buğda unu – 1 kq.  
Şəkər tozu – 200 qr.  
Maya – 20 qr.  
Yağ – 300 qr.  
Duz, istiot zövqə görə

### **Hazırlanması**

*Ələnmiş una maya, duz, su vurulub bərk xəmir yoğrulur və gəlməsi üçün 1-2 saat isti yerdə saxlanılır. Sonra xəmir kündələrə bölünür, 5 mm qalınlığında yayılır sonra üzərinə yağ sürtülür 5-6 qat üst-üstə yayılıb üçbucaq formasında kəsilir. Həmin kəsiklər üst-üstə basılaraq yastılanır sonra fəsəli sacda hər iki tərəfi yağlanaraq qızardılır. Fəsəli süfrəyə həm də isti hallarda verilə bilər.*

### **Nəticə**

Fəsəlinin hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar demək olarki, eynidir. Sadəcə Cəbraşıl, Xocavənddən fərqli olaraq şəkər tozu və maya da əlavə olunur. Hazırlanma qaydası isə hər iki rayonda eynidir.

### ■ **Şuşa** Fətir suxarı

**Tərkibi:**  
Un – 3 kq.  
Süd – 300 qr.  
Yağ – 500 qr.

Şəkər tozu – 500 qr.  
 Yumurta – 3 ədəd.  
 Zəfəran, sarıkök, hil.  
 Duz, mixək.  
 Maya – 20 qr.  
 Fındıq – 50 qr.  
 Qoz – 50 qr.  
 Küncüd – 50 qr.

**Hazırlanması:**

*Un, süd, yağ, şəkər tozu, yumurta, zəfəran, sarıkök, duz, hil, mixək maya ilə yoğrulur. Xəmir gələndən sonra kündələnir. Fındıq, badam, qoz, küncüdlə bəzədilir. Üzərinə yumurta sarısı çəkilir. Kündələrin bir qismi 8 – formasında suxarı halında bişirilir.*

■ **Şuşa**

Firni

**Tərkibi:**

Düyü unu – 160 qr.  
 Şəkər tozu – 40 qr.  
 Yağ – 40 qr.  
 Darçın – 4 qr.  
 Duz

**Hazırlanması:**

*Düyü yuyularaq 3 günə kimi qurudulur. Sonra o çəkilərək un halına salınır, soyuq südə töküb qarışdırılır və qatı halda olana kimi bişirilir. Onun üzərinə darçın əlavə edilib süfrəyə verilir.*

■ **Laçın rayonu**

Haş-haş

**Tərkibi**

Duyu yumru – 500 qr.  
 Süd – 2 lt.

Duz

Bal (yeyərkən əlavə olunub qarışdırılır)

### **Hazırlanması**

*Bu xörək yerli növ xırda (yumru) düyüdən və süddən hazırlanır. Düyü yuyulub, sərilib qurudulur. Quruduqdan sonra isti tavada və ya sacda vəm odda rəngi sarı – qəhvəyi olana qədər qovrulur. Daha sonra qaynayan südün içərisinə əlavə olunub, 5-10 dəqiqə qaynadılır. Sonra kənara qoyulub, qazanın qapağı örtülür və isti parça və ya şal ilə bürünür, sobanın yanına, yəni isti bir yerə qoyulur. Bu xörək həmin isti mühitdə 12 saat saxlanılmalıdır. Hazırlanmış təam adətən səhər yeməyi kimi qəbul edilir. Xörəyin hazır olması düyünün şişkinləşib südə qarışması ilə bəlli olur.*

*Xörək masaya verildikdə üzərinə bal əlavə edilir.*

## ■ Qubadlı rayonu

Horra

### **Tərkibi:**

Un – 200 qr.

Su – 1 lt.

Yağ – 100 qr.

Sarıkök, duz

### **Hazırlanması:**

*Əsasən su və süd ilə hazırlanır. Un açılana qədər (suda və ya süddə) həll edilir. Sonra vəm odun üzərinə qoyulur. Taxta qaşığıla bişnə qədər qarışdırılır. Bişənə yaxın kərə yağı əlavə olunur. Süfrəyə bal və ya doşabla verilir.*

## ■ Xocavənd

Kömbə

Xəmir yoğurulur, kündələnir, eyni ölçüdə iki kündə açılır, içərisinə soğan və qara istiot əlavə olunur, sacın iç üzündə üzərinə başqa bir sac çevrilməklə bişirilir. (gündəlik yemək)

## ■ Kəlbəcər

Kömbə

Xəmir əridilmiş qoyun quyuğu və südlə yoğurulub təxminən 7 – 10 sm qalınlığında qoyularaq sacın altına qoyulur. 1 saat, 1 saat yarım burada bişir. Sonra çıxarılıb nehrə yağı ilə yeyilir.

### Nəticə

Kömbə hər iki rayonda fərqli hazırlanır. Xocavənd rayonunda kömbənin xəmirinə soğan və qara istiot əlavə olunur, amma Kəlbəcər rayonunda kömbə qoyun quyuğu və südlə yoğrulur. Kömbənin bişirilməsi də fərqlidir. Xocavənd rayonunda kömbə sacın içində bişirilir və üzərinə digər bir sac çevrilir, amma Kəlbəcər rayonunda kömbə sacın altına qoyularaq bişirilir və nehrə yağı ilə yeyilir.

## ■ Şuşa

Qaqsava

### Tərkibi:

Yağ – 50 qr.

Xurma – 150 qr.

Qaysı – 150 qr.

Əncir mürəbbəsi – 100 qr.

Darçın – 20 qr.

### Hazırlanması:

*Yağ əridilir, tavaya çəyirdəkləri çıxarılmış xurma, qaysı (istəyə görə), əncir mürəbbəsi vurulur. Meyvələr yumşalana qədər bişirilir, üzərinə darçın səpilib süfrəyə verilir. Adətən səhər yeyilir.*

## ■ Laçın rayonu

Qaqsava

### Tərkibi:

Ərik quru və ya təzə (tumsuz) – 300 qr.

Kişmiş – 100 qr

Şəkər tozu – 200 qr.  
Kərə yağı – 150 qr.  
Su

**Hazırlanması:**

Ərik və kişmiş yağda 5-6 dəqiqə qovrulur və üzərinə 25 qram su əlavə edilib 15 dəqiqə bişirilir. Bişənə yaxın şəkər tozu əlavə edilərək qarışdırılır. Xörək yağa düşdükdən sonra hazır olur.

**Nəticə**

Qaysavanın hazırlanması hər iki rayonda demək olar ki, oxşardır. Fərq bundan ibarətdir ki, Şuşa rayonunda qaysavaya meyvələrdən xurma və qaysı, əncilinsə mürəbbəsi əlavə olunur. Şuşa rayonunda süfrəyə qaysavanın üzərinə darçın səpilərək verilir. Laçın rayonundakı fərq isə bundan ibarətdir ki, qaysavaya ərik qurusu, kişmiş və şəkər tozu əlavə olunur.

**Qovut**

Buğda təmizlənib yuyulur. Qurudandan sonra sacda qovrulur. Sonra kirkirədə üyüdüür. Qaynayan suya və ya südə yağ, şəkər tozu, azca duz və qovut əlavə edib qarışdırılır.

■ **Xocalı**

Şor qoğalı

**Tərkibi:**

Buğda unu – 4 kq.  
Quyruq cızdağı – 120 qr.  
Yumurta 1 ədəd.  
Quyruq yağı 360 qr.  
Maya – 500 kq.  
Zəfəran, Razyana  
Xaşxaş və qara istiot.

**Hazırlanması:**

Una duz, su, maya qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir gəldikdən sonra ondan 9-11 gündə hazırlanır. Kündələr nazik yayılır və hər laya yağ sürtülüb üst-üstə yığılır. Quyruq cızdağı ətçəkən maşınından keçirilir, ona yumurtanın ağı, ədviyyat və duz qatılıb yaxşı qarışdırılır, bir qədər un əlavə edilib iç hazırlanır. Üzərinə zəfəran şirəsi ilə çalınmış yumurta sürtülür, xaşxaş səpilir və 230-240 C-də 25-30 dəqiqə bişirilir.

## ■ Qubadlı

Quymaq

**Tərkibi:**

Un – 500qr

Yağ – 400qr

Bal – 150 qr

Duz, şəkər tozu zövqə görə

Sarıkök – 10 qr

**Hazırlanması:**

Yağ dağ olduqdan sonra un iliq suda həll olunaraq üzərinə tökülür. Sonra qızarana qədər taxta qaşığıla qarışdırılır. Yağa düşdükdə quymaq hazır hesab olunur. Quymaq bal yaxud şəkər tozu ilə yeyilir.

## ■ Xocavənd

Quymaq

**Tərkibi:**

Un – 600 qr.

Yumurta – 1 ədəd

Sarıkök – 10 qr.

Su – 1 lt.

Yağ – 400 qr.

Bal – 100 qr.



**Hazırlanması:**

Una yumurta, sarıkök, az miqdarda duz əlavə edilərək qarışdırılır. Sonra yağda qızaranadək bişirilir. Hazır quymağın üzərinə şəkər tozu və ya bal əlavə edilərək süfrəyə verilir.

■ **Kəlbəcər**

Quymaq

**Tərkibi:**

Süd – 1 lt

Yumurta- 5 ədəd

Un – 800 qr

Yağ – 600 qr

Bal 150 qr

Duz

**Hazırlanması:**

1 lt südə 5 yumurta əlavə edilib çalınır. İçərisinə un və 1 çimdik duz qatılıb qarışdırılır, hazır məhlul qızardılmış yağa tökülərək bişənədək qarışdırılır. Süfrəyə şəkər tozu və ya bal ilə birlikdə verilir.

**Nəticə**

Quymaq hər 3 rayonda eyni cür hazırlanır.

■ **Cəbraşıl**

Südlü sıyıq

**Tərkibi:**

Süd – 1 lt.

Düyü – 200 qr.

Kərə yağı – 40 qr.

Zəfəran – 5 qr.

Su – 1 lt.

Duz – 2 qr.

**Hazırlanması:**

Südə su qatılıb qaynadılır. Düyü arıtlanıb yuyulur və qaynara düşmüş südə qatılır, duz vurulur və zəif od üzərində bişirilir.

Süfrəyə verməzdən əvvəl xörəyin üstünə zəfəran şirəsi ( 1q. zəfəran 50 milli qram isti suda açılır) habelə darçın, kərə yağı tökülür.

**■ Xocavənd**

Sümə-sümə

**Tərkibi:**

Un – 400 qr.

Su – 1 lt.

Yağ – 200 qr.

Bal – 100 qr.

**Hazırlanması:**

Un yağda qovrulur, duru halını alana qədər üzərinə az-az qaynar su tökülməklə mütəmadi olaraq qarışdırılır və vaxtında bişirilir, üzərinə bal əlavə edilərək süfrəyə verilir.

**■ Laçın rayonu**

Tut bəkməzi

**Hazırlanması**

Tut bəkməzi bişirmək üçün əvvəl tut əllə əzilir. Dörd vedrə tuta bir vedrə su qatılıb pörtləndir (su ona görə qatılır ki, şirənin ocaqda bişmə ömrü uzansın, bu müddət ərzində qatılmış su buxarlanır). Pörtlənmiş qarışıq təmiz kisədə böyük tiyana (teştə) süzülür. Şirəsi tam çıxsın deyə kisənin üstünə ağır bir şey qoyulur.

Süzülmüş şirə yenidən ələkdə süzülür və tiyan ocağın üstünə qoyulur. Qaynadıqca kirlə və acı kəfi yığılır. Bişənə yaxın, bəkməzdən bir qaşığı düz boşqaba töküb barmaqla ortasından çəkirsən. Əgər barmaq yeri boşqabda ağarırsa, (bu doşabın nə çox qatı, nə də çox duru vəziyyətidir) demək, doşab bişib.

## ■ Xocalı

Xəşil

### **Tərkibi:**

Un -300 qr.

Su – 1,5 lt.

Yağ ərinmiş – 60 qr.

Şəkər tozu – 60 qr.

Bəkməz və ya mürəbbə şirəsi.

Duz

### **Hazırlanması:**

*Aluminium qazanda duzlu su qaynadılır, oxlovla qarışdırıla-qarışdırıla tədricən ələnmiş un tökülür. Xama qatılığında olanda qazandan nimçələrə çəkilir, ortasında qaşığıla çökəklik açılıb ərinmiş yağ tökülür. Üzərinə bəhməz və ya mürəbbə şirəsi tökülür, ya da şəkər tozu səpilir.*

## ■ Şuşa

Xəşil

### **Tərkibi:**

Un – 300 qr.

Yağ – 80 qr.

Su – 80 qr.

Bəkməz – 50 qr

Duz

### **Hazırlanması:**

*Adətən səhər yeməyi sayılır. Qazana isti su tökülür, duz qatılır və qarışdırılır su bir az soyuduqdan sonra un əlavə olunaraq yaxşı qarışdırılır və üzərinə yağ, bəkməz əlavə edilib süfrəyə verilir.*

## ■ Xocavənd

Xəşil

### **Tərkibi:**

Un – 1 kq.

Su – 2,5 lt.

Kərə yağı – 200 qr.

Bəkməz – 100 qr.

### **Hazırlanması:**

*Qaynadılmış suya un əlavə edilərək çömçə ilə qatılaşana qədər qarışdırılır. Sonra boşqabda yayılır, üzərinə yağ və bəkməz əlavə olunur.*

## ■ Laçın rayonu

Xəşil

### **Tərkibi:**

Buğda unu – 250 qr. (buğdanın kəpəkli yarmasından istifadə etmək olar)

Su – 1 lt.

Kərə yağı – 100 qr.

Bal və ya bəkməz (tut doşabı)

### **Hazırlanması:**

*Bu xörək mis qazanda hazırlansa daha yaxşı olar. Qazana su tökülüb qaynadılır. Vam odda qaynayan an tədricən una su əlavə edilib taxta oxlovla mütəmadi olaraq qarışdırılır. Bu xörək bişənə qədər qazanın dibi yanmasın deyə daima qarışdırılır və bişərək qatı bir mət halına düşür. Süfrəyə verilmədən üzərinə əridilmiş kərə yağı, bal və ya bəkməz əlavə edilir.*

## ■ Cəbraşıl

Xəşil- 2 nəfərlik

### **Tərkibi:**

Un – 400 qr.

Su – 600 qr.

Yağ – 100 qr.  
Şəkər tozu – 100 qr.  
Bəkməz – 200 qr.

**Hazırlanması:**

*Qazanda duzlu su qaynadılır, oxlovla qarışdırıla-qarışdırıla tədricən (əridilmiş) un tökülür xəmir qatılşanda nimçələrə çəkilir, yağ və bəkməz əlavə olunaraq süfrəyə verilir.*

■ **Kəlbəcər**

Xəşil

Un ələnib, azca duz atılır, su qatıb umac ovulur. Qaynayan suya duz atılır, daha sonra umac əlavə edilib qarışdırılır. Vam odda, ağzı bağlı qabda bişirilir. Süfrəyə yağ, bal və ya bəkməzlə, bəzi yerdə isə qurutla verilir.

**Nəticə**

Xəşilin hazırlanması Xocalı, Şuşa, Xocavənd, Cəbrayıl, Laçın rayonlarında eynidir. Sadəcə Xocalı rayonunda xəşilin üzərinə yağ və bəkməzdən əlavə mürəbbə şirəsi və şəkər tozu da səpilə bilər. Laçın rayonunda isə süfrəyə verildikdə xəşilin üzərinə bal əlavə olunur. Kəlbəcər rayonunda xəşil əvvəlcədən umac halında hazırlanır sonra suda qarışdırılır. Kəlbəcər rayonunun xəşilin digər rayonlarınkindən əsas fərqi ondan ibarətdir ki, burada xəşil süfrəyə qurutla verilir.

■ **Laçın rayonu**

Zirəto

**Tərkibi**

Un – 250 qr.  
Kərə yağı – 250 qr.  
Duz.  
Üyüdülmüş zirə və ya cirə toxumu -50 qr.  
Su – 500 qr.  
Bal və ya şəkər tozu

**Hazırlanması:**

Un məmulatından hazırlanan bu xörək, adətən soyuq iqlimdə, yəni dağlıq zonada yaşayan insanların menyusuna daxildir. Bunu hazırlamaq üçün un isidilmiş tavaya tökülüb, taxta qaşığıla 1-2 dəqiqə qovrulur. Sonra üzərinə yağ əlavə edilib, qızılı rəng alanadək qovrulur. Daha sonra üzərinə su və duz əlavə edilib, mütəmadi qarışdırılır. Xörək çox da qatı olmayan duru vəziyyətdə gəlir. Xörəyin bişməsi isə həll edilən undan suyun çəkilməsi və yağının üzə çıxması ilə müəyyən olunur. Süfrəyə verilərkən üzərinə (zövqə görə) bal və ya şəkər tozu əlavə edilə bilər.

## 5. Şorabalar

### ■ Laçın rayonu

Çaşır şorabası (turşusu)

**Tərkibi:**

Çaşır bitgisi – 4 kq.

Göy alca – 300 qr.

Zirə tozu – 10 qr.

Duz

Qatıq suyu – 1,5 lt.

**Hazırlanması:**

*Çaşır 10 dəqiqə suda qaynadılır, sonra süzülüb kənara qoyulur. Soyuduqdan sonra şüşə balona yığılır. Yığılarkən ara-ara göy alçalar, zirə toxumu, duz səpilir və qatıq suyu əlavə olunub soyuq yerə qoyulur.*

### ■ Laçın rayonu

Kələm şorabası

Taxta çəlləkdə qoşulan kələm şorabası (turşusu)

**Tərkibi:**

20 litrlik çəllək üçün

Kələm – 10 qr.

Qarışıq bibərlər (acı, şirin)

Çuğundur (zılx)

Göy pomidor – 1,5 kq.

Sarımsaq – 500 qr.

Soğan (bütöv halda) – 500 qr.

Kök – 1 kq.

Zirə, cirə, şüyüd (toxumu)

Məşə alması (cır alma)

Məşə zirinci

Tam yetişməmiş qırmızımtıl böyürtkən kolunun bir-iki budağı

**Hazırlanması:**

*Keçmiş üsullarla hazırlanmış kələm şorabasının, yəni turşusunun tərkibinə bir çox tərəvəzlər və bitkilər daxil edilmiş olur. Həmin tərəvəzlər aşağıdakılardan ibarətdir : kələm, kök, tam qızarmamış pəmidor, qırmızı və yaşıl bibər, çuğundur və onun zoğları, zirə və cirə toxumları (zirə, cirə, şüyüd və çayçiçəyinin toxumlanmaqda olan budaqlarının hərəsindən bir neçə ədəd tən-zifə bükülüb həmin şorabanın içərisinə salınır), sarımsaq, iri baş soğan, duz və istiot. Tərəvəzlər hamısı çəlləyə yığıldıqdan sonra çəlləyə soyuq su tökülür, üzərinə tən-zif çəkilir və ağzı qapaqla bağlanılır. Vaxt aşırı şorabanın kəfi tə-mizlənilir. Şoraba 20 günə hazır olur.*



## Arzu xanımın təqdim etdiyi Qarabağ mətbəxi nümunələri

### Şüyüdlü aq

**Tərkibi:**

Düyü – 600 qr.

Quzu və ya körpə dana əti – 1 kq.

Şüyüd (və ya boyana, qırxbuğum) – 2-3 dəstə

Yumurta – 4 ədəd

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Quzu və ya körpə dana ətinin lülə sümüklü, ətli hissəsi böyük parçalara bölünərək qaynadılıb yarım-soyutma halına salınır. Şüyüdlü plov üçün diyyünü qaynadırıq, adi qaydada süzürük. Hazır diyyünü ocaqdan götürməyə 10 dəq. qalmış doğranmış şüyüdü əlavə edirik.*

*Qazmaq hazırlamaq üçün qazanın dibini yağlayıb, 2-3 kəfgir diyyü tökürük. Soyutma ətlərimizi duzlayıb, istiotlayıb diyyünün üzərinə qoyuruq. Yerdə qalan şüyüdlü diyyünü ətin üzərinə əlavə edib dəmə qoyuruq. Diyyü bir qədər dəm aldıqdan sonra diyyünün üzərinə yağ veririk, sonra üstündə bir neçə yuva açıb yumurtaları ehməllə sındıraraq açdığımız yuvalara salırıq və yenidən ağzını örtüb dəmə qoyuruq.*

*Aşımız hazır olduqdan sonra buludlara çəkib ətini ya həmin buluda, diyyünün üzərinə və yaxud digər bir boşqaba çəkirik. Süfrəyə verilən zaman şüyüdlü aşın yanında mütləq sarımsaq-qatıq olmalıdır.*

### Borani-plov

**Tərkibi:**

Yumru diyyü – 600 qr.

Zəfəran

Aş qarası üçün:  
tam yetişmiş, şirinləşmiş boranı – 500 qr.  
Nar – 2 ədəd  
Baş soğan – 100 qr.  
Qəhvəyi rəngli maş lobyası – 200 qr.  
Duz, istiot  
Şabalıd zövqə görə – 5-6 ədəd

### **Hazırlanması:**

*Boranı təmizlənilir, yuyulur və xırda kvadratşəkilli hissəciklərə bölünür. Duz, qara istiot vurulub bir kənara qoyulur. Daha sonra mələs nar dənələnir, baş soğan doğranılır və xaşlanmış qəhvəyi rəngli maş lobyaları ilə qarışdırılır. Boranı sıxılıb əlavə edilir. Sonra düyü adi qaydada süzülür. Qazanın dibinə yağ və bir kəfگیر dib düyüsü tökdükdən sonra aş qarası üçün hazırlanmış qatışıq lay-lay düyünün altına tökülür. Daha sonra süzülmüş düyü də qazana əlavə edilib dəmə qoyulur. Dəmə qoyduqdan 15-20 dəq. sonra düyünün üzərinə ərinmiş yağ verilib, zəfəranlayıb yenidən dəmə qoyulur. Boranı-plov hazır olduqdan sonra qarası ilə birlikdə eyni buluda çəkilərək süfrəyə verilir.*

## Nardança plov

### **Tərkibi:**

Düyü – 1 kq.  
Çolpa – 2 ədəd  
Baş soğan – 500 qr.  
Bir ovuc kişmiş  
Bir ovuc ərik  
Dənələnmiş nar 1 ədə.  
Şabalıd – 50 qr.

### **Qazmaq üçün:**

Un – 200 qr.  
Yağ – 20 qr.  
Xama – 40 qr.  
Qatıq – 40 qr.  
Şəkər tozu – 20 qr.  
Duz

### **Nardança üçün:**

Mələs və ya güllöyşə nar – 1-2 ədəd  
Kərə yağı – 40 qr.  
Zövqə görə 1 ç.q şəkər tozu  
Duz, istiot

**Hazırlanması:**

Çolpa suda pörtlədilir. Soğan qovrulur, kişmiş, ərik, dənələnmiş nar əlavə edilib bir qədər qovrulduqdan sonra pörtlədilmiş çolpanın içərisinə doldurulur. Sadalanan içliyi çiy şəkildə, yəni qovurmamış da çiy çolpanın içərisinə doldura bilərik. Bu halda qazanın dibinə qazmaq qoymaq olmaz. Buna qiyləmə, hiyləmə-döşəmə deyirlər (və ya ciyləmə-qavlama).

Qazmaq üçün xəmir yoğurulur. Ərzaqlar azlıq etsə üzərinə ilıq su da əlavə etmək olar. Sonra yuxa yayılır, dörd hissəyə bölünür və qazanın dibi yağlandıqdan sonra dibinə sərilir. (Qazmağı zövqə görə də kəsmək olar. Məs: dairəvi və ya paxlava şəkilli).

Od üzərində qazmaq bir qədər özünü tutduqdan sonra hazırlanmış qara, daha sonra süzülən düyü əlavə edilərək adi qaydada dəmə qoyulur. Mütləq düyünün üzərinə bir qədər yağ və dəmlənmiş zəfəran tökülür. Qaranı düyünün altına qoymadan kənarında hazırlamaq da olar.

Nardança plover əlavə olaraq da verilir. Nar dənələnir, duz, zövqə görə şəkər tozu əlavə edilir, kərə yağda qovrulur, süfrəyə verilir.

## Tutlu aş

**Tərkibi:**

Düyü – 800 qr.

Xırda ağ (bedanə) tut – 1 kq.

Ağ tut – 1 kq.

Qara tut – 500 qr.

Gilənar – 200 qr.

Şüyüd – 2 dəstə

Göy soğan – 1 dəstə

Duz

**Hazırlanması:**

Tutun saplağı arıtlanıb aşızənə yığılır. Götürülən ağ tutun yarısı qədər qara tut, onun da yarısı qədər dənəsi çıxarılmış gilənar aşızəndə süzülür. Sonra bu meyvələrin üzərinə şüyüd, göy soğan doğranılır, duzlanılır, adi qaydada süzülmüş düyünün altına yığılıb dəmə qoyulur.

## Südlü plov

**Tərkibi:**

3 st yumru düyü

6 st süd

1 ovuc kişmiş

1 ovuc ərik

150 q yağ

Şəkər tozu zövqə görə

**Hazırlanması:**

*Düyü süddə qaynadılır. Süddə bişmiş, qatulaşmış düyü aşızəndə süzülür. Daha sonra kişmiş və ikiyə bölünmüş əriklər bir qədər qovrulur, üzərinə süzülmiş düyü əlavə edilir, üzərinə bol yağ tökülüb dəmə qoyulur. Yeyərkən üzərinə şəkər tozu səpilir.*

## Lobya plov

**Tərkibi:**

3 st. yumru düyü

1 st. maş lobya

200 q yağ

1 boşqaba 2 x.q şəkər tozu

**Hazırlanması:**

*Yumru düyü qaynamaq üçün ocağa qoyulur. Düyü hazır olmağa yaxın, xaşlanmış maş lobya suyu ilə birlikdə qazana tökülür.*

*Düyü lobya ilə birlikdə bir-iki buğum (burum) qaynadıqdan sonra süzülür. Üzərinə ərinmiş yağ verilərək dəmə qoyulur. Lobyə plovu üzərinə şəkər tozu səpərək süfrəyə verilir.*

## Çəkmə plov

**Tərkibi:**

3 st. yumru düyü

6 st. ət suyu

1 st. noxud  
1 baş soğan  
1 st. zoğal axtası  
600-700 q qoyun əti (quyruqla birlikdə)  
100 q şabalıd

### **Ət üçün seçilir**

Qol və ya bud sümüyü, döş, qabırğa. Boyun sümüyü, qabırğaya bitişik “lapatka” ximirtəyi, irtmək, quyruq.

### **Hazırlanması:**

*Parça bozbaş adi qaydada asılır. Bozbaşın əti tam bişməmiş nəzərdə tutduğumuz düyü, zoğal axtasını qazana tökürük. Nəzərə alınmalıdır ki, qazandakı bozbaşın suyu, 1 stəkan düyüyə 2 stəkan ət suyu, hesabı ilə olsun. Zövqə uyğun şabalıd da əlavə edilə bilər. Şabalıd (təmizlənmiş) düyü və zoğal axtası ilə də əlavə edilə bilər. Bu minvalla düyü vaxtında, ara-sıra ehmallica qarışdırılaraq yağa düşüb dəm alır. Beləcə noxudlu, ətli, zoğal axtalı çəkmə plov hazır olur.*

## Parça-bozbaş

### **Tərkibi:**

Ət (qoyun) 1 kq  
Noxud 1 st (bir qədər az etmək olar)  
2 baş soğan  
1-2 x.q duz  
1 çimdik zəfəran və ya 2 ədəd pomidor

### **Hazırlanması**

*Emal qazanda sümüklü qoyun əti asılır (döş əti, qabırğa, boyun, irtmək, qol-bud sümüyü, quyruq), bir qədər qaynadıldıqdan sonra kəfi alınır. Kəfi alındıqdan sonra soğan və noxud əlavə edilir. Bunların da kəfi alındıqdan sonra 1.5-2 saat qaynadılır. Çalışmaq lazımdır ki, parça-bozbaş yaşlı heyvanın ətindən hazırlanulsın. Onda ətin suyu daha dadlı olur və çox qaynadığına görə də noxudlar bişir (yerli-xırda noxud). Noxudu əvvəlcədən islatmaq lazım deyil, islatdıqda göyərmiş toxum dadı verir. Parça-bozbaşın noxudlarının bişməyinə az qalmış albuxara, alça, 3-4 ədəd zəfəran, 4-5 ədəd kartof əlavə edilir. Əgər*

*pomidorla bişirmək istənilsə, soğan və noxud tökülən anda 2 ədəd pomidoru da əlavə edilir. Bozbaş tam bişib üstü qırmızı qaymaq bağlayanda odun üzərindən götürülür. Acı bibər, kələm, göy pomidor tutması ilə süfrəyə verilir.*

## Şirin plov

### **Tərkibi:**

5 st. düyü

### **Qovurma aş qarası üçün:**

1 kq qoyun əti

4-5 baş soğan

250 q ərik qurusu

100-150 q albuxara

1 kq şabalıd (kişmiş)

Duz

### **Hazırlanması:**

*Düyü adi qaydada süzülür. Qoyun əti bir qədər pörtlədir. Sonra soğan yağda qovrulur. Digər ərzaqlar ayrı-ayrılıqda qovrulur. Daha sonra qoyun əti ilə birlikdə hamısı bir-bir soğanın üzərinə əlavə edilərək vaxtında qoyulur. Aş qarasının daha da dadlı olması üçün üzərinə ət işgənəsinin üzü yığılıb tökülür, yağa düşdükdə test odun üzərindən götürülür. Kişmiş qovrulur və ayrıca qabda süfrəyə verilir.*

### **Qablama aş qarası üçün.**

1 kq qoyun əti

4-5 ədəd baş soğan

250 q ərik qurusu

150 q albuxara

1 kq şabalıd

Zövqə görə 1 ovuc kişmiş

Duz

### **Hazırlanması:**

Qoyun əti pörtlədilib dik qazana yığılır. Digər ərzaqlar isə çiy halda üzərinə tökülür. Bütün ərzaqların üzərini örtüncəyə qədər ət suyu əlavə edilir, vaxt odun üzərinə qoyulur. Yağa düşdükdə isə oddan götürülür. Kişmiş qovrulur və ayrıca qabda süfrəyə verilir. Süfrəyə sirkəyə qoyulmuş, içi doldurulmuş badımcan tutması ilə vermək olar.

## Çolpalı-pomidorlu çığırtma plov

### **Tərkibi:**

5-6 st. düyü

2 çimdik zəfəran şirəsi

### **Çığırtma aş qarası üçün:**

2 ədəd çolpa

6-7 baş soğan

1 kq pomidor

Duz

### **Qazmaq üçün:**

1 st. un

1 x.q yağ

2 x.q xama

2 q qatıq

1 ç.q. şəkər tozu

1 çimdik duz

### **Hazırlanması:**

Çolpa 3 aylıqdırsa onu pörtlətməyə dəyməz, sadəcə cücəni qazana soğanı bir qədər qovurduqdan sonra çiy halda əlavə etmək lazımdır. Əgər çolpa 5-6 aylıqdırsa, onda onları düyü qaynadacağımız qazanda duzlu suda bir qədər pörtlətmək lazımdır. Daha sonra soğan yağda qızardılır. Pomidorlar soyulub xırda-xırda doğranılır; sonra onları azca sıxılıb soğanın üzərinə əlavə edilir. Bir qədər sonra isə pörtlənmiş çolpa əti əlavə edilir. Dadlı alınması üçün toyuq işgənsinin üzünün yağlı hissəsi yığılıb qazana tökülür. Vaxt odun üzərinə qoyulur; yağ düşdükdən sonra götürülür. Düyü adi qayda ilə süzülür. Dibinə qazmaq, üzərinə zəfəran şirəsi tökülüb dəmə qoyulur.

Qazmaq üçün xəmir yoğrulur. Ərzaqlar azlıq etsə üzərinə ilıq su da əlavə etmək olar. Sonra yuxa yayılır, dörd hissəyə bölünür və qazanın dibi yağlandıqdan sonra dibinə sərilir. (Qazmağı zövqə görə də kəsmək olar. Məs: dairəvi və ya paxlavaşəkilli).

Bu plov süfrəyə verilməkdən yanında salat əvəzi doğranmış sərini yemiş verilir. Turşu kimi isə sirkəyə qoyulmuş badımcandan istifadə etmək olar.

## Şuşa qalçası

**Tərkibi:**

1 kq yağlı dana ətinin sümüklü hissəsi  
 1.5 st. noxud  
 600q şabalıd  
 2-3 ədəd turşməzə heyva  
 2-3 ədəd iri baş soğan  
 Zövqə görə duz

**Hazırlanması:**

*Dana ətinin sümüklü hissələri iri tikələrə bölünərək pörtlədilir. Xırda yerli noxudu qaynadıb, qabığından çıxarıb ləpələyirik. Şabalıdı pörtləyib təmizləyirik. Heyvanı dilimləyirik.*

*Pörtlənmiş ət qazanın dibinə yığılır; üzərinə soğan doğranılıb əlavə edilir. Sonra noxud ləpəsi, daha sonra şabalıd, ən üstə isə heyva dilimləri düzülür. Üzərinə ət suyu əlavə edilərək yağa düşüncə vaxt odun üzərinə qoyulur. Süfrəyə narlı-heyvalı kompotla verilir.*

## Bağır-bəyün

**I variant****Tərkibi:**

1 kq qara ciyər  
 1 kq quyruq  
 2/1 st. su  
 1-2 baş soğan  
 Duz  
 1 ədəd gülöyşə nar

**II variant**

1 kq qaraciyər  
 1 kq quyruq  
 1 quzu beyni

**Hazırlanması:**

**1)** *Qaraciyər pörtlədilir. Pörtlədilmiş ciyərlər və çiy quyruq qiyməkeşdən keçirilir, sonra qarışdırılıb odun üzərinə qoyulur. Üzərinə yarım stəkan qaynanmış su əlavə edilərək bir qədər pörtlətdikdən sonra doğranmış soğanlar qazana əlavə edirik. Duz vurulub vaxt odun üzərinə qoyulur. Xörək yağa düşməyə 5-10 dəq. qalmış dənələnmiş gülöyşə nar əlavə edilir. Bu növ ağır-*



*beyini qaynar-qaynar ayrılıqda, yaxud da aşın üzərində qara kimi də vermək olar.*

*2) Qaraciyər və quyruq pörtlədir. Sonra hər ikisi birlikdə qiyməkeşdən keçirilir. Sonra bura bişmiş qoyun və ya quzu beyni əlavə edilir. Birlikdə yaxşıca qarışdırılır, duzlanır, siniyə sərilir və istənilən şəkildə kəsilib qaba düzülür. Zövqə görə bu növ bağır-beyini paştetdə olduğu kimi ruletşəkilli də bükmək olar.*

## Narlı-döşəməli kələm dolması

### **Tərkibi:**

450-500 q qoyunun döş,  
qabırğa, irtmək hissələri  
Apardığı qədər kələm  
Üzərini tam örtməyəndək su

### **Qiymə üçün:**

1 kq yağlı-quyruqlu qoyun əti  
1 st. düyü  
1 ədəd pomidor  
1 ədəd turş nar  
Duz, istiot zövqə görə

### **Hazırlanması:**

*Yağlı-quyruqlu qoyun əti çəkilir, düyü, duz, istiot, pomidor vurulub qiymə hazırlanır. Hazır qiyməyə 1 ədəd turş narın yarısı sıxılır.*

*Qazanın dibinə qoyunun döş, qabırğa, irtmək hissələri döşənilir. Ətlər duzlanıb üzərinə yarımçiq qalmış nar sıxılır. Pörtlədilmiş Bərdə kələminə dolmalar bükülüb qazandakı ətin üzərinə düzülür. Bu xörəkdə nar suyunu ayrıca vermək də olar. Dolmanın üzərinə su əlavə edilib tam yağa düşməsi gözlənilir.*

## Qırto

### **Tərkibi:**

2 st. qatıq  
1 st. xama

1 ədəd yumurta  
 Zövqə görə duz  
 1 kiçik baş soğan  
 1 dəstə tər (və ya quru) nanə  
 1 çimdik zəfəran

**Hazırlanması:**

*Bir qədər acı, suyu süzülmiş qatığa xama əlavə edilir. Alınmış kütləyə çox az miqdar duz və yumurta qatılıb çalınır.*

*Yığcam bir qazanda soğan qızılı rəng alanadək öldürülür. Soğan hazır olduqda nanə doğranılıb qazana tökülür. Nanə 3 dəqiqə öldükdən sonra bir çimdik zəfəran da əlavə edilib, hazırlanmış qatıq qarışdırıla-qarışdırıla qazana tökülür. 10 dəqiqədə ara-sıra bulana-bulana qırto hazır olur. "Qırto" Qarabağ mətbəxinin ləzzətli sousu adlana bilər. Qırtonu başqa bir yeməyin yanında (məs. kartof qızartması) və yaxud duzlanıb-istiotlanmış baş soğanla vermək olar.*

Bomba

**Tərkibi:**

Y.dəstə göy soğan, yaxud baş soğan  
 0.5 l ət suyu (işgənə)  
 1 st. yumru düyü  
 4-5 ədəd qara alça  
 1 dəstə ispanaq  
 1 dəstə quzu-qulağı  
 1 dəstə əməköməci  
 y.dəstə keşniş  
 y.dəstə şüyüd

**Hazırlanması:**

*Göy soğan, yaxud baş soğan kərə yağda qovrulur. Ət suyu əlavə edilib bir qədər qaynatıldıqdan sonra şorbaya yumru düyü əlavə edilir. 4-5 ədəd qara alça da əlavə edilib əvvəlcədən yuyulub doğranmış göyərtilər şorbaya tökülür.*

## Yumurta bozbaşı

**Tərkibi:**

2 ədəd baş soğan

0.5 l su və ya ət suyu

1 ədəd yumurta

Mövsümə görə 1-2 ədəd pomidor

**Hazırlanması:**

*Baş soğan bol yağda qovrulur. Mövsümə görə pomidor da əlavə etmək olar. Qovrulmuş soğançaya adi və ya ət suyu əlavə edirik. Bir qədər qaynadıqdan sonra yaxşıca çalınmış yumurta qarışdırma-qarışdırma şorbanın içinə tökülür. Bu şorbani pomidorsuz da hazırlamaq olar. Yalnız pomidorun əvəzinə şorbaya həlim salsın deyə un əlavə olunur. Bu şorba isə soğan bozbaşı adlanır.*

## Soğan bozbaşı

**Tərkibi:**

1-2 ədəd soğan

Zövqə görə yağ

0.5 l su

1 x.q un

1 yumurta

**Hazırlanması:**

*Baş soğan bol yağda qovrulur. Qovrulmuş soğançaya adi və ya ət suyu əlavə edirik. Bir qədər qaynadıqdan sonra yaxşıca çalınmış yumurta qarışdırma-qarışdırma şorbanın içinə tökülür. Yalnız şorbaya həlim salsın deyə un əlavə olunur.*

## Lobya bozbaşı

**Tərkibi:**

2 st. maş lobya

2 ədəd baş soğan

**Hazırlanması:**

*Maş lobya həll qaynadılır. Bol soğanlı, bol yağlı soğan-dağı hazırlanır. Qaynadılan lobya aşsızəndən püre halına salınmaq üçün keçirilir. Daha sonra sıyıq hala düşmüş lobyalar öz suyu ilə soğan-dağının üzərinə əlavə edilir. Vam odda 10-15 dəqiqə qaynasa kifayətdir. Lobyə bozbaşı süfrəyə əzilmiş, duzlanıb-istiotlanmış soğanla verilir.*

## Badımcan dolması

**Tərkibi:**

1 kq qoyun əti

350-400 q quyruq

3-4 ədəd soğan

Apardığı qədər su

Badımcan, pomidor, bibər farşın apardığı qədər

1 dəstə qara reyhan

1-1.5 st. noxud ləpəsi

Duz zövqə görə

**Hazırlanması:**

*Qarabağda badımcan-bibər-pomidor dolmasını hazırlamaq üçün ət quyruqla bərabər qiyməkeşdən keçirilir. Hazır qiyməyə bir qədər su tökülüb ocağa qoyulur. Bir-iki buğum (burum) pörtləndikdən sonra doğranmış soğanlar ətə əlavə edilir. (Pomidorları hazırlayarkən çıxarılmış pomidor içlikləri qiyməyə qatılır). Ət pörtlədilən tavada badımcanlar bir qədər ölüşgənmək üçün əlavə edilir. Bir qədər ölüşkəmiş badımcanlar tavadan götürülür və qiymə yenidən qovrulur. Badımcanları mütləq əvvəlcədən pörtlətmək lazımdır ki, qiymə badımcanların içərisinə rahat yığılsın. Badımcanları suda pörtlətmək də olar. Lakin qiymə qovrulan tavada ona görə pörtlədilir ki, daha da dadlı olsun.*

*Qiymə qovrulana yaxın 1 dəstə qara reyhan xırda-xırda doğranıb əlavə edirik. Badımcanlar yumşalma həddinə çatdıqda bir qaba yığılır. Əvvəlcədən qaynanıb ləpələnmiş noxudlar tavaya tökülüb, duzlanıb qovrulur. Qiymə odun üzərindən götürülənə yaxın zövqə uyğun qara reyhan doğranıb tavaya tökülür. Hazır qiymə badımcanın içərisinə doldurulur. Qazana yığılıb ocağa qoyulur. Dolmaların üstünə bir qədər qaynanmış soyuq su tökülür. Qıpqırmızı yağına düşdükdə dolma hazırdır. Süfrəyə verilərkən yanında mütləq sarımsaq-qatıq verilir. Salat olaraq isə şirin, qara süfrə üzümü vermək olar.*

## Ətli-tərəvəzli döşəmə

### **Tərkibi:**

1 kq qoyunun qabırğa, döş əti və quyruq hissəsi  
2-3 ədəd baş soğan  
300-400 q pomidor  
5-6 ədəd bibər  
Acı bibər zövqə görə  
Duz zövqə görə  
1 st. qaynanmış ilıq su

### **Hazırlanması:**

*Qoyun əti (qabırğa, döş əti və quyruq) yuyulub, duzlanıb qazanın dibinə yığılır. Üzərinə soğan, pomidor, badımcan, bibər, yenidən soğan, pomidor yığılıb, üzərinə bir stəkan qaynanmış ilıq su tökülüb ocağa qoyulur. Tam yağa düşdükdə oddan götürülür, süfrəyə sarımsaq-qatıqla verilir.*

## Yarpaq dolması

### **Tərkibi:**

1 kq yağlı-quyruqlu ət  
1 st. yumru düyü  
2 dəstə nanə  
1 dəstə keşniş  
y.dəstə şüyüd  
4-5 baş soğan  
1.5 st. ilıq su  
Apardığı qədər meynə yarpağı

### **Hazırlanması:**

*Yağlı-quyruqlu ət çəkilir. Yumru düyü, göyərtili, soğan doğranılıb əlavə edilir. Qiyməni duzlayıb-istiotlayıb qarışdıran zaman ora əti yumşaldacaq qədər qaynanmış, ilıq su əlavə edilir. Qiymə meynə yarpağına bükülərək qazana dairəvi yığılır. Süfrəyə sarımsaq-qatıqla, göyərtili olaraq isə qırxgünlük turpla, vəzəri (acıtərə) və göy soğanla verilir.*

## Bişi

Bişi şirniyyat növü olub, əsasən orucluqdan sonrakı namazlıq ayında hazırlanıb paylanırmış.

**Xəmir:**

2-3 kq un (niyyət etdiyimiz qədər)

apardığı qədər su

duz – 1 kq una 1 xörək qaşığı.

Xəmir yoğurarkən zövqə görə bir qədər süd, 1-2 ədəd yumurta da əlavə etmək olar.

2 kq una 1 xörək qaşığı droj əlavə etmək lazımdır. Südlü sıyıq üçün 1 stəkan yumru düyüyə 2 stəkan süd, bir çimdik duz hesabı ilə bişirilir. 4 yerə bölünmüş lentşəkilli yuxaların bir tərəfinə sıyıq çəkilir. Digər tərəfi üzərinə qatlanır. Üçqulaq bişilər hazırlanır. Bol yağda qızardılır. Qızardılıb teştə yığılmış bişilərin üstünə qənd pudrası səpilir.

## İrcal

**Tərkibi:**

Tutdan yarım-bəkməz (yaxud üzümdən yarım-bəkməz)

2 vedrə tut

meyvələr

**Hazırlanması:**

*Qarabağda ircalı tutla, heyva ilə, armudla hazırlayırdılar.*

*Tutlu ircal üçün, tutdan yarım-bəkməz hazırlanır. Yuyulmuş, saplağı arıtlanmış, bedanə tutlar əlavə edilib bişirilir. (yaxud üzümdən yarım-bəkməz hazırlanır.) Tut ağacının nazik budaqlarına (elastikliyi çox olduğu üçün) yarı bölünmüş meyvələr düzülür; yarım-bəkməzin içərisinə salınaraq bişirilir.*

## Nardança

**Tərkibi:**

1 vedrə dənələnmiş nar

Apardığı qədər duz

3-5 l moruq suyu

**Hazırlanması:**

*Nardança üçün çoxlu nar dənəlidir. Duzlanılır, teştə yığılır. Sonra dənələr moruq suyunun köməyi ilə şirələnib yumurlanır. Qurutabənzər nar kündələri çətən üzərinə sərilib qurudulur.*

Boranı çığirtma

**Tərkibi:**

1 ədəd ağ boranı

2 baş soğan

Şəkər tozu zövqə görə

Zövqə görə duz

**Hazırlanması:**

*Əsasən ağ boranıdan (və ya qırmızı) sütül vaxtı hazırlanır.*

*Kərə yağda soğan qovrulur. Kvadratşəkilli doğranmış, duzlanıb-istiotlanmış boranılar əlavə edilib, ağzı örtülərək vam odda bişirilir. Yağa düşdükdə hazırdır. Zövqə görə boranıya bir qədər şəkər tozu da əlavə etmək olar. Süfrəyə sarımsaq-qatıqla verilir.*

Sac şirniyyəti

Sacda şirniyyat o dövrün qaçılmazıdır. Etiraf etməliyik ki, sacda şirniyyat müasir elektrik sobalarından daha dadlı alınır. Əgər belə olmasaydı mənim anam, dünya görmüş, 87 yaşında dünyasını dəyişmiş nənəm, Qarabağlı xanım Nabat xatunun sevə-sevə, dönə-dönə bizlərə başa saldıqları sac fəsəlisi, sac paxlavasından bu qədər bəhs etməzdilər.

Sac xörəkləri. (Cız-bız)

Sac xörəkləri xüsusi bir yer tutur, sacda bişirilir.

Cız-bız sevilən bir yeməkdir. Hazırlanma qaydasında elə bir fərq yoxdur. Lakin, çox yağlı cız-bıza dənələnmiş turş nar vurduqda çox ləzzətli olur (Mənim təcrübəmə görə).

## Boz pört

Sac yeməklərindən əsasən Ağdam və Ağcabədidə sevilən, hazırlanan körpə toğlu ətindən sac içi də hazırlanır. Əsasən qara toğludan hazırlanan bu yeməyə heyvanın ən tez bişən yerlərindən doğranılır, mütləq böyrəyi də əlavə edilir. O bölgədə bu sac içini özlərinə məxsus bir adla adlandırırlar. (Sıpa sidiyi).

## Kəlləpaça

Qarabağ mətbəxində kəlləpaça sevilən yeməkdir. Əsasən qoyun kəlləpaçası. Bu xörəyi hazırlayarkən qazana quyruq da əlavə etmək olar. Körpə quzu kəlləpaçasını tam suyu çəkilənədək odda saxlayıb, hər tərəfini qızartdıqda çox ləzzətli olur. Xaş kimi süfrəyə verilən kəlləpaça turşu-sarımsaqla verildikdə daha ləziz olur.

## Löküt

### **Tərkibi:**

200 q yumru diyi

400 q camış südü

Duz zövqə görə

Şəkər zövqə görə

### **Hazırlanması:**

*Yumru diyi yuyulur, qızdırılmış tavada quru-quru yaxşıca qovrulur. Qaynayan südün içərisinə tökülür, aram-aram qarışdırılır. Bir çimdik duz, zövqə görə bir qədər şəkər əlavə edilir. Hazır löküt odun qırağında üstü basdırılaraq yer dəminə qoyulur.*

## Sac fəsəlisi

### **Tərkibi:**

500 q un

Su – apardığı qədər (xəmir normal birlikdə yoğrulur)

Duz – 1 xörək qaşığı

Yağ – zövqümüzə görə (4-5 xörək qaşığı yuxarı yağlamağa)



**Hazırlanması:**

Un götürülür, su və duz əlavə edilib yoğrulur. Üstü örtülüb bir qədər saxlanılır, (25-30 dəq), sonra yumruq boyda kündələr tutulur. Bu kündələri, bacardıqca nazik yayırıq. Nazik yayılmış iri yuxaların üzü ərinmiş kərə yağı ilə yağlanır. Sonra isə elə oxlovunun uzunluğu boyunca, özünüə doğru olan tərəfdən, içəriyə doğru bükürük. Uzununa bükülmüş yuxanı bir tərəfdən yumurlaya – yumurlaya axıra qədər gətiririk. Yenidən kündə alınır. Bu, yağlanmış, qatlanmış kündə də yayılır (2,3 sm qalınlığında). Oxlovun bir ucu ilə yayılmış fəsəlinin üzərində bir neçə dəlik açılır. Yayılmış, hazırlanmış fəsəli 5–10 dəq. saxlanılıb, ocağın üstündəki sacın üzərinə sərilir. Hər iki ərinmiş kərə yağı ilə, yaxud quyruq yağı ilə yağlanaraq qızardılır. Hazır fəsəllər şəkər pudrası ilə pudralayıb süfrəyə verilir.

Fəsəli

**Tərkibi:**

Un- 1 kq

Su- apardıği qədər (normal bərklik)

Duz- 1 xörək qaşığı

Yağ- 500 q- 1 kq quyruq götürülür. Xırda-xırda doğranılır və ya ət maşından keçirilir. Odun üzərində əridilir.

**Hazırlanması:**

Xəmir yoğrulur, acıdır ( 10–15 dəq.), qurut boyda kündələrə ayrılır. Sonra nazik yuxalar yayılır. (Bir fəsəli üçün 6-7 kündə yayılır). Yuxaların hər biri ayrı-ayrılıqda yağlanır. Yağlamaq üçün yağ belə hazırlanır: quyruq ət maşından keçirilir, odun üzərində əridilir. Xırdalanmış quyruqlar qıpqırmızı qızardılır. Əridilmiş quyruq yağı ilə yuxalar boluca yağlanaraq üst-üstə yığılır. 6-7 yuxa üst-üstə yığıldıqdan sonra bir tərəfdən, uzununa bükülür. Ehməlicə uzununa bükülmüş yuxalar əllə sıxılır, hər iki tərəfi isə bərkidilir. Alınan kündəni yenidən 2 sm qalınlığında yayılır, yağ tökülüb qızdırılmış tavaya qoyulur, ağız kip örtülüb, vam odda hər iki tərəfi qızardılır (quyruq yağında). Bişmiş, qızarmış fəsəllər qənd pudrası ilə unlanıb süfrəyə verilir.

## Külçə

**Tərkibi:**

Un- apardıği qədər

Süd – 1 l.

Şəkər tozu – 3-4 st.

Yağ – 200-250 q

Yumurta – 2-3 ədəd

Hil (döyülmüş)- 1 çimdik

Keşniş toxumu-1 x.q

1 kiloqram una 1 xörək qaşığı duz.

**Hazırlanması:**

*Qarabağ mətbəxinin şirin təndir çörəyi. Teştə un ələnilir, acı-xəmirə (balata), duz əlavə edilir. Xəmiri yoğurmaq üçün maya hazırlanır. Hazırladığımız maye qarışığına apardıği qədər un əlavə edilib normal bərklikdə xəmir yoğurulur. Acıması üçün üstü örtülüb saxlanılır. Acımuş xəmiri kündələyib yenidən kündəsi düşmək (kündəsi gəlmək) üçün 1-15 saat gözlənilir. Daha sonra kündələr yayılıb üzəri yumurtalanır, bəzədilir və dirə yapılır. Kündələr istənilən formada bəzənildə bilər. Çəngəllə xətlər çəkib paxlavaşəkili edə bilərsiniz.*

## Parça-bozbaş

**Tərkibi:**

Ət (qoyun) 1 kq

Noxud 1 st (bir qədər az etmək olar)

2 baş soğan

1-2 x.q duz

1 çimdik zəfəran və ya 2 ədəd pomidor

**Hazırlanması**

*Emal qazanda sümüklü qoyun əti asılır (döş əti, qabırğa, boyun, irtmək, qol-bud sümüyü, quyruq), bir qədər qaynadıldıqdan sonra kəfi alınır. Kəfi alındıqdan sonra soğan və noxud əlavə edilir. Bunların da kəfi alındıqdan sonra 1.5-2 saat qaynadılır. Çalışmaq lazımdır ki, parça-bozbaşı yaşlı heyvanın ətindən hazırlanılsın. Onda ətin suyu daha dadlı olur və çox qaynadığına görə də*

*noxudlar bişir (yerli-xırda noxud). Noxudu əvvəlcədən islatmaq lazım deyil, islatdıqda göyərmiş toxum dadı verir. Parça-bozbaşın noxudlarının bişməyinə az qalmış albuxara, alça, 3-4 ədəd zəfəran, 4-5 ədəd kartof əlavə edilir. Əgər pomidorla bişirmək istənilsə, soğan və noxud tökülən anda 2 ədəd pomidoru da əlavə edilir. Bozbaş tam bişib üstü qırmızı qaymaq bağlayanda odun üzərindən götürülür. Acı bibər, kələm, göy pomidor tutması ilə süfrəyə verilir.*

## Gülnar xanımın təqdim etdiyi Ağcabədi mətbəxi nümunələri

Ciyər kababı

**Tərkibi:**

Heyvanın iç piyi – 200 qr

Ciyər – 500 qr

Duz

**Hazırlanması:**

Heyvanın iç yağından üçkünc kəsilərək, doğranmış ciyər iç yağına bükülür, şişə taxılıb manqalda bişirilir.

Noxudlu dolma

**Tərkibi:**

Qoyun əti- 1 kq

Noxud – 100 qr

Yumru düyü – 150 qr

Pamidor (tomat – 40 qr) – 200 qr

Reyhan – 80 qr

Alça turşusu 150 qr

Kələm – 1 kq

Soğan – 200 qr

Duz, istiot

**Hazırlanması:**

Ət məşindən ət, soğan keçirilir. Qırada noxud qaynadılır, qabığı çıxarılır. Reyhan, pomidor, duz, istiot, alça turşusu əlavə olunur. Kələm qırada pörtlədilir. Hazırlanmış məhsul kələmin içinə qoyulub bükülür. Qazana yığılır, üzərinə çixana kimi su tökülür, yağa düşənə kimi bişirilir.

## Toyuq ruleti

### **Tərkibi:**

Un – 300 qr

Toyuq – 500 qr

Keşniş – 40 qr

Şüyüd – 40 qr

Kəvər – 40 qr

Kərə yağı – 150 qr

Duz

### **Hazırlanması:**

*Toyuq qaynadılır, didilir, göyərti, duz əlavə olunur. Un, su, duz yoğrulur. Xəmir hazırlanır, dördkünc kəsilir. Hazırlanmış toyuq xəmirin içərisinə uzunsov kəsilmiş yağla birlikdə qoyularaq bükülür. Tavaya yığılır, toyuğun suyunda vam odda qazda və yaxud sobada bişirilir.*

## İçalat qovurması

### **Tərkibi:**

Qoyun içalası – 1 kq

Kartof – 200 qr.

Soğan – 100 qr

Duz, istiot

Pomidor – 80 qr

Yağ – 100 qr

### **Hazırlanması:**

*İçalat yuyulub xırda–xırda doğranılır. Bir buğum qaynadılır, aşızəndən süzülüb üzərindən su axıdılır. Tavaya tökülüb qovrulur, sonra üzərinə xırda–xırda doğranmış pomidor və soğan əlavə olunur. Bir az da onunla qovrulduqdan sonra dürdkünc formada kartof doğranılır, əlavə olunur. Duz, istiot zövqə görə vurulub qovrulur.*

## Şırtılıq

**Tərkibi:**

Soğan – 150 qr  
 Yumru düyü – 200 qr  
 Yağ – 100 qr  
 Keşniş – 80 qr  
 Şüyüd- 80 qr  
 İspanaq – 80 qr  
 Əməkəməci – 80 qr  
 Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Soğan qovrulur, bir az su tökülür, su qaynadıqda düyü tökülür düyü bişənədək qaynadılır. Sonra içinə doğranmış keşniş, şüyüd, ispanaq, əməkəməci əlavə olunur. Duz, istiot atılıb yağa düşənədək bişirilir. Sarımsaq-qatıq və ya alça qurusu ilə süfrəyə verilir.*

## Külçə

**Tərkibi:**

Süd – 0,1 litr  
 Un – 460 qr  
 Maya – 10 qr  
 Şəkər – 70 qr  
 Kişmiş – 100 qr  
 Kərə yağı – 50 qr  
 Duz

**Hazırlanması:**

*Südlə xəmir yoğrulur, içinə şəkər tökülür, kişmiş əlavə olunur. Kündələrə ayrılır, üstü bəzədilir, yumurtalanır, təndirdə bişirilir.*

## Südlü aş

### **Tərkibi:**

Süd – 1 litr

Düyü – 350 qr

Kişmiş – 50 qr

Şəkər tozu – 100 qr

### **Hazırlanması:**

*Süd qaynadılır, şəkər əlavə olunur sonra düyü tökülür. Bir az qaynadıqdan sonra kişmiş əlavə olunur.*

## Qoyun ətindən bozartma

### **Tərkibi:**

Qoyun əti – 300 qr.

Yağ – 30 qr.

Soğan – 200 qr.

Alça – 100 qr.

Keşniş – 50 qr.

Şüyüd – 50 qr.

Nanə – 50 qr.

Duz, istiot

### **Hazırlanması:**

*Qoyun əti tikə-tikə doğranıb qızardılır, dayaz qazana yığılır; doğranmış soğan, pomidor, alça və ya alça qurusu, göyərti qatılır və az miqdar işgənədə hazır olunca öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verilən zaman bozartmanın üstünə limon və təzə xiyarın qoyulması da məsləhətdir.*

## Boranı səpməsi

### **Tərkibi:**

Boranı – 1 kq.

Soğan – 300 qr.

Düyü – 00 qr.

Nar – 100 qr.  
 Yağ – 150 qr.  
 Şəkər tozu – 50 qr.  
 Duz

**Hazırlanması:**

*Boranı doğranılır, qazana düzülür, üzərinə soğan düzülür, düyü tökülür, sonra nar əlavə olunur. Narın yerinə kişmiş də tökmək olar və ardıcılıqla təkrar olunur. Sonra da yağ, duz, üzərindən də şəkər əlavə olunur.*

Unlu umac

**Tərkibi:**

Kəpəkli un – 200 qr.  
 Su – 1 lt.  
 Soğan – 1 ədəd.  
 Ərinmiş yağ – 100 qr.  
 Duz, istiot, sarıkök.

**Hazırlanması:**

*Unun üzərinə su çilənir qarışdırılaraq umac hazırlanır. Su qaynadılır. Duz, istiot və sarıkök əlavə olunur. Sonra umac qarışdırıla-qarışdırıla suya əlavə olunur. Tez-tez qarışdırılır.*

*Soğan xırda-xırda doğranılır və yağda tam qızardılır. Qaynar umacın üzərinə əlavə olunur. Umac isti halda yeyilir. Soyuqdəymə, boğaz ağrısında xəstəyə daha xeyirli qida hesab olunur.*

Şalampur

**Tərkibi:**

Mal əti – 300 qr  
 Gavalı (alça) qurusu – 30 qr  
 Pomidor – 50 qr  
 Kök – 30 qr  
 Bibər (acı, şirin) – 50 qr  
 Keşniş – 50 qr



Şüyüd – 50 qr  
Çalampur – 50 qr  
Soğan – 80 qr  
Yağ – 100 qr  
Duz, istiot

**Hazırlanması:**

*Soğan doğranılır, üzərinə ət, pomidor, kök, gavalı qurusu, bibər, yağ, su tökülüb hamısı bir yerdə bişirilir. Bişənə yaxın üzərinə göyərti doğranıb tökülür.*

Əncir mürəbbəsi

**Tərkibi:**

Əncir – 3 kq  
Şəkər tozu – 2.5 kq

**Hazırlanması:**

*Qabığı soyulur sonra dəşiklənir. Qıraqda şirə düzəldilir, əncir əlavə olunur və vam odda bişirilir.*

Nar mürəbbəsi

**Tərkibi:**

Nar – 1 kq  
Şəkər – 1 kq

**Hazırlanması:**

*Nar təmizlənilib dənələnir, yuyulub suyu çəkilir. Üstünə şəkər, sonra yenə nar, bu yolla qat-qat olaraq əlavə olunur. Qaza qoyulur, 20-25 dəq. bişirilir (təzyiqi olan insanlar çox istifadə edir, plovda da istifadə edilir).*

Badımcan mürəbbəsi

**Tərkibi:**

Badımcan (kiçik)- 1 kq  
Soda – 5 mq

Su – 1 litr  
Şəkər – 1,5 kq

**Hazırlanması:**

*Badımcanın qabığı zolaqvarı soyulur və bir neçə yerdən deşdəklənir. Soda əlavə olunub qaynadılır, qara suyu çıxır. Sonra yuyulur, qaynar suya tökülür, şəkər əlavə olunur. Təqribən bir saat bişir.*

Pomidor mürəbbəsi

**Tərkibi:**

Pomidor (kiçik) – 1 kq  
Şəkər – 1 kq  
Su – 200 ml

**Hazırlanması:**

*Pomidor deşdəklənir, əvvəlcədən şərbət düzəldilmiş şərbətin içinə tökülür. Sonra vaxtında 3 gün ərzində yavaş-yavaş bişirilir.*

Göyəm mürəbbəsi

**Tərkibi:**

Göyəm – 1 kq  
Şəkər – 1 kq  
Su – 400 ml

**Hazırlanması:**

*Göyəmə su, şəkər tozu əlavə olunur və vaxtında qaynadılır.*

İrçal

**Tərkibi:**

Tut – 5 kq + 3 kq  
Su – 3 litr  
Şəkər – 1,5 kq

**Hazırlanması:**

*5 kq tut çirpilir, 3 litr suda qaynadılır və torbaya yığılır, suyu süzülür. Həmin suya 3 kq tut əlavə olunur. Sonra şəkər də əlavə olunub qaynadılır.*

Alça mürəbbəsi

**Tərkibi:**

Alça – 1 kq  
Şəkər – 1 kq  
Su – 0,5 litr

**Hazırlanması:**

*Alça öncədən deşdəklənib sodalı suda saxlanılır. Sonra sudan çıxarılıb su, şəkər əlavə olunub bişirilir.*

**Sulux**

*Təzə quzu anadan olanda anasının südüündən sulux tutulur. 2-3 gün siniyə yığılır, sərilir. Sonra qaşlaqla üstündən qaymaq yığılır, adətən səhər yeməyində istifadə edilir.*

Halva

**Tərkibi:**

Yağ – 2 kq  
Un – 3 kq  
Şəkər – 6 kq

**Hazırlanması:**

*Un əldə ovularaq yağın üstünə tökülür. Qırmızı rəng olana kimi qovrulur. Sonra 6 kq şəkərin şərbəti düzəldilir. Qovrulmuş unun üstünə tökülür, qarışdırılır. Bir az da şərbətlə bişirilir, un yumşalır və hazır olur.*

Bəkməz

**Tərkibi:**

Tut – 10 kq  
Su – 5 litr

**Hazırlanması:**

*Tut suda bişirilir, sonra torbaya tökülüb süzülür. Həmin süzülmüş su ocağa qoyulub vam odda hazır olana kimi bişirilir, hazır olana kimi tez-tez qarışdırılır.*

Əncir cəmi

**Tərkibi:**

Əncir – 1 kq

Şəkər – 350 qr

**Hazırlanması:**

*Qabıqlı da bişirmək olar, qabıqsız da. Əncir maşından keçirilir, suyu süzülür, sonra qazana tökülür. Üzərinə şəkər əlavə edilib, təxminən 20 dəq. bişirilir.*

## *Aysel xanımın təqdim etdiyi Zəngilan mətbəxi nümunələri*

Aşlar

Döşəmə plov

**Lazım olan ərzaqlar:**

Düyü – 1 kq

Ət (toyuq, qoyun, mal) – 1 kq

Yağ – 300 q

Soğan – 250 q

Kişmiş – 200 q

Alça qurusu – 150 q

Duz – 50 q

İstiot – 5 q

Su – 3 l

***Hazırlanması:***

*Düyü yuyulur, isladılır və duz əlavə edilir, qaynadılır və yarım bişmiş halda süzülür.*

*Qazana yağı əridib tökürük. Sonra əti duzlayıb, istiotlayıb döşəyirik. Soğanı iki yerə bölüb dikinə doğrayırıq, ətin üzərinə əlavə edirik, sonra kişmişini və turşunu yuyub səpirik. Soğanın üzərinə sonra düyünü tökürük qoyuruq dəmə bir az sonra zəfəranla yağ əlavə edirik.*

## Turşulu plov

**Lazım olan ərzaqlar:**

Düyü – 1 kq

Yağ – 300 q

Yuxa – 10 ədəd

Toyuq – 1 kq

Turşu alça (sarı) – 150 q

Soğan – 200 q

Şabalıd – 200 q

Kişmiş – 100 q

Duz – 50 q

İstiot – 5 q

Su – 3 l

**Hazırlanması:**

1. Düyü qaynadılır, süzülür. Qazana yağ tökülür. Yuxa döşənir, üzərinə düyü, qoyuruq dəmə üzərinə yağı zəfəran.
  2. Əti qaynadırıq, sonra çox qızartmamaq şərti ilə yağda qovururuq.
  3. Soğanı da yağda ayrı qovururuq.
  4. Şabalıdın başı çərtib atırıq isti suya. Suya duz əlavə edirik ötürməmək şərti ilə qaynadırıq və qabığını soyuruq və onu yağda çox qızardıb qurutmamaq şərti ilə qovururuq.
  5. Alça yuyulur, təmizlənir, yağda qovrulur. Sonda əti, soğanı, şabalıdı və alçanı qazana cərgə ilə düzürük.
- Kişmiş yağda qızardırıq. Əgər istəyən düyünün üstünə qoya da bilər.

## Qırxbuğumlu plov

**Lazım olan ərzaqlar:**

Düyü – 500 q

Toyuq – 500 q

Yuxa – 10 ədəd

Qırxbuğum – 500 q

Yağ – 300 q

Duz – 50 q

İstiot – 5 q

Su – 3 l

**Hazırlanması:**

*Düyünü qazanda qaynadırıq, yumşalana yaxın qırxbuğumu əlavə edirik, bişəndən sonra süzürük. Qazana yuxa, yağ və qırxbuğumlu aşı əlavə edirik.*

*Toyuğu qaynadırıq, sonra çox qızartmaq şərtilə yağda qovururuq. Soğanı da yağda ayrı qovururuq və qaraya əlavə edirik.*

Yağlıcalı plov

**Lazım olan ərzaqlar:**

Düyü – 500 q

Toyuq – 500 q

Yuxa – 10 ədəd

Yağlıca – 500 q

Yağ – 300 q

Duz – 50 q

İstiot – 5 q

Su – 3 l

**Hazırlanması:**

*Düyünü qazanda qaynadırıq, yumşalana yaxın yağlıcanı əlavə edirik, bişəndən sonra süzürük. Qazana yuxa, yağ və yağlıcalı aşı əlavə edirik.*

*Toyuğu qaynadırıq, sonra çox qızartmamaq şərtilə yağda qovururuq. Soğanı da yağda ayrı qovururuq və qaraya əlavə edirik.*

Çilovlu plov (yuxa ilə)

**Lazım olan ərzaqlar:**

Düyü – 500 q

Toyuq – 500 q

Yuxa – 10 ədəd

Gicitkən – 100 q

Şüyüd – 100 q

Keşniş – 100 q

Soğan (göy) – 100 q  
 Əvəlik – 100 q  
 Yağ – 300 q  
 Duz – 50 q  
 İstiot – 5 q  
 Su – 3 l

**Hazırlanması:**

*Düyünü qazanda qaynadırıq, yumşalana yaxın süzürük. Qazana yuxa, yağ ilə qırxbuğumlu aşı əlavə edirik.*

*Toyuğu qaynadırıq, sonra çox qızartmamaq şərtilə yağda qovururuq. Üzərinə iri ölçüdə doğranmış göyləri əlavə edirik.*

Çəkmə plov

**Lazım olan ərzaqlar:**

Düyü – 500 q  
 Yağ – 100 q  
 Su – 1 l

**Hazırlanması:**

*Düyünü yuyuruq, isladırıq, duzlayırıq töküruk qazana. Üzərinə bir az su töküruk və yağ əlavə edirik qoyuruq dəmə. Su çəkilənə qədər vəm xodda bişirilir.*

Maşlı plov

**Lazım olan ərzaqlar:**

Düyü – 1 kq  
 Maş – 400 q  
 Yağ – 200 q  
 Soğan – 300 q  
 Turşu – 150 q  
 Toyuq – 1 kq  
 Kişmiş – 150 q



**Hazırlanması:**

1. Düyü hazırlanır.
2. Toyuq qaynadılır.

*Qazana yağ, qaynadılmış toyuq, turşu, soğan, kışmış düyü ilə süzülmiş maş əlavə edilir, qoyulur dəmə, üzərinə yağ və zəfəran əlavə edilir. Maş qaynadılıb yuyulur ki, rəngi getsin. Sonra düyü ilə süzülür.*

Yarpaq dolması

**Lazım olan ərzaqlar:**

- Ət (mal, qoyun) – 1 kq
- Düyü – 100 q
- Göyərtili (şüyüd, keşniş, dağkeşnişi, nanə)
- Duz – 40 q
- İstiot – 5 q
- Sarıkök – 5 q
- Yağ – 150 q
- Soğan – 150 q
- Yarpaq – 300 q

**Hazırlanması:**

*Soğan yağda qızardılır, ət çəkilib üzərinə əlavə edilir. Göyərtili doğranır əlavə edilir, duzu istiotu vurulur qatışdırılır və yarpağa bükülür bişir. Eyni qayda ilə yarpaq, tut yarpağı, əvəlik, heyva, yarpaq bu yarpaqların isti suda isladılıb yağlı yerlərini kəsib bükürük.*

**Kələm dolması eyni qayda ilə:**

- Göyərtili, reyhan, nanə.
- Kələmi pörtlədir və bir az duz.
- Soğan, yağ və pomidoru qızardırıq. Bişməyə qoyanda 1 diri pomidoru lay-lay kəsib qoyuruq kələmin üzərinə, həm dadı çıxır, həm də gözəl görünür.

Qablama

**Lazım olan ərzaqlar:**

- Ət (mal, qoyun) – 1 kq

Soğan – 150 q  
 Kartof – 400 q  
 Noxud – 200 q  
 Yağ – 150 q

**Hazırlanması:**

Ət ayrıca bişirilir.

Soğanı 2 yerə bölüb, dik-dik doğrayıb yağda çox qızartmamaq şərtilə qovururuq. Kartofu soyub çox iri şəkildə deyil, orta şəkildə doğrayıb ətin suyunda ayrı bişiririk.

Noxud əvvəlcədən isladılır, o da ayrı bişirilir. Süfrəyə ayrılıqda qoyulur. Bir yerdə də verə bilərik.

## Basdırma

**Lazım olan ərzaqlar:**

Ət (mal, qoyun) – 1 kq  
 Soğan – 150 q  
 Kartof – 400 q  
 Duz – 40 q  
 İstiot – 5 q  
 Pomidor – 150 q  
 Bibər – 100 q  
 Yağ – 150 q

**Hazırlanması:**

Ət qaynadılır, kəfi yığılır. Duz vurulur bişirilir. 1 lay soğan, 1 lay ət, 1 lay kartof hazırlanır.

## Qazan kababı

**Lazım olan ərzaqlar:**

Ət (mal) – 500 q  
 Kartof – 500 q  
 Soğan – 200 q  
 Duz – 40 q

İstiot – 5 q  
Yağ – 150 q

**Hazırlanması:**

*Ət çəkilir, soğan kartof ilə yumşaq olsun. Kartofu kotlet formasında kəsirik. 1 kotlet, 1 qat kartof, 1 qat soğan, kərə yağı əridib tökürük.*

Tava kababı

Ət (mal) – 500 q  
Kartof – 500 q  
Soğan – 200 q  
Duz – 40 q  
İstiot – 5 q  
Yağ – 150 q

Ətlə soğan və kartof çəkilir, duz-istiot qatılır.

Yağı əridirik, üzərinə 1 bardaq su tökürük və qaynayanda tava kababı düzürük.

Küftə

**Lazım olan ərzaqlar:**

Ət (mal, qoyun) – 1 kq  
Düyü – 100 q  
Soğan – 150 q  
Kartof – 400 q  
Noxud – 200 q  
Yağ – 150 q  
Pomidor – 100 q  
Sarıkök – 5 q

**Hazırlanması:**

*Ət çəkilir düyü qatılır. Duz, istiot vurulur. Büküləndə ortasına turşu və nanə vurulur. Yağ ilə soğan qızardılır. Pomidor tökülür və sarıkök. Su qaynayanda küftə, kartof, noxud əlavə olunur.*

## Əriştə

**Lazım olan ərzaqlar:**

Un – 600 q

Su – 2 l

Yumurta – 1 ədəd

Duz – 40 q

Yağ – 150 q

Sarıkök – 5 q

Turşu alça (sarı) – 150 q

**Hazırlanması:**

*Un, su, duz, yumurtadan xəmir yoğrulur. Taxta üzərində yayılır, kəsilir və unlanır. Qaynayan suya yağ, duz, sarıkök, alça qurusu və xəmir əlavə edilir. Süfrəyə nar suyu və ya sirkə ilə verilir.*

## Xəşil

**Lazım olan ərzaqlar:**

1. Un – 500 q

2. Su (soyuq) – 1,5 l

3. Duz – 20 q

4. Kərə yağı – 150 q

**Hazırlanması:**

*Su ilə unu qarışdırıb açandan sonra qazda qaynadırıq bərkiyənə qədər. Sonra düz boşqablara çəkirik, ortası yumru həlqə edib yağ əlavə edirlər.*

## *Ədəbiyyat siyahısı*

1. A. Sümbatzadə “Azərbaycanın kənd təsərrüfatı XIX əsrdə” Bakı 1958-ci il, 230-cu səh, ümumi – 268 səh.
2. Qəmərşah Cavadov “Əkinçilik mədəniyyətimizin izi ilə” Bakı Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı, 1960-cı il, 168 səh.
3. “Домострой” М. Художественная литература 1991 –ый г, 320 стр.
4. Mirzə Camal Cavanşir “Qarabağ tarixi” Bakı Azərbaycan Dövlət nəşriyyatı, 1959-cu il, 180 səh.
5. X.D. Xəlilov “Qarabağın elat dünyası” Bakı Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı 1992-ci il, 118 səh.
6. Ziyadxan Nəbibəyli “Zəngəzurum altun tacı Laçın” Bakı Uniprint 2008 – cı il, 270 səh
7. Solmaz Məhərrəмова “XIX-XX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın cənub-şərq bölgəsinin maddi mədəniyyətin və təsərrüfatı” Bakı, Elm Nəşriyyatı 2007-ci il, 208 səh.
8. Таир Амирасланов «Жемчужины Карабахской кухни» журнал «Ирс». № 2-3 (14-15) 2005 г, 82-85 стр.
9. С.М. Агамалиева «О пище населения Агдамского района (по материалам сел Абдал и Гюлаблы в тезисах, докладах конференции Великий Октябрь и развитие археологической и этнографической науки в Азербайджане)» Институт Истории (сектор археологии и этнографии) 28-29 декабря 1987 г, стр. 114-116.
10. Подробное описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636 и 1639 годах составленное секретарем посольства Адамом Олеарием, перевел с немецкого Павел Барсов. Издания Императорского общества Истории и Древностей Российских при Московском Университете м. 1870-й год Университетской типографии 1038 стр. +31 стр. указатель.
11. Эвлия Челеби «Книга путешествия» выпуск 3-й М. Наука 1983 г., 37 стр.

12. Хамдоллах Казвини «Нузхат Ал Кулуб» Баку из- во наука 1983 г., стр 53.
13. Aleksandr Duma “Qafqaz səfəri”. Bakı, “Yazıçı” 1985-ci il, səh 93.
14. И. Л. Сегал «Елисаветпольская губерния впечатления и воспоминания» Тбилиси 1902 г., 104 стр.
15. М. А. Караулов «Сведения арабских географов в IX и X веков Р. Хр. о Кавказе. Армения и Азербайджан» Тбилиси типография Канцелярии наместника его Императорского Величества на Кавказе, 129 стр.
16. Azərbaycan tarixi üzrə qaynaqlar. Bakı Azərbaycan Universiteti nəşr – 1989 –cı il, 326 səh.
17. Н.Г. Нариманов, М. С. Азимов, Н.Г. Алиев «Работы первого отряда Мильско-Карабахской Экспедиции в 1985 году». В сборнике «Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане» 1985 г. Баку Э. Л. М. 1986 г. Стр. 8-10
18. Molla Pənah Vəqif “Əsərləri” Bakı, “Yazıçı” 1988-ci il, 192 səh.
19. Nizami Gəncəvi “İsgəndərnamə ” Bakı Az. gos. izdatelystvo 1941-ci il, 256 səh.
20. Yaşar Kalafat “İran Türk Halk Mütfağı” “Yemek Kitabı Tarih – Halk –bilimi – Edebiyat ” məcmuəsində, İstanbul, Kitabevi 203 səh., 848-860.
21. Сысоев В.М. Курдистан – Лачин. Раскопки осенью 1925 г. /Известия Азкомстариса Баку, 1927 г., выпуск 3, 197 стр , стр 40.
22. Tahir Amiraslanov “Karabak cuisine”, “IRS” (Heritage), №6, pg. 26-33, 2011, №7 pg. 22-29, 2011.

## *Qarabağın müxtəlif rayon mərkəzlərindən və kəndlərdən respondentlər*

- Davudova Səbinə Səfər qızı 1973-ci ildə Ağdam rayonun Quzanlı kəndində anadan olub
- Bağırova Arzu Fərman qızı 1967-ci ildə Bakıda anadan olub (anası Qarabağdan, atası İrəvandan).
- Simuzər Bağırova 1936-cı ildə Ağcabədidə anadan olub.
- Aşpaz Alıquliyeva Nabat Alı qızı 1914-ci ildə Ağcabədidə (Alı tacirin qızı, Şuşada olanda Minə ustadın Şuşa xörəklərini bişirməyə öyrənib)
- Rüstəmovna Əzizə Lətif qızı 1946-cı ildə Şuşa şəhərində anadan olub.
- Axundova Hüsniyə Məhəmməd qızı 1952-ci ildə Şuşa şəhərində anadan olub.
- Mehdiyeva Amanə Musa qızı 1958-ci ildə Şuşa şəhərində anadan olub.
- Əmiraslanova Gülnarə Mehış qızı 1964-cü ildə Ağdam rayonun Sadaxlı kəndində anadan olub.
- Rüstəmovna Qənirə Hüseynəli qızı 1923-cü ildə Ağdamın Qiyastlı kəndində anadan olub.
- Davudova Səbinə Səfər qızı 1973-cü ildə Ağdamın Quzanlı kəndində anadan olub.
- İsmayılov Ədalət Xanoğlu oğlu 1965-ci ildə Füzulinin Qardiz qəsəbəsində anadan olub.
- Aşpaz Əliyeva Rüzqar Yaqub qızı 1959-cı ildə Goranboyun Aşağı Ağcakənd qəsəbəsində anadan olub.
- Şükürova İzabella Vəli qızı 1953-cü ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
- Səmədova Sevil İsfəndiyar qızı 1934-cü ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.

- 
- Zeynalova Zərifə İbad qızı 1934-ci ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Məmmədova Sədaqət Yusif qızı 1956-cı ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Qurbanova Afina Hidayət qızı 1954-ci ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Hacıyeva Arzu Xəlil qızı 1961-ci ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Şükürov Əli İsfəndiyar oğlu 1940-cı ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Əliyeva Hicran Yuri qızı 1971-ci ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Lələyeva Şandi Şahbaz qızı 1928-ci ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Əhmədova Sevda Baxşeyş qızı 1970-ci ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Əhmədova Şəhla Felmar qızı 1962-ci ildə Xocalının Kərkicahan qəsəbəsində anadan olub.
  - Rəhimova Xamar Musa qızı 1953-ci ildə Xocalının Meşəli kəndində anadan olub.
  - 5 – ci dərəcəli aşpaz Həsənov Moqubbət Xankişi oğlu Xocalının Qocalar kəndində anadan olub.
  - Abbasova Təranə Fikrət qızı 1961-ci ildə Bərdə şəhərində anadan olub.
  - Mikayılova Aidə Sabir qızı 1966-cı ildə Bərdə şəhərində anadan olub.
  - Səfərova Gülxar Musa qızı 1963-ci ildə Bərdə şəhərində anadan olub.
  - Əlişova Məxluqə Nux qızı 1964-ci ildə Bərdə şəhərində anadan olub.
  - Şükürova Təranə Vahid qızı 1970-ci ildə Bərdə şəhərində anadan olub.
  - Qəhrəmanova Ədibə Şirxan qızı 1961-ci ildə Bərdə şəhərində anadan olub.
  - Kazıyeva Təranə Vahid qızı 1970-ci ildə Bərdə şəhərində anadan olub.
  - Həsənova Dilşad Şahsevər qızı 1952-ci ildə Zəngilanda anadan olub.
  - Bağırova Səkinə Mehdi qızı 1949-cı ildə Zəngilanda anadan olub.



- Ələskərova Güşarə Ələddin Ələddin qızı 1990-cı ildə Zəngilanın Cahangirbəyli kəndində anadan olub.
- Nəsirov Vahid Cümşüd Oğlu 1956-cı ildə Zəngilanın Beşdəli kəndində anadan olub.
- Nəsirova Səyarə Cümşüd qızı Zəngilanın Müncivan kəndində anadan olub.
- Həsənova Nazımbəyim Allahverdi qızı 1950-ci ildə Zəngilanın Müncivan kəndində anadan olub.
- Abbasova Zərnişan Fərman qızı 1955-ci ildə Zəngilanda anadan olub
- Məmmədova Zərifə Kərim qızı 1932-ci ildə Qubadlı rayonun Dəmirçilər kəndində anadan olub.
- Allahverdiyeva Tamila İmran qızı 1948-ci ildə Qubadlıda anadan olub
- Balakışiyeva Ofelya Surxay qızı 1952-ci ildə Qubadlının Padar kəndində anadan olub.
- Əhmədova Qəmər Baxış qızı 1932-ci ildə Qubadlının Xanlıq kəndində anadan olub.
- Muxtarova Şəfiqə Oqtay qızı 1956-cı ildə Qubadlıda anadan olub.
- Əsədova Sonabəyim Məcid qızı 1938-ci ildə Qubadlının Müskanlı Diləli kəndində anadan olub.
- Cavadova Svetlana Mahmud qızı 1950-ci ildə Qubadlının Xınalıq kəndində anadan olub.
- Mustafayeva Telli Həbib qızı 1943-ci ildə Qubadlıda anadan olub
- Paşayeva Aynur Tahir qızı 1932-ci ildə Qubadlı rayonun Dəmirçilər kəndində anadan olub.
- Aslanova Telli Bayram qızı 1950-ci ildə Xocavəndin Naxıllu kəndində anadan olub.
- Quliyeva Sənəm Muxtar qızı 1940-cı ildə Xocavəndin Kuropatkin kəndində anadan olub.
- Axundova Bəsti Oruc qızı Xocavəndin Kuropatkin kəndində anadan olub
- Şirinova Qoyşubəyim Hümbət qızı Xocavəndin Qaradağlı kəndində anadan olub.
- Əliyeva Paket Düşəri qızı Xocavəndin Qaradağlı kəndində anadan olub
- Quliyev Vəli İman oğlu Xocavənddə anadan olub.

- Əliyeva Siyatel Kərim qızı Xocavəndin Qaradağlı kəndində anadan olub.
- Qaraşova Güşvər Yüylər qızı Xocavəndin Tux kəndində anadan olub.
- Göyüşova Göyçək Alımurad qızı 1934 – ci ildə Xocavəndin Tux kəndində anadan olub.
- Hüseynova Gülbəs Köçəri qızı Xocavəndin Naxıllı kəndində anadan olub.
- Hüseynova Heyran Alabaş qızı Xocavəndin Naxıllı kəndində anadan olub.
- Aslanova Sona Salman qızı 1979 – cı ildə Laçının Mişni kəndində anadan olub.
- Cabbarlı Yaqut Ramal qızı Laçında anadan olub.
- Cabbarova Cahan Cabbar qızı 1958-ci ildə Zəngilan rayonunun Mincivan qəsəbəsində anadan olub.
- Əliyeva Güllü Fərhad qızı 1929-cu ildə Zəngilan rayonunun Mincivan qəsəbəsində anadan olub. 2009-cu ildə vəfat edib.
- Əsədova Məhliqə Əli qızı 1942-ci ildə Zəngilan rayonunun Bartaz kəndində anadan olub.
- Qasımova Tehran Məmmədhüseyn qızı 1943-cü ildə Zəngilan rayonunun Bartaz kəndində anadan olub.
- Cabbarova Gülnaz Cabbar qızı 1955-ci ildə Zəngilan rayonunun Mincivan qəsəbəsində anadan olub.
- Cabbarova Solmaz Cabbar qızı 1955-ci ildə Zəngilan rayonunun Mincivan qəsəbəsində anadan olub.
- Cəfərova Asya Salman qızı 1938-ci ildə Zəngilan rayonunun Hacallı kəndində anadan olub.
- Əliyeva Elmira Müstəcəb qızı 1948-ci ildə Ağcabədi rayonunda anadan olub.
- Ələsgərova Şərqiyyə İmamverdi qızı 1938-ci ildə Ağcabədi rayonu Hüsülü kəndində anadan olub.

**"Kəlbəcər harayı" qəzetindən**

Köçəri Orucoğlu  
Veysov Ruslan  
Hacıyev Ədalət  
Səmədova Qənifə

**İnformasiyanı həmçinin təqdim etdilər:**

Şuşa Şəhər İcra Hakimiyyəti  
Ağdam Rayon İcra Hakimiyyəti  
Xocalı Rayon İcra Hakimiyyəti  
Kəlbəcər Rayon İcra Hakimiyyəti  
Zəngilan Rayon İcra Hakimiyyəti  
Bərdə Rayon İcra Hakimiyyəti  
Ağcabədi Rayon İcra Hakimiyyəti  
Laçın Rayon İcra Hakimiyyəti  
Füzuli Rayon İcra Hakimiyyəti  
Qubadlı Rayon İcra Hakimiyyəti  
Xocavənd Rayon İcra Hakimiyyəti  
Cəbrayıl Rayon İcra Hakimiyyəti

*Tahir İdris ođlu Əmiraslanov*  
*Aynurə Tahir qızı Əmiraslanova*

# *Qarabađ mətbəxi*

**Texniki dəstək:** Ələsgərova Gülnar  
Kərimova Həmidə  
Şıxəliyeva Aysel  
Abdullayeva Emma  
Səfərəliyeva Arzu  
Məmmədzadə Tünzalə  
Mürsəlova Nailə  
Əliyarov RUFət  
Nigar Elbrus-qızı  
Əzimova Nərmin  
Əhmədova Fidan

Nəşriyyat redaktoru: Suđra OSMANOVA  
Texniki redaktor: Rauf KƏRİMOV  
Bədii redaktor: Elnur ƏHMƏDOV  
Səhifələyici: Fəxri VƏLİYEV

Yığılmađa verilmişdir: 02.03.2012  
Çapa imzalanmışdır: 13.03.2012  
Nəşrin ölçüsü: 70x100 1/16  
Fiziki çap vərəqi: 13,5  
Sifariş: 060/12. Sayı: 500 ədəd.



**NURLAR**

— NƏŞRİYYAT-POLİQRAFİYA MƏRKƏZİ —

Bakı, Az1122, Zərdabi pr. 78 / Tel: 4977021  
Faks: 4971295 / E-poçtu: office@nurprint.com







# Qarabağ mətbəxi

