



NAXÇIVAN

MƏTBƏXİ

NAKHCHIVAN CUISINE

*Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisi
Sədrinin «Naxçıvan Muxtar Respublikasında
Xalq yaradıcılığı günlərinin keçirilməsi haqqında»
2009-cu il 7 fevral tarixli Sərəncamına əsasən
hazırlanmışdır.*

*Prepared according to the 7th of February,
2009 dated order of Chairman of Supreme Mejlis
of Nakhchivan Autonomous Republic on «About
holding the Folk creativity days in Nakhchivan
Autonomous Republic»*

**Naxçıvan
2012**

Azərbaycan qədim tarixə, mədəniyyətə, gözəl təbiətə, böyük iqtisadi potensiala və eyni zamanda, rəngarəng ecazkar mətbəxə malik ölkədir.

Heydər Əliyev

Azerbaijan is the country having ancient history, culture, beautiful nature, high economical potential and variegated, miraculous cuisine, as well.

Heydar Aliyev



Öz xalqının tarixini bilmək böyük xoşbəxtlikdir. Mədəniyyət tariximizin hər bir səhifəsi maraq doğurur. Bu səhifələri vərəqlədikcə ulu babalarımızın keçdiyi böyük həyat yolu göz-lərimiz qarşısında canlanır. Tariximizi, mədəniyyətimizi öyrəndikdə yaddaş-larımız möhkəmlənir, Vətənin hər qarış torpağına məhəbbətimiz daha da artır.

Unutmamalıyıq ki, Vətən torpağının hər qarışında baba və nənələrimizin söhbətləri, el sözləri, geyim-keçimləri, yeyib-içdikləri, yaraq-yasaqları, bayram, qonaqlıq, yas, matəm mərasimləri əbədiləşərək əmanət kimi bizə çatdırılıb. Bu əmanətlərdə bizə bəlli olmayan hələ çox səhifələrin vərəqlənməsinə, öyrənilməsinə ehtiyac var. Bütün bunları düşündükcə nurani-pirani babalarımızın dilimizin

*I*t is a great happiness to know your own history. Each page of the history of our culture is rousing an interest. Turning over these pages the big way of life that our great grandfathers have passed is being revived in front our eyes. While learning our history, culture, our memories become strong and more increases our love.

We mustn't forget that in every step of the motherland, words and speeches, dressings, meals and drinking, armors, holidays, parties and mourning ceremonies of our grandfathers and grandmothers have supplied to us becoming eternal. There is a need of turning over, learning of the pages which are unknown us in these trusts, yet. While thinking of all these, the expressions of "Let your hearth never become out of fire", "Let your lamp never



əzbərinə çevrilən “Ocağının tüstüsü əskik olmasın!”, “Çırağın sönməsin!”, “Ocağının oduna qurban olum!” ifadələri yada düşür. Bir daha ata sözumüz qulağımızda səslənir: “Əmanətə xəyanət olmaz”. Minilliklərin dərinliyindən gələn, cilalandıqca qiyməti artan bu əmanətləri qorumaq və yaşatmaq hər birimizin borcudur.

turns off”, “Let me be a sacrifice to the fire of your hearth” of our grandfathers are remembered, which have been byword of us. Again we remember our proverb of “Keep safe what you have been entrusted with”. That is the dept of each of us to protect and make these trusts lively, which have become worthy as being polished, coming from intensity



Xalqımızın tarix səhifələrində mətbəx mədəniyyəti, qidalanmaq fəlsəfəsi və psixologiyası zaman keçdikcə təkmilləşib, dəyişikliklərə uğrayaraq bu günümüzdə qədər gəlib çatmış mədəniyyətin formalarından biri kimi bu gün də maraq doğurmaqdadır. Qədim diyarımız, ata mülkümüz Naxçıvanda da ulu babalarımız bu sahədə özünəməxsus cəhətləri ilə seçilən bir əmanəti bizə miras qoyub getmişlər. Mətbəx, yemək mədəniyyətimiz bölgənin etnoqrafik xüsusiyyətlərini araşdırmaq baxımından tarixçilərimizdə, etnoqraf və arxeoloqlarımızda həmişə maraq doğurmalıdır.

Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində aparılan arxeoloji qazıntılar nəticəsində tapılmış materiallara əsasən demək mümkündür ki, Eneolit

of millenniums.

As one of the forms of culture, the culture of cuisine, philosophy and psychology of nourishing are also rousing an interest nowadays which have been improved, exposed to changes in the course of time, in the historical pages of our people and reached to present day. Our great grandfathers gave us a heritage distinguishing its own peculiarities in this field, in our ancient land, in our father property – Nakhchivan, too. Our cuisine, culture of dishes must always rouse interest for our historians, ethnographers and archaeologists from the point of view of investigating the ethnographic features of the territory.

It's possible to say according to the materials being found at the result of archaeological excavations which



və ondan sonrakı dövrlərdə də diyarımızda xörək, yemək məhsulları hazırlamaq üçün ayrıca yerlər olmuşdur. Bunu ərazimizdə xörək hazırlamaq, çörək bişirmək üçün xüsusi yerlərin olması, müxtəlif məişət əşyalarının, qabların tapılması da sübut edir. Arxeoloji tədqiqatlar göstərir ki, daşdan keramikaya, saxsı çanağa, ondan sonra metala keçilməsi məişətdə böyük dəyişiklərə gətirib çıxarmışdır. Mətbəx mədəniyyətimizin tarixini öyrənmək, məişətimizi araşdırmaq baxımından bütün bunlar dəyərli etnoqrafik mənbələrdir.

Qab-qacaq, məişət əşyaları da zaman keçdikcə dəyişikliyə uğramışdır. Bununla belə qab-qacaqların, məişət alətlərinin bir çoxu bu gün də həyatımızda yerini qorumaqdadır. Son zamanlar arxeoloji qazıntılar nəticəsində meydana çıxan ocaqlar, tən-dirlər, un hazırlamaq üçün alətlər, qab-qacaq, qazan və s. nəzər saldıqda bu tarix göz önündə canlanır. Bu qab-qacaqların və məişət əşyalarının adlarında da tarix öz izini saxlayır. Dilimizdə işlənən ata sözlərində də qab-qacaq, ocaqla bağlı kifayət qədər sərrast ifadələr vardır.

Azərbaycanın ən qədim mədəniyyət mərkəzlərindən biri olan Naxçıvan şəhərində və muxtar respubli-

are carried out in the area of Nakhchivan Autonomous Republic that, there have been special places in order to prepare eating products in Eneolith and later periods, in our country. Existence of special places for cooking bread, preparing meal and the different home things,



table-wares being found in our territory proves that. Archaeological investigations show that, passing from stone to ceramics, China bowl then to metal brought to great changes in way of life. These are all valuable ethnographic sources from the point of view of learning our culture of cuisine and investigating our way of life.

Table-wares, home things have been exposed to changes in the course of time. Nevertheless, most of table-wares, equipments and means of way of life are keeping their places in our life at the present day. When cast a glance to ovens made of clay in a hole on the ground, fire places, equipments for making flour, table-ware, kettle and etc. which appeared at the result of lately archaeological excavations, that history is being revived in front of eyes. The history keeps up its sign in the names of these table-wares and home things. There are enough apt expressions connected with table-wares, fire place in our proverbs.



kanın digər ərazilərində aparılan arxeoloji tədqiqatlar nəticəsində bu sahədə xeyli materiallar toplanmışdır.

Naxçıvan ərazisində tapılmış dairəvi gil ocaq qurğusu, yaxud, qədim diyarımızın ərazisində tapılmış kələ-

In this field, a lot of materials have been collected at the result of archaeological investigations that have been carried out nearly ten areas of Nakhchivan city, and other regions of Nakhchivan Autonomous Republic one of the oldest





kötür divarlı qazan və çölmək tipli qab qırıntıları bu torpağın yemək-içmək, məişət mədəniyyətinin minilliklərə söykəndiyindən xəbər verir. Arxeoloji tədqiqatlar nəticəsində sübut olunmuşdur ki, ərazimizdə Eneolit dövründə keramika məmulatından istifadə edilmişdir. Orta Tunc dövründə Naxçıvan ərazisində dulusçuluq sənətində bir sıra mühüm dəyişikliklər olmuşdur. Bəşəriyyət tarixində ən böyük ixtiralarından olan dulus çarxının hazırlanmasından xəbərdar olan ulu babalarımız yüksək keyfiyyətli şirli məişət qabları hazırlamışlar.

Naxçıvan ərazisində aparılmış arxeoloji tədqiqatlar nəticəsində aşkar edilmiş tapılmış quyulardan ağ rəngli bitki çürüntülərinin tapılması və onlarda taxıl saxlanması fikrinin irəli sürülməsi, eyni zamanda ərazimizdən yaşı 5 min ildən artıq olan ibtidai aşı-süzən-in-çətənin aşkarlanması burada əkinçiliyin çox qədim dövrlərdə inkişaf etdiyini göstərir. Naxçıvan ərazisində tapılan müxtəlif ocaq qurğuları və s. qədim əcdadlarımızın bişirmə işinə xüsusi diqqət və əhəmiyyət yetirdiklərini göstərir.

Zaman keçdikcə qədim Naxçıvan sakinlərinin həyat və məişətində – maldarlıqda, əkinçilikdə və ayrı-ayrı sənətkarlıq növlərində güclü yüksəliş, milli mətbəx mədəniyyətimizin inkişafına aparıcı yollar aydın görünür. Qədim çölmək, qazan, kasa, kuzə, küp, müxtəlif tipli qab-qacağın formalarındakı rəngarənglik diyarımızda bu sahənin yüksək inkişaf et-

cultural centers of Azerbaijan.

The round fire place device made of clay found in the territory of autonomous republic is interesting from the point of view of enlightening the ancient marks of our way of life. Or, rough-walled kettle and splinters of clay pots, have been found in the area of our ancient land, inform that the eating, drinking, home culture of this land leans upon millenniums. The results of archaeological investigations prove that, the clay equipment have been used in our territory in Eneolit period. There had been some important changes in pottery in Middle Bronze Age, in Nakhchivan area. Being aware of preparation of potter wheel, which is one of the most important inventions in the history of mankind, our great-grandfathers had made glazed home things of high quality.

To find white-colored plant rots in the wells which were found out at the result of investigations pursued in Nakhchivan territory and putting forward an idea of keeping of cereals there shows that tillage was improved in the very ancient times in here. Different fire place devices and etc. which were found in the area of Nakhchivan shows that our ancestors paid a special attention to cooking.

In the course of time, strong increasing in the daily life of inhabitants of ancient Nakhchivan – cattle-breeding, tillage and different kinds of handicraft and the ways bringing to development of culture of national cuisine are obvi-



diyini göstərir. Qeyd etmək lazımdır ki, Naxçıvan ərazisində tapılmış gil nehrələr e.ə. IV -III mililliklərə aid edilir.

Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində uzun illər arxeoloji tədqiqatlar aparın və bu sahədə dəyərli tədqiqatların müəllifi olan AMEA-nın

müxbir üzvü Vəli Əliyev yazır: “Naxçıvanın qədim mədəniyyəti üçün səciyyəvi sayılan boyalı qabları şəhər mədəniyyətinin mühüm xüsusiyyətlərindən biri hesab etmək olar. Naxçıvan Qafqazın qədim mədəniyyət ocaqlarından fərqlənir və təsadüfi deyildir ki, Naxçıvanın boyalı qabları Yaxın Şərqi əsas qədim şəhər mədəniyyəti mərkəzlərinin (Mesopotamiya, Urmiya, Elam və s.) boyalı qabları ilə müqayisə edilə biləcək səviyyədədir”.

Naxçıvan Dövlət Tarix Muzeyində nümayiş etdirilən müxtəlif dövrlərə aid məişət əşyaları mətbəx mədəniyyətimizin çox qədim dövrlərdən mövcudluğunu göstərir.

Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində toplanmış etnoqrafik materiallara əsasən demək mümkündür ki, diyarımızda mətbəxin digər adları da mövcud olmuşdur: təndirbaşı (və ya təndirəsər), qəfəxana, biş-düş damı, əl damı və i. a.

ously seen. Variety in the shapes of ancient cholmek (kettle made of clay), pot, bowl, jug, big jug and different crockery displays gradual improvement of this sphere. It is necessary to note that, the clay churns which were found in Nakhchivan territory, are belonged to IV-III centuries B.C. Ruins of potter's

shop which were found in the territory of Nakhchivan, have been carrying the signs of our millenary way of life till today.

Archaeological explorer and the author of valuable investigations in this field, The Associate Member of ANSA Veli Aliyev writes: “It's possible to consider the dyed crockery as important characteristics of the city culture, which

are thought distinctive for ancient culture of Nakhchivan. Nakhchivan differs from the ancient cultural hearths of Caucasus and it's not casual that, it's dyed crockery are even in the level of being compared with the dyed crockery of the main ancient centers of culture of Near East (Mesopotamia, Urmia, Elam and etc.)”.

Home things belonging to various periods that are demonstrated in Nakhchivan State History Museum, shows the existence of our cuisine culture from very ancient times.

According to the ethnographic materials collected in Nakhchivan Autonomous





Naxçıvan ərazisində istifadə olunan yeraltı və yerüstü təndirlərdə xalqımız zaman-zaman lavaş, tendir çörəyi, müxtəlif xörəklər, bayram yeməkləri bişirmişdir.

Milli mətbəximizdə dəridən (motal, tuluq və s.), ağacdən hazırlanmış qablardan (nehre, toxmaq, oxlov, irəfətə, çəpərə, taxta qaşığı və s.) Naxçıvan ərazisində tarix boyu istifadə edilmişdir.

Diyarımızda bişirilən dolma, taskabab, tendirkabab, yarma aşı, əriştə aşı, daş küftəsi, bozbash, lüləkabab və s. bölgənin xüsusiyyətlərini özündə göstərməkdədir.

Azərbaycan, o cümlədən Naxçıvan mətbəxində plovun yeri həmişə görünür. (Azərbaycanın bəzi bölgələrində bu xörək növünə “aş” deyilsə də, Naxçıvanda “plov” sözü işlənir).

Republic it's possible to say that, other names of kitchen existed in our country, as well: “tendirbashi”, “gafakhana”, “bishdush dami” and so on.

In underground and on earth tendirs (furnace made of clay) our people had cooked lavash (a kind of bread), tendir chorek, various dishes, holiday meals, at times.

Containers made of skin (motal (sheep's skin for keeping cheese), tuluq (wineskin) and etc.), and wood (nehre (churn), tokhmag (wooden hammer like device used for biting meat), okhlov (long, thin wooden stick used for spreading dough), chepere, wooden spoon and etc. used in our national cuisine have been used throughout the history, in Nakhchivan territory.

Dolma, bozbash, taskabab, tendirkabab, yarma ashi, dash kuftesi, lule-



Naxçıvan mətbəxində çörəyə ehtiram göstərilmiş, atalarımız “çörək süfrəmin başıdır” ifadəsini həmişə işlətmişlər. Naxçıvan ərazisində əsrlərdən bəri qurudulmuş lavaşları bir neçə ay saxlayaraq istifadə etmişlər. Etnoqrafik mənbələrdə Naxçıvan torpağında arpa unundan hazırlanmış somun çörəyinin hazırlanması da göstərilir.

Nənə və babalarımızın əsrlər boyu böyük zövqlə yedikləri umac, xəşil, quymaq, əriştə, yarma aşı Naxçıvanın bölgələrində həvəslə bişirilməkdədir. Bütün bunlar onu göstərir ki, Azərbaycan mətbəxindəki xəmir xörəkləri bölgəmizdə də öz yerini qoruyub saxlamışdır.

Naxçıvan mətbəxinə xas olan ət yeməkləri (əsasən qoyun, eyni zamanda cavan mal əti, müxtəlif ev quşlarının əti) – qovurma, bozbaş, qovurma şorbası, bozport, kəllə-paça, kabab, arzuman küftəsi, cəviz küftəsi, daş küftəsi, yarpaq, kələm, badımcan, pomidor, soğan dolmaları və s. bu kimi xörəklərimiz yüksək zövqlə və ləziz hazırlanır, dadı və tamı ilə seçilməkdədir.

Bölgələrimizə xas olan quş ətindən hazırlanmış xörəklər Naxçıvan mətbəxində həmişə özünəməxsus yer tutmuşdur. Xüsusilə, toyuq yumur-

kabab and etc. cooked in our land, displaying the specialties of the region itself. In Nakhchivan cuisine, the plov has its own place, in Azerbaijan cuisine, as well.

Respect to bread has been shown always in our country and our great-grandfathers have used the expression of... So we say: “bread is the head of my table”. The people had been using dried lavashes keeping them for some months, since centuries, in Nakhchivan territory. The preparation of the “somun” bread by barley flour in Nakhchivan land was shown in ethnographic sources.



Umadj, khashil, gouyrug, erishte, yarma ashi

that our great grandfathers and great grandmothers had eaten since centuries, are prepared willingly in the regions of Nakhchivan. All these show that, pastries in Azerbaijan cuisine have kept its place in our region, as well.

Meat meals specific for Nakhchivan cuisine (Especially, mutton, fresh leaf and different housebirds meat, as well) – govurma, bozbash, govurma shorbasi, bozport, kelle-pacha, kabab, arzuman kouftesi, jeviz kouftesi, dash koufte, dolma of grape leaves, cabbage, aubergine, tomato, onion and etc. Preparation of such meals tastefully is distinguished with their taste and savour. The meals



Naxçıvan mətbəxində əsasən Balbas (Qızıl qoyun), Mazex cinsli xırdabuynuzlu heyvan və cavan mal ətindən, ev quşlarının ətindən daha çox istifadə olunur



Especially, Balbas, (“Gizil goyun” (Golden sheep)), Mazekh sorts of littlehorned animals young cows and meats of house birds are widely used in Nakhchivan cuisine



tasından hazırlanmış kükü, şamı qayğanaq və s. xörəklər bu gün bölgəmizdə çox dadlı hazırlanır. Balla hazırlanan Ordubad qayğanağı da belə xörəklər sırasındadır. Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində yüksək inkişaf etmiş heyvandarlıq bölgənin süd və süd məhsulları ilə bağlı yeməklərində də özünü göstərmişdir. Tarix boyu bölgənin əhalisi



qatıq, pendir, qaymaq, ayran, şor, dovğa, süd aşı, qatıq aşı və s. ilə də qidalanmışdır. Bu gün də bölgəmizdə qatıq çalmaq üçün işlədilən mayaya

made of bird meat characteristic for our region, were always special place in Nakhchivan cuisine. Especially, kuku, shami omelette and etc. dishes by the egg of hen are being prepared very delicious in our territory. The Ordubad omelette with honey differs with its taste.

Highly developed cattle-breeding in the area of Nakhchivan Au-

tonomous Republic has shown itself in the dishes of the region which are connected with milk and milk product. Such meals and dishes like sour-milk,



“çalası” deyilməkdədir.

Naxçıvan mətbəxi qənnadı məmulatı, şirniyyatlarla, müxtəlif şərbət və içkilərlə də zəngindir. Bu gün bölgəmizdə qədim əsrlərin dərinliyindən gələn tut, üzüm doşabını hazırlayanlar az deyildir. Mətbəximizdə hazırlanan zoğal, giləs, gilənar, heyva, ərik, əncir, cəviz, almaxara, üzüm, qarpız, böyütkən, qızılgül mürəbbələri çay süfrələ-

cheese, cream, buttermilk, cottage cheese, dovga, milk porridge, sour-milk porridge and etc. have a special place in the cuisine of Nakhchivan. So, leaven used for fermenting milk is being called “chalasi” at present day, as well.

Nakhchivan cuisine is also famous with its confectionary, sweets, various syrups and drinks. There are so many bakmaz makers in present day with



rimizin bəzəyidir.

Bütün bu zəngin və ləziz mətbəx nümunələrimizlə bərabər diyarımızın mətbəx mədəniyyətinin, fəlsəfinin, psixologiyasının kökündə duran ən mühüm xüsusiyyəti də qeyd etmək vacibdir – qonaqpərvərlik, qonağa hörmət hissi. Naxçıvanda bütün evlərdə “qonaq otağı” ifadəsi hələ də işlənir.

Naxçıvan Muxtar Respublikası
Ali Məclisi Sədrinin “Naxçıvan Mux-

mulberry, grape which has come from intensity of ancient centuries. Jams of cornel, cherry, sour-cherry, quince, apricot, fig, walnut, grapes, watermelon, blackberry and rose are the ornament of our table.

At the same time with all of our rich and delicious examples of dishes, it is necessary to note the most important feature standing on the basis of culture, philosophy and psychology of cuisine of our country – hospitality and the



tar Respublikasında Xalq yaradıcılığı günlərinin keçirilməsi haqqında” 7 fevral 2009-cu il tarixli Sərəncamına əsasən nəşr olunan “Naxçıvan mətbəxi” kitabı bu sahədə ilk addımdır. İnanırıq

sense of respect to guest. The expression of “guest room” is still being used in all families in Nakhchivan.

The book of “Nakhchivan cuisine” is the first step in this field, which are



ki, bu kitab mədəniyyətimizi, xüsusilə mətbəx mədəniyyətimizi sevənlər, onu öyrənənlər üçün maraqlı olacaqdır.

being published according to 7th of February, in 2009 dated order of the Chief of Supreme Mejlis of Nakhchivan Autonomous Republic “About Holding the Ceremonial Days of Folk Creativeness in Nakhchivan Autonomous Republic”. We believe this book will be interesting for the lovers of our culture, especially our culture of cuisine and its learners.







Naxçıvan duzu

Naxçıvan mətbəxi təkcə ləziz yeməkləri, şirniyyatları, mürəbbələri ilə deyil, dadlı, tamlı duzu ilə də tanınır. Naxçıvan duzu dünyada istehsal olunan duzlar içərisində ən keyfiyyətli və faydalısıdır.

Nakhchivan salt

Nakhchivan cuisine is not only known with its delicious meals, but also with its tasteful salt. The salt of Nakhchivan is the most qualitative and useful between the others produced in the world.



Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində, Naxçıvan şəhərinin yaxınlığında duz mədəni vardır. Arxeoloqların gəldikləri nəticəyə görə, bu mədəndən hələ çox qədim zamanlardan istifadə edilmişdir. Duz şaxtasında ibtidai insanların işlətdikləri alətlər aşkara çıxarılmışdır. Vaxtilə, dəvə

There is a salt mine near the Nakhchivan city, in the area of Nakhchivan Autonomous Republic. As a result archeologists come, this mine had been used since very ancient times. The equipments used by the primitive men in the mine were taken out. Once, the salt caravans had brought salt to



karvanları Naxçıvandan bir çox ölkələrə duz aparmışdır. Naxçıvan mətbəxində işlədilən duz xüsusi toxunmuş duz kisələrində saxlanırdı.

Duz mühüm ərzaq növüdür və qidanın tərkib hissəsidir. İnsan orqanizmində 230 qr duz olur. Duzun çatışmaması qanın qatılaşmasına, sayə əzələlərin qıç olmasına, sinir sistemi və qan dövranı funksiyalarının pozulmasına səbəb ola bilər. Duzun artıq işlədilməsi də orqanizmdə müəyyən xəstəliklərə gətirib çıxara bilər. Mətbəxdə daş duz, iri döyülmüş mətbəx duzu və narınlanmış ağ süfrə duzu istifadə edilir. Xalq təcrübəsi iri əzilmiş mətbəx duzuna daha üstünlük verir. Naxçıvanda belə duza “xır duz” deyilir. Azərbaycanda iqlim şəraiti isti olduğundan orqanizmdə su-duz mübadiləsi qərb xalqlarından fərqli olaraq daha intensiv getdiyi üçün orqanizmin duza tələbatı daha çoxdur. Ona görə də qərb xalqları bir pay xörəyə iki qr duz, azərbaycanlılar isə bir paya 5 qrama qədər duz işlədirlər. Duzun tamı onun tərkibində olan mikroelementlərin nisbətindən və miqdarından asılıdır. Bu baxımdan Naxçıvan duzu yumşaq hesab edilir. Mətbəximizdə duzun çox işlədilməsinin bir səbəbi də budur. Naxçıvan duzu başqa duzlardan fərqli olaraq hipertoniya xəstəliyi əmələ gətirmir və bu baxımdan keyfiyyətli duz hesab edilir. Duz tək-cə xörəklərin hazırlanmasında deyil, həm də turşuların, şorabaların hazırlanmasında, ətin qaxac edilməsində, balıq məhsullarının, qurut, pendir və s. ərzaq məhsullarının hazırlanmasında və saxlanmasında istifadə edilir.

many countries from Nakhchivan. The salt used in the cuisine of Nakhchivan was protected in the specially weaved salt pouches.

Salt is an important kind of product and the composition part of food. The human organism consists of 230 grams of salt. The salt deficiency may cause the thickening of blood, spasm of the plain muscle, disorder of nervous system and circulation of blood. Too much use of salt may cause definite illnesses in organism, as well. In the kitchen the rock salt, big mashed kitchen salt and white table salt are used. The experience of people prefers big mashed kitchen salt to others. In Nakhchivan this kind of salt is called “khir duz” (wild, non-cultivated salt). Because of hot climate in Azerbaijan, intensive exchange of water-salt differing from the western people, requirement of organism to salt becomes much more. So, the western people add 2 grams of salt for the one portion of meal, but Azerbaijani people use up to 5 grams of salt for one portion. The taste of salt depends upon the proportion and quantity of the microelements it consists. From this point of view, the Nakhchivan salt is considered soft. One of the reasons of use of salt in our cuisine is this. Differing from the others, the Nakhchivan salt doesn't cause the hypertonic and from this viewpoint, it's considered qualitative salt. Salt is not only used in the preparation of meals, but also in preparation of pickles, marinades, in meat jerking, in making and protecting fish products, dried milk, cheese and etc. food products.



Qida kimi istifadə edilən mədəni və yabanı bitkilər

Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisi zəngin floraya malikdir. Burada 3 minə yaxın ali bitki növü yayılmışdır. Bunlardan bir çoxu ərzaq kimi, bir hissəsi ədviyyat kimi, böyük bir hissəsi isə dərman bitkisi kimi istifadə edilir. Bitkilərin bir çoxu isə həm dərman, ərzaq, həm də ədviyyat kimi istifadə edilir. Muxtar respublikada yayılan bitkilərin 700-ə yaxın növü dərman bitkisidir. Naxçıvan mətbəxində həm yabanı, həm də mədəni bitkilərdən geniş istifadə edilir.

Yabanı bitkilər

Yabanı bitkilərin elmi adlarla yanaşı, yerli əhalinin adlandırdığı kimi aşağıdakı növləri vardır: yemlik, qazayağı, quzuqulağı, çiriş, xıncilovuz, pərpərən, əməköməci, qırxbuğum (qırpığan), sarmaşiq, unnuca, ələyaz (ələyiz), əvəlik, cimcimə, şıppır, əzmə-büzmə, şomu, bağayarpağı, gicikən, şomu, çadır, bolu, qızqaytaran, cacıq, maralotu, yarpız, baldırğan, kəklikotu, nanəcövher, çöl kəvəri, cıvriq, quşquyruğu, çobankibriti, dağ nanəsi, qanqal, yolotu, kərəviz, dağ məzrəsi, qıtıqotu, mərəçüyüd, rəvənd, uşqun (el arasında piltan deyilir), acıqıcı, doqquzdən, quşəppəyi, gərməsov (yerli şivədə əppəkli

Cultured and wild plants used as food

Area of Nakhchivan Autonomous Republic has rich flora. In here, nearly 3 thousand kinds of plants exist. Most of them for food, one part as spice and a great share of them are used for medical purposes. Many of those plants are used both for medicine, food and spice. Nearly 700 kinds of plants spread in autonomous republic are medical plants. In Nakhchivan cuisine both wild and cultured plants are widely used.

Wild plants

There are following kinds named by the local people beside the scientific names of wild plants. Goat's beard (salsify), falcaria, sorrel, desert candle, star of Bethlehem, (spreads on the ground), horse tail (mare's tail), mallow, knotwood (qippigan), bindweed, unnuja, Puschinia adams, sorrel, sand spurry (jinjile), mountain sorrel, ezme-buzme (becomes round, back side is like flour), wild spinach, plantain (bunting), nettle, sobu, ferula, bolu, gizgaytaran, chervil, maralotu, horse mint, cow parsnip, thyme, nanejovher (wild mint), field caper, jivriq, gushquyrugu, chobankibriti, mountain mint, thistle, celery, mountain



*Govurma ilə cacıx qızartması
Fried chervil with govurma*



*Cacıx, qıppığan, şıppır və
yarpız qurusu, solmazçiçəyi
Dried chervil, knotwood, mountain
sorrel, horse mint and ox-eye daisy*



Dərman bitkiləri
Medical plants



Əvəlik qızartması
Fried sorrel



adlanır), topalaq, kalafar (çırtdaq), cincilim, quzuqulağı, bənövşə yarpağı, boymadərən, maralalması, çöl qarpızı (yalama), pişikcırnağı, buğutikanı, dikcə, yonca, dovşanalması, züfa otu, əşəd otu, dağ keşnişi, xatınbarmağı, dəvə dabanı, boyaqotu, yemlik, pişpişə, sumaq, şətərə, zəyərek və s.

Mədəni bitkilər

Soğan, sarımsaq, ispanaq, tərəxun, cəfəri, vəzəri, reyhan, keşniş, süyüd, kəvər, turp (qırxgünlük və illik), nanə, kök, çuğundur (pazı), pomidor, xiyar, badımcan, bibər, qovun, balqabaq, sarıçiçək (çağlagül, sarıgül), kərəviz, lobya, paxla, qarğıdalı (məkə), soya, noxud, mərcimək, lərgə, buğda, arpa, kələm, kahı, və s.

*Qıvrım cəfəri (*Petroselinum crispum*)*

Kərəvizkimilər fəsiləsindən bitki cinsidir. Bir növü məlumdur. Azərbaycanda Qıvrım və ya Əkin cəfəri növü becərilir. Naxçıvan mətbəxində çox geniş istifadə olunur. Xoş ətri və özünəməxsus tünd tamı var. Yarpaqlarının tərkibində 7 %-dək efir yağı, 10 mq% karotin, 150 mq % C vitamini, kökündə 35 mq %, B1, B2, C, K vitaminləri, mineral duzlar var. Yaşıl və quru-



mezre, horse raddish, asparagus, revend ushgun (piltan-among people), ajiqiji, honey suckle, shepherd's purse, gemesov, cypress grass, kalafar (chiledag), jinjilim, , violet leaf, jarrow, deer's apple, chol garpizi (yalama), valerian, bull thorn, diyje, alfalfa, coteneaster, zufa out, eshed otu, mountain coriander, azalea, colt's foot, madder, pussy-millow, sumach, shetere, black sesame, etc.

Cultural plants

Onion, garlic, spinach, tarragon, parsley, watercress, basil, coriander, dill, caper, turnip and raddish, mint, carrot, beat-root, tomato, cucumber, eggplant, paprika, melon, pumpkin, sarichichkek, celery, bean, soyabean, maize, soya, pea, lentil, everlasting-pea, wheat, barley, cabbage, lettuce, etc.

*Curvy parsley (*Petroselinum crispum*)*

is a plant of apiaceae family. Its one kind is known. In Azerbaijan its Qıvrım or Ekin kinds are grown. It is widely used in Nakhchivan cuisine. It

has pleasant odour and special strong taste. Its leaves contain up to 7% etheric oil, 10 mg% karotin, 150 mg% vitamin C and 35 mg% vitamins of B1, B2, C, K and mineral

salts in its root. Green and dried leaves, roots are used in lots of meals, in canning industry as well and the seeds



dulmuş yarpaqları, kökü bir çox xörəklərdə, həmçinin konserv sənayesində, toxumları ədviyyat kimi istifadə edilir. Təbabətdə cəfərinin suyundan və pörtlədilmiş cəfəridən, toxumundan, qurudulmuş yarpaqlarından istifadə edilir: qanazlığı, revmatizm, böyrək xəstəliyi, astma, soyuqdəymədə bəlgəmgətirən, köpyatıran vasitə kimi və s. Təbabətdə cəfərinin müxtəlif hissələrindən sidikqovan və yelqovan dərman hazırlanır.

Razyana (Folniculum vulgare)

Kərəvizkimilər fəsiləsindən birillik və ya çoxillik ot bitkisidir. Ədviyyat kimi işlədilir. Xörəklərə xoş ətir verir. Toxumundan tənəffüs yollarının iltihabında bəlgəmgətirici və yumşaldıcı, mədə-bağırsaq xəstəliklərində həzm prosesini yaxşılaşdıran və köpmənin qarşısını alan vasitə kimi istifadə olunur.



Şüyüd (anethum graveolens)

Kərəvizkimilər fəsiləsindən olan birillik bitkidir. Şüyüdün yaşıl yarpaqlarından xörəklərin dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ədviyyat kimi istifadə olunur. Əgər şüyüd çiçəkləndikdən sonra tədarük edilərsə, onu əsasən xiyar, pomidor, kələm və başqa tərəvəzlərin duza və tur-



are used as spice. In medicine the water of parsley, stewed parsley, its seeds, dried leaves are used for anemia, rheumatism, kidney diseases, asthma, coughing up phlegm in cold, flatulence etc. In medicine tablets for urination and flatulence are made from different parts of parsley.

Anise (Folniculum vulgare) is an annual and perennial hay plant of apiaceae family. It is used as spice. Aniseeds are used as medicine for coughing up phlegm and softening in inflammation of respiratory ducts, improving the digestion in gastric-intestinal diseases and a means against flatulence. It gives pleasant odour.

Dill (anethum graveolens) is an annual plant of apiaceae family. The green leaves of dill are used as a spice for giving taste and odour to the meals. If the dill is purveyed after blossoms it is used generally for pickling of cucumbers, tomatoes, cabbage and other vegetables. Its



şuya qoyulmasında istifadə edirlər. Onun toxumlarından bir çox qənnadı və çörək məmulatının hazırlanmasında, həmçinin təbabətdə istifadə edirlər. Şüyüd yağı sabun bişirmədə yardımçı və ətirverici xammal kimi işlədilir. Toxumlarının tərkibində 2,5 -4 %-ə qədər efir yağı vardır. Ən çox efir yağı tam yetişmiş, lakin qurumamış toxumlardan əldə edilir. Yaşıl yarpaqlarında quru maddəyə görə 0,56-1,5 % efir yağı vardır. Yaşıl yarpaqlarında C vitamini, karotin, həmçinin flavanoidlərdən - versetin və kempferol vardır.

seeds are used in producing some caramel and bakery products, in medicine as well. Dill oil is used as an auxiliary and scent-giving raw-material in soap production. Its seeds contain 2,5 -4% ether oil. Fully ripen, but not dried seeds give more ether oil. There is 0,56 -1,5 % ether oil in green leaves in relation to dried ones. The green leaves contain vitamin C, karotin, flavanoids – versetin and kempferol.

Qazayağı

(Falgaria vulgaris)

Qida və ədviyyat bitkisidir. Dünya florasında 4 növü, Azərbaycanda yabanı halda 1 növü yayılmışdır. Yazın əvvəllərində toplanır. Naxçıvan mətbəxində qaynadılıb qovrulmuş şəkildə daha çox yeyilir, bəzi xörəklərin (kükü, dovğa, göy qutabı və s.) bişirilməsində tərkib hissəsi kimi, bəzilərinə (şorba və s.) xörək əlavəsi kimi istifadə edilir. Qazayağıdan şoraba da hazırlanır. Qazayağı həzm prosesini yaxşılaşdırır və orqanizmi bioloji aktiv maddələrlə təmin edir.



Falcaria (Falgaria vulgaris)

Falcaria is a plant of food and spice. It has got 4 kinds in the world flora and one wild kind in Azerbaijan. It is picked up in early spring. In Nakhchivan cuisine it is mostly eaten after being boiled and roasted, it can be used as an ingredient in some meals (kuku, dovga, gutab of greens, etc), in some as a spice (e.g. soup, etc). Falgaria can also be pickled. It improves the digestion process and provides the organism with biologically active agents.

Kərəviz (Apium graveolens)

Kərəvizkimilər fəsiləsindən bir, iki və çoxillik bitki cinsidir. 20-dək növü var. Naxçıvanda yabanı halda

Celery (Apium graveolens)

Celery is a kind of plant from the apiaceae family grown annually and perannially. It has got nearly 20 kinds.



bitən və becərilən ətirli kərəviz adətən, ikillik bitkidir. Görünüşü cəfəriyə oxşayır. Bitkinin bütün hissələrində tiamin, riboflavin, nikotin turşusu və efir yağı, yarpağında 108 mq %-dək askorbin turşusu, C vitamini və 10 - 12 mq % karotin; meyvə kökündə şəkər, kalium, kalsium və fosfor duzları var. Kərəviz bir sıra xörəklərin, şorabaların hazırlanmasında, konserv sənayesində istifadə edilir, ondan əczaçılıqda işlədilən efir yağı alınır.



Its aromatic kind grown in Nakhchivan and the wild kind are usually two-year plants. It looks like parsley. It has got tiamin, riboflavin, nicotin acid and ether oil in all its parts, and up to 108 mg% ascorbin acid vitamin C, 10-12 mg% karotin in its leaves; sugar, kalium, kalsium and phosphoric salts in fruit roots. Celery is used in cooking some meals, soups and in canning industry, ether oil is extracted from it which is used in tharmacy.

Çaşır (Prongos acaulis)

Dağlarda yabanı halda bitən acı tamlı bitki növüdür. Ən geniş yayılmışı adi çaşırdır. Duza və turşuya

Ferula (Prongos acaulis)

Ferula is bitter-tasted wild plant grown in the mountains. Ordinary ferula is the mostly spread one. It is



qoyulur. Ədviyyat kimi süfrəyə verilir. Çaşırdan hazırlanmış ədviyyat məhsulları vitaminlərlə zəngin olmaqla yanaşı, həm də iştahaçıcı və həzmi

pickled. It is served as a spice. The spices made of ferula are rich in vitamins and is an appetizer and improving agent for digestion. In



yaxşılaşdırıcı xüsusiyyətə malikdir. Naxçıvan mətbəxində daha çox təzə vaxtı çəşir qaynadılıb soyudulur və duzlanmış halda yeyilir.

Baldırğan
(Herakleum grandiflorum)

Uzun, yoğun gövdəli qida və ədviyyat bitkisi. Dünya florasında

Nakhchivan cuisine it is mostly eaten freshly: after being boiled, cooled and salted.

Cow parsnip
(Herakleum grandiflorum)

Cow parsnip (*Herakleum L.*) is long and thick-stemmed food and spice



70, Azərbaycanda 8 növü yayılmışdır. Baldırğandan müxtəlif məzələr, şoraba hazırlanır, bəzi xörəklər (kükü, göyərti kətəsi və s.) bişirilir. Kökü, gövdəsi, çiçəkləri yeyilir. Çiçəkləri dərman bitkisi kimi istifadə edilir.

Nanə (Mentha balsamina)

Dalamazkimilər fəsiləsindən ətirli çoxillik bitkidir. Əsasən, yarpaq və çiçək qrupunda tərkibində mentol olan (adi nanədə 40-65 %, çöl nanə-

plant. It has got 70 kinds in the world flora and 8 kinds in Azerbaijan. Different refreshments, pickles are prepared from it, and are used in cooking some meals (kuku, greens kete, etc). Its roots, trunks and flowers are edible. Its flowers are used as medicine. Jam is made from it.

Mint (Mentha balsamina)

Mint is a plant of lamiaceae family, aromatic and perennial. Especially in leaf and blossom cluster mint contain menthol (in ordinaty mint 40 -50%,in



sində 75-90%) nanədə efir yağı, həmçinin karotin, C, P vitaminləri, aşı maddələri var. Ondan nanə yağı, nanə cövhəri və s. hazırlanır. Nanədən Naxçıvan da qədim zamanlardan həm təzə, həm də qurudulmuş halda istifadə edilir. Nanə süfrəyə göyərti kimi verilir, bir çox Azərbaycan xörəklərinə (ət, xəmir, tərəvəz və s.), məzələrinə qatılır. Xalq təbabətində nanənin toxumundan və tər yarpaqlarından istifadə olunur. Nanədən çəkilən nanə cövhəri (nanə arağı) susuzluğu yatırmaqda, mədə-bağırsaq xəstəliklərində faydalı dərman sayılır.

Nanəcövhəri ***(Menthaiperita-istiöt nanəsi)***

Nanə bitkisinin bir növüdür.

Nanədən fərqli xüsusiyyəti ondadır ki, qoxusu daha ətirli, yarpaqlarının kənarı dilikli, üzəri xırda tükcüklərlə örtülü olur. Ondan nanə arağı və yaxud nanə cövhəri hazırlayırlar.

Reyhan (Ocimum)

Dodaqçiçəklilər fəsiləsindən birillik bitkidir. Azərbaycanda bir növü (*O. Lagtlcum*) becərilir. Naxçıvan bölgəsində becərilən reyhan tamına görə fərqlənir. Yerüstü hissəsində 0.3% efir yağı var. Tərkibindəki efir yağının 70%-ə qədəri evgenoldan ibarətdir.



wild mint 75-90%), ether oil, also karotin, vitamins C, P, tanning agents. Mint oil and extract is made of mint. It is used freshly and dried in Nakhchivan since the old times. Mint is served as greens, it is added

to some Azerbaijani meals (meat, dough, vegetable, etc.), refreshments. In folk medicine seeds and young leaves of mint are used. The extract made of mint (mint alcohol) is good for stomach-intestinal diseases and getting rid of thirsty.

Nanejovher (Menthaiperita)

Nanejovher is a kind of mint.

It differs from mint with being more fragrance, the edge of leaves are cogged and small hairy on surface. Mint alcohol or mint extract is made of nanejovher.

Basil (Ocimum)

Basil is an annual plant of labiatae family. One kind (*O. Lagtlcum*) is grown in Azerbaijan. Basil grown in Nakhchivan area differs for its taste. Its on-ground parts contain 0.3 % ether oil. 70% of its ether oil consists of evgenol. It is used as a spice, as vegetable is



Ədviyyat kimi işlədilir, göyərti kimi süfrəyə verilir, bəzi xörəklərə vurulur. Məzələrin tərkibində istifadə edilir.



served, added to some meals. It is used in ingredients of refreshments.

Yarpız (Uzunyarpaq yarpız - Mentha longifolia)

Bitki növüdür. Dünya florasında 25, Azərbaycanda 5, Naxçıvan Muxtar Respublikasında isə 4 növü vardır: su yarpızı, uzunyarpaq yarpız, pulqaryarpızı və s.

Yarpızın yabanı növlərinə "yarpız nanəsi" də deyilir. Uzunyarpaq yarpız özünəməxsus xoş ətirə, ətirli



efir yağına malik bitkidir. Çiçək və yarpaqlarının tərkibində 1,43-3,33%-ə qədər efir yağı vardır. Efir yağından ətriyyat-kosmetika sənayesində istifadə edilir. Ədviyyat kimi müxtəlif konserv məhsullarına, xörəklərə, qənnadı məmulatlarına qatqı kimi əlavə olunur. Xalq təbabətində yarpız dəmləməsi müalicə məqsədi ilə işlədilir.

Məzrə (yerli dialektdə küftəpencəri) Satureja hortensis-Bağ-çöl nanəsi

Ətirli ədviyyat bitkisidir. Naxçıvan mətbəxində küftənin, dolmaların və s. xörəklərin tərkibinə qatılır. Qış

Horse mint (Mentha longifolia)

Horse mint is a kind of plant. It has got 25 kinds in the world flora, 5 kinds in Azerbaijan and 4 kinds in Nakhchivan Autonomous Republic: wa-

ter horse mint, long-leaved horse mint, pulgar horse mint, etc. The wild kinds can also be called wild horse mint. The long-leaved horse mint has specific pleasant

odour, aromatic ether oil. It contains 1,43 -3,33% ether oil in its flowers and leaves. Its ether oil is used in the industry of perfume-cosmetics. As a spice it is added to different canned goods, meals, candies. In folk medicine its tea is used as a means of treatment.

Mezre (meatball vegetable in local dialect). (Satureja hortensis)

Mezre (meatball vegetable in local dialect) is aromatic spice plant. It is added to the ingredient of meatball,



aylarında istifadə etmək üçün yığılıb qurudulur, istifadə zamanı ovulub narınlanır.

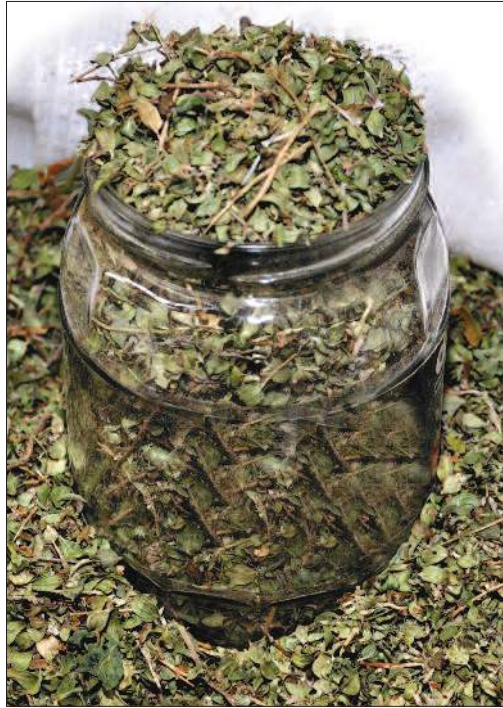


dolma and etc. in Nakhchivan cuisine. The dried mezre is kept for winter use, during the use it is crumbled.

Kəklikotu (thymus migricus)

Dalamazkimilər fəsiləsindən bitki

cinsidir. Yarpaqlarında dezinfeksiyaedici və ağrıkəsici dərman kimi işlədilən efir yağı var. Yarpağının quru ekstraktı və dəmləməsi bəlgəmgətirici vasitə kimi istifadə edilir. Yarpağından alınan kəklikotu arağından kulinariya, konserv və likör-araq sənayesində istifadə olunur. Çayla qarışdırılıb dəmlənir, xörək əlavələrinin tərkibi kimi istifadə edilir.



Thyme (thymus migricus)

Thyme is a plant of lamiaceae family.

Its leaves contain ether oil that is used as a medicine against dysentery and pain. The dry extract and brew of its leaves is used as a means of coughing up the phlegm. The extract taken from its leaves is used in the industry of cuisine, canning and liquor-alcohol making. It is added to tea-brew and meals.

İspanaq Spinacia L. (Spinacia cleracea L. - Bostan ispanağı)

Kələmkimilər fəsiləsindən olan

ot bitkisidir. Yabani növü şomudur. Yarpaqlarında yağlı maddələr, karotin, C, B və D vitaminləri, müxtəlif mineral duzlar, yod, zülal var. Xalq təba-



Spinach Spinacia L. (Spinacia cleracea L.)

Spinach is a plant of brassicaceae

(cabbage) family. Its wild kind is shomu. There are oily materials, karotin, C, B and D vitamins, different mineral salts, iodine, protein in its leaves. In folk medicine



bətində ispanaq şirəsi maddələr mübadiləsi pozulduqda tənzimləyici, şəkərli diabet zamanı qüvvətverici dərman kimi işlədilir. İspanaqdan Naxçıvan mətbəxində bir çox xörəklərin hazırlanmasında (səbzi-qovurma, göy qutabı, kükü, dovğa, düyü tərəsi və s.) çox geniş istifadə edilir.

Qırxbuğum (Polygonum)

Qırxbuğumkimilər fəsiləsi bitkisidir. Qıppığan, yolotu da adlandırılır. Yabani halda bitən ot bitkisidir. Naxçıvan mətbəxində, xüsusilə, Şahbuz rayonunun Ayrinc və başqa kəndlərdə xörəyin əsas tərkibi və xörək əlavəsi kimi istifadə edilir. Ondan çığırtma hazırlanır, digər göyərtilərlə birgə kətə və qutab, dovğa və qatıqaşı hazırlanmasında istifadə edilir. Qaynatmadan, duza batıraraq da yeyilir.



Əvəlik (Rumexl)

Qırxbuğum fəsiləsindən çoxillik, yaxud birillik bitki cinsidir. Adi və ya turş olur. Yarpağında oksalat turşusu dəmir və tonedlər var. Qədim vaxtlardan bəri əvəliyin yarpağı sinqa xəstəliyinin müalicəsində işlədilir. Tər halda əvəliyin yarpaqlarını hörüb dəstə ilə qurudurlar. Naxçıvan mətbəxində geniş istifadə olunur. Quru əvəliyi bişirməzdən əvvəl bir burum qaynadır, sıxıb acılığını çıxarır, yağ-

spinach juice is used as a regulator of digestion and energetic medicine in diabetes. In Nakhchivan cuisine spinach is widely used in cooking of a number of meals (sebzy-govurma, gutab, kuku, dovga, tere with rice, etc).

Knotwood (Polygonum)

Knotwood is plant of polygonaceae family. Knotwood is also called gippigan, yolotu. It is a wild hay plant. In Nakhchivan cuisine, especially in the village of Ayrinj and other villages of Shahbuz region it is the main ingredient and spice of meals. Chigirtma (roasting) is made of knotwood and with the other greens it is used in cooking kete, gutab, dovga and gatigashi. Without boiling it can also be eaten with salt.

Sorrel (Rumexl)

Sorrel (Rumexl) is an annual or perennial plant of polygonaceae family. May be ordinary or sour. Its leaves contain ocsalat acid, iron and toneds. Since the old times its leaves are used as a medicine against scurvy. The fresh leaves are picked up, twined and dried. It is widely used in Nakhchivan cuisine. Before cooking the dried leaves are slightly boiled, pressed for getting rid of its bitterness, roasted in butter with



soğanda qovurub sarımsaqlı qatıqla yeyirlər. Əvəlikdən müxtəlif xörəklərin (dolma, daşma, dovğa, umac, əvəlikçilov və s.) bişirilməsində istifadə olunur. Əvəlik aşı mədənin həzmetmə prosesini yaxşılaşdırır və iştahanı artırır. Əvəlik yarpağından dolma da bişirilir (Ordubad rayonu).

onion and is eaten with garlic-added yogurt. It is used in cooking different meals (dolma, dashma, dovga, umaj, evelikchilov etc). Porridge made of sorrel improves the digestion process and increases the appetite. Dolma can also be cooked with sorrel leaves in Ordubad region.

Çuğundur

Tərəkimi fəsiləsinə daxildir, ikiillik və çoxillik bitkidir. Çuğundurdan müxtəlif xörəklərin, tərəvəzli şorbaların, şorabaların hazırlanması zamanı istifadə olunur.



Beet-root

Beet-root is a two-year or perennial plant of chenopodiaceae family. It is used in different meals, green soups, for pickling.

Unnuca (Chenopodium album - Ağımtıləpə)

Naxçıvan mətbəxində geniş istifadə olunan bitki növüdür. Xırda yar-

Unnuja (Chenopodium album)

Unnuja is a kind of plant widely used in Nakhchivan cuisine. It is called unnuja as the back of the leaves are



paqlarının arxası unlu göründüyü üçün belə adlanır. Sədərək, Şerur və başqa rayonlarda “yağlıca” adı ilə də tanınır. Qovurması ləzzətli olur. Ağımtıl, şəhər, qırmızı və çoxtoxumlu tərə növləri vardır. Cavan yarpaq və zoğları yeməklərdə ispanaq və qulançar kimi istifadə edilir. Yarpaqları ispanaq kimi istifadə olunur. Yarpaqlarında 11,7 mq % C və 100-120 mq% provitamin A (karotin) vardır.

Unnucadan dovğa, qovurma, buğlama, kətə və s. xörəklər hazırlanır. Onu təzə halda yığıb, odunlaşıb bərki-məmiş budaqlardan təmizləyirlər. Qaynar suda



2-3 dəqiqə pörtlətdikdən sonra süzüb sıxır, yağ-soğanda qızardırırlar. Sarımsaqlı qatıqla çox ləzzətlə yeyilir. Cavan zoğlarından əzmə, kətə və s. hazırlanır. Yaşıl yarpaqlarından qida kimi mart ayından başlamış dekabra qədər istifadə etmək olar. Hər iki növün cavan yarpaqları və toxumları ev quşları üçün yaxşı yemdir. Unnucanın toxumlarının tərkibində 6% yağ, 38% azotsuz maddələr, 87-140 mq/% C vitamini, 100-120 mq/% A vitamini var. Tərələri istifadə üçün aprel-may aylarında toplayırlar. Fransa, Almaniya və İngiltərədə tərəvəz və toxum əldə etmək üçün əkilib becərilir.

Yarpaqlı tərə qırmızı meyvə toparları şirin dadlı olub, az miqdarda yeyilə bilir. Yarpaq və hamar çiçək-

seen as white as flour. It is known as yağlıca in Sadarak, Sherur and other regions. It is tasty when roasted. It has got the whitish (unnuja), city, red and multyseeds tere kinds. Its young leaves and roots are used in meals as spinach and asparagus. Its leaves are used as spinach. It has got 11,7 mg% C and 100-120 mg% provitamin A (karotin). Dovga, roasting, braise, etc are cooked

from unnuja. It is freshly picked up, the leaves are taken off from the unhardened branches, is boiled in the water for 2-3 minutes, then filtered by pressing and ro-

asted in butter. With pleasure it is eaten with garlic- added yogurt. Mashed unnuja, kete, etc are cooked from its young roots. Green leaves are used as food from March till December. The young leaves and seeds of the two kinds are good fodder for poultry. Its seeds contain 6% oil, 38% non-nitrous agents, 87-140 mg% vitamin C, 100-120 mg% vitamin A. The leaves are collected for usage in April-May. It is grown in France, Germany and England for getting vegetable and seeds.

The red fruits of leaved tere can be eaten in a small amount as they are sweet. The leaves and even flowers are rich in vitamins, so can be used as different salads and appetizing meals are cooked. Turkman and tatar kinds are



lərinin tərkibi vitaminlərlə zəngin olduğundan müxtəlif salatlar, iştahətirici yeməklər hazırlanır.

Unnucanın türkmən və tatar (ləbədə), sirkəni növləri geniş yayılıb. Qida məqsədi ilə bitkilərin cavan yarpaqlarından istifadə olunur. Sulu və ət xörəklərinə əlavə olunur, salatlar hazırlanır. Cavan bitkilər aprel-may aylarında toplanılır.

Tərxun (Artemisia dracunculus)

Göyerti növüdür. İranda, Hindistanda, ABŞ-da, İngiltərədə, Zaqafqaziyada, o cümlədən Azərbaycanda və s. ölkələrdə becərilir. Tərxun qədim dövrlərdə bir çox ölkələrdə ədviyyat bitkisi kimi əkilmişdir.

Onun tərkibində efir yağı, aşı maddəsi, C vitamini, karotinoid, acı qlükozid, flavanoid birləşmələri, yaşıl



xlorofil və s. maddələr vardır. Tərxun təzə halda yeyilir, həmçinin ədviyyat kimi müxtəlif yeməklərə, qəlyanaltılara, məzələrə qatılır. Tərxun iştahanı artırır, həzmi yaxşılaşdırır. Ondən alınan cövhər qan damarlarını möhkəmləndirir, diş qanaxmalarının qarşısını alır. Təzə və qurudulmuş yarpaqları ət və balıq xörəklərinə qatılır. Tərxundan yaşıl rəngli yağ, limonad, şərbət və s. hazırlanır. Tərxun arağı - rektifikat spirt istehsal etmək üçün təbii codluğu olan tərxun suyu ilə qarışdırılır. Naxçıvanda yetişdirilən tərxun dadı və tamına görə daha çox fərqlənir.

widely spread. The young leaves of the plant are used for food. It is added to the watery and meat meals, salads are made. The young plants are picked up in April-May.

Tarragon (Artemisia dracunculus)

is a kind of vegetable. It is grown in Iran, India, USA, England, Caucasus countries, as well as in Azerbaijan, etc. In ancient times tarragon had been grown as a spice in a number of countries.

It contains ether oils, tanning agent, vitamin C, karotinoid, bitter qlucosid, flavanoid combinations, green chlorophyll and so

on agents. Tarragon is eaten freshly is used in meals as spice as well, added to snacks, refreshments. Tarragon is a good appetizer and good for digestion. Tarragon juice strengthens the blood vessels, prevents from tooth-bleeding. Fresh and dried leaves are added to meat and fish meals. Green-coloured oil, lemonade, sherbet, etc. are made from tarragon. For producing tarragon vodka (alcoholic drinks) natural tarragon juice is added. The tarragon grown in Nakhchivan is greatly different for its taste.



Yemlik

Asterkimilər fəsiləsindən bitki növüdür. İki və ya çoxillik, süd şirəli otdur. Dünyada 150-dən artıq, Azərbaycanda 20, Naxçıvan Muxtar Respublikasında 12 növü var. Adətən, çəmənlik və meşə kənarında bitir. Çəmən yemliyi və Şərqi yemliyi daha çox yayılmışdır.

Bəzi növlərinin, xüsusilə Adi yemlik və Keçi yemliyinin cavan gövdələri, kök və yarpaqları tər halda yeyilir. Bir çox növü yem və balverən bitkidir. Naxçıvan mətbəxində geniş istifadə olunur.



Goat's beard

Goat's beard (salsify) is a kind from the asteraceae family. It is perennial or two-year plant with milky juice. It has got more than 150 kinds in the world, 20 kinds in Azerbaijan, 12 kinds in Nakhchivan Autonomous Republic. Generally grows in meadows and forest edges.

Meadow and East kinds are more spread ones. Some kinds, especially the simple and goat kinds are eaten when the roots and leaves are fresh. Some kinds are fodder and honey-giving. It is widely used in Nakhchivan cuisine.

Sarıçiçək (Carthamus finktorius) (çağlagül)

Kol bitkisidir, sarı çiçəkləri olur, hər il əkilir. Sarıçiçəyin yaşıl yarpaqları göyerti kimi də yeyilir. Qaynadılır, duz, istiot, yumurta vurulur, sarmaşiq yarpağı ilə birlikdə də qatılıb bişirilir (Nehrəm kəndi). Sarıçiçəyin ləçəklərindən müxtəlif yeməklərin bişirilməsi zamanı zəfəran əvəzinə ədviyyat kimi istifadə olunur.



Sarichichek (Carthamus finktorius) (chaglagul)

Sarichichek (chaglagul) is a bush plant, has got yellow flowers, grown annually. Its green leaves are eaten like vegetables. It is boiled, salt, pepper, eggs are added, can also be cooked with bindweed leaves (In the village of Nehrem). The flowers of Sarichichek are used as saffron substituer in cooking different meals.

Soğan (allium)

Soğankimilər fəsiləsindən olan bitki cinsidir. Azərbaycanda 47 yabanı

Onion (allium) is a plant of alliaceae family. It has got 47 wild kinds in Azerbaijan. 6 kinds are grown. The



növü var. 6 növü becərilir. Ən çox yayılanı baş soğanıdır. Baş soğanın tərkibində 2,4 - 14 % şəkər, 2-13,9 mq % C vitamini, 12 -162 mq % efir yağı, yarpağında 25 - 47, 7 mq % C vitamini, 1,3- 5,9 mq % karotin, həmçinin azotlu maddələr və yod vardır. Soğanda bəzi mikroorqanizmləri məhv edən fitonsidlər olduğundan ondan müalicə məqsədilə istifadə olunur, tərkibində yod olduğu üçün ateroskleroz və hipertoniya xəstəliyinin sklerotik forması zamanı tətbiq olunur. Skorbut, avitaminoz, şəkərli diabet xəstəliklərinin müalicəsində işlədilir. Azərbaycan

mətbəxində istər ətli, istərsə də ətsiz xörəklərdə çox işlənən tərəvəz bitkisidir. Xörəklərin bişirilməsində ən çox baş soğan işlədilir. Baş soğan soyulduqdan sonra hər xörəyin tələb etdiyi formada doğranır. Miqdarı xörəkdən və bişirənin zövqündən asılıdır. Küftə, tava kababı, dolma və s. kimi xörəklərdə soğanı ətlə birlikdə toxmaqla döyür, yaxud narın doğrayırlar (müasir dövrdə ətçəkən maşından keçirirlər). Bir çox xörəklərə (duru xəmir xörəkləri, şabalıdlı plov qarısına, ətsiz şorbalara, müxtəlif çığırtmalara və s.) soğanı yağda soğança halında tökürlər. Göy və baş soğan süfrəyə məzələrin tərkibində göyərti ilə birlikdə və ya sərbəst şəkildə (məsələn, pitinin, bozbaşın yanında) və

most spread one is bulb onion. The bulb onion contains 2,4 -14 5% sugar, 2-13,9 mg% vitamin C, 12-162 mg% ether oil, 25 -47,7 mg% vitamin C in leaves, 1,3 -5,9 mg% karotin, nitrous agents and iodine as well. As onion contains fitoncids that kill some micro-organisms it is used as a means of



treatment. It is applied during the sclerotic form of atherosclerosis and hypertension as it contains iodine. It is used in the treatment of scurvy, avitaminosis and diabetes diseases. It is the most frequently used vegetable in Azerbaijani cuisine either in meaty or meatless meals. Mostly the bulb onion is used in cooking the meals. After being peeled the onion is cut into pieces according to the demand of every meal. The amount depends on the meal and the cook's taste. Onion in minced (sometimes cut into thin pieces) with meat when meat-ball, tava-kebab (kebab roasted in a pan), dolma is cooked. In some dough meals (watery dough meals, for facing the chestnut plov, meatless soups, different roasted meals) onion



rilir. Naxçıvan regionunda Qarabağlar və Yaycı kəndlərində yetişdirilən baş soğan dadı və tamına, saxlanma müddətinə görə daha çox fərqlənir.



is used in small bulbs. Green and bulb onions are served either with other vegetables or separately (e.g. beside piti, bozbash). The bulb onions grown in Nakhchivan and the villages of Garabaglar and Yayji differ great-

ly for taste and storage.

Sarımsaq

Sarımsaq (*Allium sativum*)- soğan cinsindən soğanaqlı bitkidir. Becərilməsinə görə yazlıq və payızlıq sarımsaqlara ayrılır. Payızlıq sarımsaq daha məhsuldardır. Sarımsaq konservləşdirilir, kulinariyada kökündən və yaşıl hissələrindən istifadə edilir. Yaşıl hissəsi göyərti kimi süfrəyə verilir. Sarımsağın yaşıl hissəsi və kökü məzələrin, xörək əlavələrinin (sarımsaqlı qatıq, sarımsaqlı sirkə) hazırlanmasında, həmçinin xalq mətbəxində bir sıra ət xörəklərinin və kolbasanın hazırlanmasında istifadə edilir. Naxçıvan Muxtar Respublikasında Şıxmahmud sarımsağı məşhurdur.



Garlic

Garlic (*Allium sativum*) is a plant from onion sort. It is divided into spring and autumn garlics for their growing type. Autumn garlics are more productive. Garlic is canned, root and green parts are used in culinary. Its green part is served to table as green. The green part and its root are used for deserts, preparing the additions of meals (yogurt with garlic, vinegar with garlic) and some meaty meals and sausage in folk cuisine, as well.

The Shikhmahmud garlic is famous in Nakhchivan Autonomous Republic.



Vəzəri (Lepidium sativum)

Kələmkimilər fəsiləsinin bozalaq cinsindən birillik bitkidir. Vəzəri il boyu becərilir. Tər halda yeyilir. Kəskin, acıtəhər tamı var. Yarpağında mineral duzlar A, C (50 mq %) vitamini, karotin (4 mq %), yod, dəmir və s. olur. Naxçıvanın əksər rayonlarında “qodem” adlandırılır, “acıtərə, cəhənnəmotu, tamtura” da deyilir.



Watercress (Lepidium sativum)

Watercress is an annual plant of pepper-grass kind of brassicaceae family. It is grown all year round. It is eaten when leaves are fresh. It has strong, bitterish taste. It contains mineral salts, vitamins A, C (50 mg%), karotin (4 mg%), iodine, iron, etc. In most areas of Nakhchivan it is called as godem, the other names are ajitere, jehennemotu, tamtura.

Zirinc

(Berberis vulgaris)

Zirinckimilər fəsiləsindən kol bitki cinsidir. Al qırmızı rəngli, uzunsov formalı, xırda meyvələri olur. Dadı turşdur. Meyvəsi yeyilir, paludə, xoşab, mürəbbə bişirilir. Ondan marmelad və konfet hazırlanmasında istifadə edilir. Meyvələri, həmçinin qurudulur və duza qoyulur. Bəzi ət xörəklərində zirinc tünd, ləzzətli ədviyyat kimi işlədilir.



Barberry

(Berberis vulgaris)

Barberry is a bush kind of barberidaceae family. It has dark red, oblong and small fruits. Tastes sour. Its fruits are edible, palude, xoshab and jam can be made. It is used in producing marmalade and sweets. Its fruits can be dried and pickled. In some meaty meals it is used as strong and tasty spice.

Quzuqulağı

(Xanthoxalis corniculata)

Turşənkimilər fəsiləsindən birillik, bəzən ikiillik ot bitkisidir. Adətən, aprel, may aylarında yabanı halda bitir. Tərkibində zülal, müxtəlif mineral

Sorrel

(Xanthoxalis corniculata)

Sorrel is an annual, sometimes two-year hay plant of rapistrum family. Usually grows in April, May wildly. It contains protein, different mineral salts,



duzlar, C, B1, B2, A, PP vitaminləri, alma və limon turşuları var. Azərbaycan mətbəxində xörəklərə (əsasən səbzi-qovurmaya) turş tam vermək üçün istifadə edilir. Süfrəyə sərbəst də verilir, duza batırılıb yeyilir. Xalq təbabətində tər yarpaqlarını çay kimi dəmləyib avitaminoza, xüsusən sinqaya qarşı, eləcə də, bakterisid və büzüşdürücü dərman kimi işlədirlər.



vitamins C, B1, B2, A, PP and apple and lemon acids. In Azerbaijan cuisine it is used for adding sour taste to the meals (especially to sebzy-qovurma). It can also be served separately, can be eaten with salt. In folk medicine the tea of its fresh leaves used as medicine for avitaminoz, especially against scurvy, also as bactericide and astringent.

Əməköməci (Malva - neglesta)

Xalq arasında "qırxdüymə" adı ilə də tanınır. Əməköməcilər fəsiləsindən bitki cinsidir. Bir-iki və ya çoxillik otlardır. Tam kənarlı və ya dilimli yarpaqları uzun saplaqlıdır. İri əlvan çiçəkləri yarpaq qoltuğunda yerləşir. Azərbaycanda on növü yayılmışdır. Əməköməci əsasən, bağ və bostanlarda, əkin sahələrində alaq kimi bitir. Xalq təbabətində iltihaba qarşı işlədilir. Yarpaqlarında C vitamini və karotin var. Çiçəyindən alınan rəngdən yun boyanmasında və şərəbçilikdə istifadə olunur. Naxçıvanda əməköməcідən göyərtili şorbası, dolma və başqa yeməklərin hazırlanmasında istifadə edilir.



Mallow (Malva - neglesta) is also known as "qırxdüymə" among people. It is a kind of malvales family. It is of one - two-year or perennial plant. Full-sided or cogged leaves are long stalked.

Huge colourful flowers are situated in the leaf-pits. Ten kinds are spread in Azerbaijan. Mallow is grown generally in the gardens, kitchen-gardens, ploughed areas as weeds. In folk medicine it is used against inflammation. Its leaves contain vitamin C and karotin. The colour made of its flowers is used in colouring wool and wine producing. In Nakhchivan, mallow is used in cooking green soup, dolma and other meals.



Pərpərən (Portulaca oleraceal)

Bəzən “pərpətöyün, inəkçiçəyi” də adlanır - pərpərəng fəsiləsindən bitki cinsidir.

Dünyada 100-dən çox (bəzi məlumatlara görə 200), o cümlədən Naxçıvanda 2 növü var. Bağça (bostan) pərpərənini yayılmış növlərdəndir. Tərkibində 50 mq % C vitamini PP, B1, B2 vitaminləri, az miqdarda E vitamini, şəkər, karotin, üzvi turşular, cüzi miqdarda acı maddə və s. var. Cavan zoğları, yarpaqları yeyilir, bəzi xörəklərə qatılır, konservləşdirilir, ondan şoraba hazırlanır. Naxçıvan mətbəxində pərpərənlə hazırlanan qatıqlama geniş yayılıb. Xalq təbabətində qaraciyər, dezinteriya və s. xəstəliklərin qarşısının alınmasında istifadə olunur.



Horse tail (Portulaca oleraceal)

Horse tail (Purslane) is a plant of purslane family, sometimes is called as perpetoyun, inekchicheyi.

It has got more than 100 (200 in some sources) kinds in the world, including 2 kinds in Nakhchivan. Its garden (kitchen-garden) kind is one of the widely spread ones. It contains 50 mg% vitamin C, vitamins

PP B1, B2, slightly vitamin E, sugar, karotin, organic acids, bitter agent in small amount and etc. Young roots, leaves are edible, can be added to meals, can be canned and pickled. In Nakhchivan cuisine gatiglama prepared with purslane is widely spread. In folk medicine it is used as a medicine against the diseases of liver and dysentery, etc.

Gicitkən (Urtica urens)

“Kələzə”, “dalayan”, “qəzənə” də adlanır, yabanı bitkidir. Adından görüldüyü kimi gicitkənin qart yarpaqları insana dəydiyi yeri gicişdirir, acıdır. Qaynadılarda gicişdirmə xüsusiyyətini itirir, körpə yarpaqları acıtmır. Azərbaycanda 3 növü yayılmışdır. Gicitkən



Nettle (Urtica urens)

Nettle is also called Keleze, Dalayan, Gezene (Urtica), it is a wild plant. As it is seen from its name its old

leaves itches the human body when touched. It doesn't itch when is boiled, the young leaves doesn't itch. It has got 3 kinds in Azerbaijan. It is called “the factory of vi-



xalq arasında "vitamin fabriki" adlanır. Yarpaqlarındakı C vitamininin miqdarı qarağat, kartof, kök və əvəlikdəkindən çoxdur. Yarpaqlarının tərkibində B qrupu vitaminləri də var. Tər yarpaqları azca duzla ovulub yeyilir. Bitkinin cavan yarpaq və zoğuna soğan, keşniş, şüyüd, cəviz, yağ və bir az sirkə əlavə edilib qutab üçün içlik hazırlanır. Naxçıvanın bir çox rayonlarında gicikən yarpaqlarını qurudur, ona azacıq şəkər qatıb ədviyyat kimi işlədirlər. Gicikəndən kükü, kətə, salat, göyərti şorbası, əzmə hazırlanır. Cavan zoğları və yarpaqları duza qoyulur. Qan azlığında gicikən yemək məsləhət görülür.

Mərəçüyüd
(Asparagus officinalis)

Qulançar (*Asparagus L*)- Quşüzümükimilər fəsiləsindən bitki növüdür. Dünya florasında 300-ə qədər növü var. Azərbaycanda 7 növünə rast gəlinir. Naxçıvan Muxtar Respublikasında bu bitkinin cavan zoğları və pulcuqlu yarpaqları şorabaya qoyulur. Onun cavan zoğları qaynar suda 5 dəqiqə saxlandıqdan sonra cəviz və fındıq ləpəsi ilə birlikdə qızardılır. Mərəçüyüdün körpə zoğları yumurta ilə bişirilir. Bunun üçün mərəçüyüd təmizlənir, duzlu suda 1-2 dəqiqə qaynadılır. Qaynadılmış mərə-

tamins" among the people. The amount of vitamin C in its leaves is more than the amount in currant, potato, carrot and sorrel. It also contains vitamins of group B in its leaves. The young leaves are eaten after being crumbled and salted. Onion, coriander, dill, kernel of walnut, butter, and a little bit vinegar are added to its young leaves and roots for making material for cooking gutabs. In most regions of Nakhchivan the nettle is dried, a little bit sugar is added and is used as a spice. Kuku, kete, salad, green soup and mashed nettle are cooked from it. Young roots and leaves are pickled. It is good to eat nettle during anemia.

Asparagus
(Asparagus officinalis)

Asparagus (*Qulanchar*)-is a plant from the asparagaceae family. It has got nearly 300 kinds in the world flora. 7 kinds are met in Azerbaijan. In Nakhchivan Autonomous Republic the young roots and scaly leaves of this plant are pickled. Its young roots are stewed in hot water for 5 minutes then roasted with walnut and nut kernel. Its young roots are cooked with eggs.



For this purpose, asparagus is cleaned, boiled in salty water for 1-2 minutes, the boiled asparagus is slightly pressed and roasted in butter, then eggs added.



çüyüd yüngülcə sıxılır və yağda qızardılaraq üzərinə yumurta vurulur. Mərəcəyüd toxumları üyüdüüb toz halına salınır və qəhvə əvəzi istifadə olunur.

Çiriş (*Eremurus spectabilis*)

Asfodelinkimilər fəsiləsindən bitki növüdür. Yabanı halda muxtar respublikanın dağlıq və dağətəyi zonalarında bitir. Ədviyyat və yaşıl tərəvəz kimi Naxçıvan mətbəxində geniş istifadə olunur. Yarpaqları duzlu və ya adi suda pörtülür, acı suyu alınır, sonra yağ-soğanla qovrulur. Ondan kətə və ya qutab da hazırlanır.



The seeds of asparagus are grinded into powder and used as coffee substituer.

Desert candle (*Eremurus spectabilis*)

Desert candle is a plant of asphodelaceae family. It grows wildly in mountainous and hillside zones of Nakhchivan Autonomous Republic. It is widely used in Nakhchivan cuisine as a spice and vegetable. The leaves are stewed in salty or ordinary water, the bitter water is taken, then is roasted in butter and onion. Kete and gutab is cooked with it too.

Sumaq (*Rhus coriaria*)

Sumaqqimilər fəsiləsindən bitki cinsidir. Meyvəsi xırda çəyirdəkdir. Kulinarıyada müxtəlif yeməklərdə (qutab, lülə kabab, tikə kabab və s.) istifadə olunur. Sumaq ya isti emal zamanı xörəyə qatılır, ya da hazır xörəyin yanına qoyulur. Xoşagələn turş tamı var. Xalq təbabətində meyvəsindən və çəyir-



Sumach (*Rhus coriaria*)

Sumach is a plant of anacardiaceae family. Its fruits have tiny stones. In folk medicine the fruit and its stones brewed as tea and in alcoholic drops are used in the treatment of disease of stomach-intestine, diarrhea, diabetes, high blood pressure, etc. In cuisine it is used in different meals (gutab, lule-kebab, tike-kebab and etc). Sumach



dəklərindən çay kimi dəmləmə və spirtli damcı formasında mədə-bağıracaq, ishal, şəkər, yüksək qan təzyiqi və s. xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilir. Ordubad sumacağı dadı və taminə, keyfiyyətinə görə daha məşhurdur.

İtburnu (Rosa cania)

Gülçiçəklikimilər fəsiləsinin yabani növləridir, Naxçıvanda bəzi növləri becərilir. Meyvələrindən alınan C, E, P, K, B2 vitaminləri, zəngin cövhəri və şirəsi vitamin çatışmazlığı zamanı istifadə edilir. Xalq təbabətində qanazlığı, qaraciyər, böyrək, əsəb xəstəliklərinin və s. müalicəsində istifadə edilir. Çi-

is added either while cooking or separately served. It has pleasant sour taste.

Dog-rose (Rosa cania)

Dog-rose is a wild kind of roseaceae family. Some of its kinds are grown in Nakhchivan. Vitamins C, E, P, K, B2, rich extract and juice obtained from its fruit are used in anemia. In folk medicine it is used in the treatment of anemia, liver, kidney, nerve diseases. Jam is made of its flowers and fruit, brewed



çəklərindən və meyvəsindən mürəbbə bişirilir, dəmləmə hazırlanıb çay kimi içilir və ya çaya qarışdırılıb dəmlənir. Çiçək və meyvələrindən vitaminli içki, şərbət hazırlanıb süfrəyə verilir.

and drunk as tea, or brewed by adding to tea. Drinks, sherbet is prepared from its flowers and fruit which are full of vitamins and served to the table.



Naxçıvan Muxtar Respublikasında bitən meyvələr

Təzə meyvələr və onlardan hazırlanan quru meyvə, qaxlar, çərəzlər Naxçıvan mətbəxində xörək, habelə, desert hazırlanmasında geniş istifadə edilir. Muxtar respublikada növbənöv meyvələr becərilir. Muxtar respublikanın iqlim xüsusiyyətləri, ekoloji cəhətdən təmiz havası, günəş radiasiyasının yüksək olması burada becərilən bütün bitkilərdə olduğu kimi meyvələrin də xüsusilə dadlı, vitaminlərlə zəngin olmasına səbəb olur. Meyvələr özləri tumlu, çayırdəkli, bərk qabıqlı, subtropik olmaqla quruplaşdırılır. Tumlu meyvə növlərinə alma, armud, heyva daxildir. Bunlar çox dəyərli qida və dad keyfiyyətinə malikdir. Alma və armudun payız və qış növləri həm daşımağa, həm də saxlamağa qarşı davamlı olur.

Alma

Tərkibində 8-15% şəkər və 0,5% mineral duzlar var. Vitaminlərlə zəngindir, tez həzm olunur. Yetkinləşməsi vaxtına görə alma yay, payız və qış növlərinə bölünür. Muxtar Respublika ərazisində 20-yə yaxın alma sortu (abu şəhər, darayı, qızıl əhmədi, loğaz bəyli, or-



Fruits grown in Nakhchivan Autonomous Republic

Fresh fruits and dried ones, desserts are widely used in Nakhchivan cuisine and in dessert making as well. Different kinds of fruits are grown in Nakhchivan Autonomous Republic. The climatic characteristics ecologically clean weather, high radiation of the sun in autonomous republic cause all the plants and fruits to be especially tasty and rich in vitamins. Fruits are classified as stoned, hard-rinded, subtropical, and seedy. Apple, pear, quince belong to the seedy kinds. These fruits have very valuable food and taste quality. Winter and autumn kinds of apple and pear are durable for transportation and storage.

Apple

Apple It contains 8-15% sugar and 0,5% mineral salts, is rich in vitamins, quickly digested. According to the ripe time apples are divided into summer, autumn and winter kinds. Nearly 20 kinds (abu sheher, darayi, gizil ehmedi, loğaz beyli, ordubad gozel, gish gizili, gendil



dubad gözəli, qış qızılı, qəndil sinob, sultani və s.) becərilir. Şərur rayonunun Dizə kəndində, Şahbuz rayonunun Kükü kəndində yetişdirilən almalar dadı ilə məşhurdur. Alma yeyilir, qurudulur, konservləşdirilir. On dan qax, şirə, mürəbbə, xoşab, sirkə və s. hazırlanır.

Armut

Tərkibində şəkər maddəsi 20 %-ə qədər olur. Armut da yay, payız və qış növlərinə ayrılır. Naxçıvan ərazisində 19 armud sortu (abasbəyi, qorxmaz, loğazbəyli, mirzəyi, naz, mələyi, şəkəri, uzunboğaz və s.) becərilir. Kulinariyada armuddan şirin xörəklər hazırlanılır, şərab və şərbət içində çərəz kimi istifadə edilir. Xoşab, mürəbbə, əzmə, şirə, alana və s. hazırlanır, şoraba qoyulur. Onu bütöv halda qurudub qax hazırlayırlar.

Heyva

Heyvanın tərkibində 5,3 %-dən 12%-ə qədər şəkər, habelə, petkin və aşı maddələri vardır. Muxtar respublikada 10 heyva sortu (əbrəqunus, əndəmic, sarıbaş, turş, sarı, payız və s.) yetişdirilir. Xalq təbabətində heyvanın həlimindən hazırlanan həlim öskürək, ishala

sinob, sultani, etc) are grown in Nakhchivan area. The apples grown in the village of Dize in Sherur region, in the village of Kuku in Shahbuz region are famous for their taste. Apples are eaten, dried and canned. Dried fruit, juice, jam, khoshab, vinegar and etc are made of apples.

Pear

Pear contains nearly 20% sugar agents. Pear also is devided into summer, autumn winter kinds. In Nakhchivan area 19 pear kinds (abasbeyi, gorkhmaz, logazbeyli, mirzeyi, naz, meleyi, shekeri, uzunbogaz, and etc) are grown. Sweet meals are prepared from pear in cookery. It is used as dessert with wine and sherbet. Khoshab, jam, mash, juice, alana and etc are made of pears and pickled. Pears unbrokenly are dried and dried fruits are made.



Quince

Quince contains from 5,3% to 12% sugar, petkin and tanning agents as well. 10 kinds of quince (ebregunus, endemij, sari bash, tursh, sari, payiz) are grown in autonomous republic. In folk medicine the broth (decoction) of quince is used for coughing, diarrhea and etc. Quince





və s. qarşı istifadə edirlər. Heyvadan və onun tumlarından ürək-damar və mədə-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində də istifadə edilir. Heyva yeyilir, ondan mürəbbə, əzmə, xoşab, şirə, alana və s. hazırlanır. Onu közdə, sobada və ya buğda bişirirlər. Heyvanı müxtəlif xörəklərə qatır, həmçinin özündən xörək hazırlayırlar.

Çəyirdəkli meyvə növlərinə giləs, albalı, gavalı, ərik, alça, zoğal, şaftalı və s. aiddir.

Gilənar (albalı)

Naxçıvanda gilənarın növrəstə, əylis, öküz ürəyi, məzrə, küllüs və s. sortları becərilir. Ondən kulinariyada geniş istifadə edilir. Mürəbbə, xoşab, paludə, şirə, cürbəcür içliklər hazırlanır, qurudulur. Vitaminlərlə zəngindir. Tərkibində 7,5-15,5% şəkər, 0,87-2,46% turşu maddəsi və S vitamini vardır.

Gilas

Naxçıvanda geniş yayılmış meyvələrdəndir. Burada gilənarın əbrəş, ağ, qırmızı, nüs-nüs, pəzməri, şampan, nəsirvaz, şahbuz, ordubad, əylis və s. növləri vardır. Şirəli meyvəsi 7-15% şəkər, C vitamini ilə zəngindir. Gilənar mürəbbə, xoşab, şirə hazırlanır, yeyilir və qurudulur.

and its seeds are used in the treatment of heart-vein and stomach-intestinal diseases. Quince is eaten, jam, khoshab, juice, alana, etc are made of it. It is cooked in embers, in oven or in steam. It can be added to different meals and even meals are cooked of itself.

Stoned fruit kinds are: sweet-cherry, cherry, plum, apricot, alycha, cornelian cherry, peach and etc.



Cherry

Cherry Novreste, əylis, okuz ureyi, mezre, kulus and other kinds of cherry are grown in Nakhchivan. It is widely used in cookery. Jam, khoshab, kissel, juice, different drinks are made

and dried. It is rich in vitamins. It contains 7,5-15,5% sugar, 0,87-2,46% acid agent and vitamin S.



Sweet cherry

Sweet cherry is a widely spread fruit in Nakhchivan. It has got ebresh, white, red, nus-nus, pezmeri, shampan, nesirvaz, shahbuz, ordubad, əylis and other kinds here. Its juicy fruit

contains 7-15% sugar, and it is rich in vitamin C. Jam, khoshab, juice are made of sweet cherry and it is dried.



Ərik

Şirəli və aromatlıdır. Naxçıvan Muxtar Respublikasında 20-dən çox ərik sortu (ağca, nabat, göycənabat, təbərzə, salax, limonlu, badamı, balyarı, növrəstə, sarı badam, toxum, şəmsi, hampa və s.) becərilir. Əriyin təzə və qurudulmuş meyvələrindən istifadə edilir, tərkibində 20%-dək şəkər, vitaminlər, çoxlu miqdarda dəmir, kalium, natrium və s. vardır. Meyvələri təzə və qurudulmuş halda istifadə edilir. Qurudulmuş ərik (qaysı) ürək zəifliyində və başqa ürək xəstəliklərində istifadə edilir. Əriştə, mürəbbə, cem, xoşab, alana və s. hazırlanır. Qurusu çəraz kimi işlədilir, bir sıra plov xuruşlarının hazırlanmasında istifadə olunur. Muxtar respublikanın hər yerində becərilir. Ordubad əriyi xüsusilə məşhurdur.



Apricot

Apricot is juicy and aromatic. More than 20 kinds of apricot (white, nabat, goyjenabat, teberze, shalakh, lemony, badami, balyarin, novreste, sari badam, seed, shemsi, hampa and etc.) are grown in Nakhchivan Autonomous Republic. Fresh and dried apricots are used, it contains up to 20% sugar, vitamins, a great number of iron, kalium natrium and etc. The dried apricot (gaysi) is used in treatment of heart diseases. Erishte, jam, khoshab, alana, etc are prepared. Dried ones are used as dessert and used in some plov facing. It is grown in everywhere in Autonomous Republic. Ordubad apricot is especially famous.

Alça

Gülçiçəklilikimilər fəsiləsindən çəyirdəkli, turşməzə meyvədir, ağ, yaşıl, sarı, qırmızı, bənövşəyi və qaramtil rəngdə olur. Alçanın tərkibində 10%-dək şəkər var. Həmçinin pektin maddələr, C vitamini, karotin də var. Naxçıvanda alçanın 15-dən çox sortu (ağ, cır, yay mələsi, seyfi, araz, əkbəri və s.) yayılıb. Burada həmçinin alçanın xüsusi sortu-göycə də



Alycha

Alycha is a stoned plant of roseceae family, it is a sour fruit, and has got white green, yellow, red, violet and blackish kinds. Alycha contains sugar up to 10%. It has pectin agents, vitamin C, karotin too. More than 15 kinds of alycha (white, wild, yay melesi, seyfi, araz, ekberi, etc) are grown in Nakhchivan. The special kind of alycha – goyje is also famous here. Alycha is



məşhurdur. Alça yeyilir, qurudulur, ondan mürəbbə, xoşab, turşu və s. hazırlanır. Alça rubu, alça lavaşanası müxtəlif xörək əlavələrinin hazırlanmasında istifadə edilir.

Göycə

Göycə Naxçıvanın endemik meyvəsidir. Muxtar respublikada yazın ilk yetişən meyvələrindən biri olduğuna görə bu meyvəni göycə adlandırmışlar. Göycənin Naxçıvan Muxtar Respublikasında 10-dan çox növü aşkar edilmişdir. Bu meyvə mayın əvvəllərindən yetişməyə başlayır. İlk vaxtlar turş olsa da getdikcə şirinləşir, iyunun axırı, iyulun ortalarında tam yetişir. Göycə, adətən calaq üsulu ilə çoxaldılır. Göycə meyvəsi təzə halda duzla yeyilir. Göycənin müalicəvi əhəmiyyəti də olduqca böyükdür. C vitamini ilə zəngin olan bu meyvə kirəcləşmiş damarların açılmasında xüsusi əhəmiyyət daşıyır.

Gavalı

Hündürlüyü 3-12 m olan kol və ya ağac bitkisidir. Naxçıvanda 10-a yaxın sortu (naxçıvan, vəzir alı, kulaman, sarı, araz, ordubad və s.) var. Adi gavalının meyvəsində 9-20% şəkər, üzvü turşular, dəmir və s. var. Gavalıya Naxçıvanda almaxara deyilir. O, yeyilir, qurudulur, mürəbbə, şirə və s. hazırlanır.



eaten, dried, jam, khoshab pickles, etc are made. Rubu, lavashana made of alycha are used in different meal ingredients.

Goyce

Goyce is endemic fruit in Nakhchivan. As one of the fruits that become ripe in early spring, it is called “Goyce”. More than 10 sorts of Goyce are grown in Nakhchivan Autonomous Republic. It starts to ripen early in May. Though it tastes sour at that time, gradually it becomes sweet and towards the end-June or mid-July it is fully ripe. Goyce is multiplied through inosculation. Fresh goyce is eaten with salt. Its high vitamin C content is of medical importance and is good for the treatment of vein diseases.

Plum

Plum is a bush or tree of 3 -12m high. Nearly 10 kinds (nakhchivan, vezir ali, kulaman, sari, araz, ordubad, etc) of plum are grown in Nakhchivan. The ordinary plum contains 9-20% sugar, organic acids, iron, etc. In Nakhchivan the people call it as almakhara. It is eaten, dried, jam, juice, etc are made.



Şaftal

Şaftalının Naxçıvanda 15 sortu (ağ nazlı, qırmızı nazlı, salami, zəfərani, yay çiçəyi və s.) yayılıb. Öz xoş tamına, zərif aromasına, şirəsinə, harmonik dərəcədə şirinliyinə və zəif turşuluğuna, habelə gözəl zahiri görünüşünə görə ən yaxşı çərəz meyvəsi sayılır. Qanazlığı zamanı faydalıdır, öd kəsəsinin yığılma funksiyasına kömək edir. Ondan xoşab, mürəbbə, şirə, əzmə, müxtəlif içkilər və s. hazırlanır. Bütöv şəkildə qurudulur, həmçinin içi doldurularaq alana hazırlanır.



Peach

Peach 15 kinds of peach (ag nazli, girmizi nazli, salami, zeferani, yay chicheyi, etc) are spread in Nakhchivan. It is the best dessert fruit according to its pleasant taste, elegant fragrance, juice, harmonically sweet and slightly sour taste, its nice external view as well. It is useful in anemia, helps to the contraction of gall-bladder. Khoshab, jam, juice, mash, different drinks are made of peach. It is dried unbrokenly, and alana is made by stuffing.

Zoğal

Kol və ya xırda ağac bitkisidir, meyvəsinin rəngi tünd qırmızı və ağ, dadı turşməzə-şirindir. Naxçıvan Muxtar Respublikasında becərilən zoğal daha tamlı olur. Tərkibində C vitamini, karotin, petkin və aşı maddələr vardır, meyvəsi yeyilir, qurudulur, ondan mürəbbə, xoşab, lavaşana və s. bişirilir. Qurudulub dənəsi çıxarılmış axta zoğaldan bəzi xörəklərə turşməzə tam vermək üçün istifadə edilir. Xalq təbabətində zoğalın təzə dərilmiş



Cornel

Cornel (Cornelian cherry) is a bush or small tree, the colour of its fruit is dark red and white, tastes sour-sweet. The cornel grown in Nakhchivan becomes tastier. It contains vitamin C, karotin, petkin and tanning agents. its fruit are eaten, dried, jam, xoshab, lavashana, etc are made. The seeds are taken and dried and used in some meals to give the sour taste. In folk medicine its fresh



meyvəsindən və şirəsindən, tumundan müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilir.

Limon

Subtropik meyvə növlərinə aid edilən limon Naxçıvan Muxtar Respublikasının əsasən, Ordubad rayonunda digər rayonlarımızdan fərqli, xüsusi şəraitdə becərilir. Saxlamağa xeyli davamlıdır, çox zəngin C vitamini mənbəyi sayılır, PP və B qrupu vitaminləri vardır. Ordubad limonu özünün dadı və tamı ilə digər regionlarda becərilən limondan fərqlənir. Limon susuzluğu yaxşı yatırdığından çay süfrəsində geniş istifadə edilir. Ondan hipertoniya, diabet və qaraciyər xəstəliklərinin müalicəsində, qan durulaşdırıcı və s. kimi də istifadə edilir. Kulinariyada limondan cürbəcür balıq, ət xörəkləri və qəlyanaltılar üçün istifadə edilir. Müxtəlif xörəklər limon dilimi ilə bəzədilir. Limon şirəsi bir çox sousların və aşqarların tərkibinə daxil olur. Limondan xoşab, jele, şərbət, və s. hazırlanmasında, qənnadı sənayesində istifadə edilir. Limon turşusu, mürəbbə hazırlanır.

fruit and juice, seeds are used in treatment of different diseases.

Lemon

Lemon which belongs to the subtropical plants is grown in Ordubad region of Nakhchivan Autonomous Republic in a special condition, differing from the other regions. It is very durable for storage, is rich in vitamin C, PP and B vitamin groups. The lemon grown in Ordubad region differs for its taste and aroma from the other lemons grown in other regions. Lemon is widely used in tea tables as it good against thirsty. It is also used in the treatment of hypertonia, diabetes, liver diseases, in blood-dilution, etc. Lemon is used in cookery for different fish, meat meals and snacks. Different meals are decorated with lemon slices. Lemon juice is added to a number of meat soups and admixtures. Khoshab, jelly, sherbet, etc are made of lemon and used in candy-making industry. Jam, lemon pickles are also made of lemon.





Əncir

Muxtar respublikanın bəzi regionlarında əncir də becərilir. Əncirin tərkibində 25%-ə qədər şəkər maddəsi vardır. Tərkibində C, B1, B2, PP, D vitaminləri, karotin, fosfor və dəmir var. Xalq təbabətində dəmləmələr hazırlayıb sinəyumşaldıcı kimi, ishala, soyuqdəyməyə və s. qarşı, meyvəsi isə ürək xəstəliklərinin və hipertoniyanın müalicəsində işlədilir.

Saxlamağa davamsız olduğundan becəriləndiyi yerlərdə, adətən təzə halda istifadə edilir. O, yeyilir, qurudulur, mürəbbə, əzmə, riçəl, alana hazırlanır. Qurudulmuş əncirdən xoşab hazırlanır.

Bərk qabıqlı meyvələrdən Naxçıvanda qoz (yerli dialektdə cəviz adlanır), fındıq, badam və s. becərilir. Bu meyvələrin tərkibində 31-70% yağ, 18-25% zülal maddəsi olur.

Cəviz (qoz)

Cəviz uzunömrlü, iri gövdəli bitkidir, meyvəsinin xarici yaşıl rəngli meyvəyanlığı ilə örtülü olur, yetişdikdə meyvə qabığı çatlayaraq düşür. İstisəvən və şaxtaya davamlı bitkidir. Naxçıvanda karsı, çətnə, seyfi, suğra, kağızı, vənəndi, disar və s.

Fig

Fig also is grown in some places of Autonomous Republic. It contains nearly 25% sugar agents, vitamins C, B1, B2, PP, D, karotin phosphor, iron.



In folk medicine brews are made of it and used against diarrhea cold, breast pains and the fruit is used in the treatment of heart diseases and hypertension. As it is not durable for storage it is usually used

freshly. It is eaten, dried, jam, mash, alana, and khoshab from the dried ones are made.

From hard-peeled fruits walnut, nut, almond are grown in Nakhchivan. These fruits contain 31-70% oil, 18-25% protein.

Walnut

Walnut is a long-lived, big-trunked tree, its fruit is covered with green peel outside of its shell, when the fruit is ripen the peel cracks and falls. It is a hot-loving and frost-persistent plant. In Nakhchivan its garshi, chetene, seyfi, sugra, venendi disar, etc kinds





cəviz sortları yetişdirilir. Ləpəsində 45-77% yağ olur. B1 vitamini, A provitamini və s. olur. Qalınqabıq və nazıqabıq növləri olan cəviz qida sənayesində geniş istifadə edilən meyvələrdəndir. Ondan mürəbbə bişirilir, müxtəlif xörəklərin, şirniyyatların, salatların tərkibinə vurulur.

Badam

İki növ (şirin və acı) olur. Ən çox tətbiq edilən şirin badamdır. Şirin badamdan qənnadı istehsalında və müxtəlif şirin xörəklər üçün geniş istifadə edilir, çərəzin əsas tərkib hissəsidir. Badam içindən təbabətdə, qabığı şərab və konyak istehsalında istifadə edilir. Müxtəlif xəstəliklər zamanı bədəni gücləndirən qida kimi məsləhət görülür.



Fındıq

Kol, bəzən də ağac cinsidir, tərkibində 70% yağ, şəkər, dəmir duzu, B1 vitamini var. Xalq təbabətində fındıq ləpəsindən ağrıkəsici vasitə kimi istifadə edilir. Ləpəsi çərəz kimi yeyilir, ondan bir sıra qənnadı məmulatı və şirniyyat hazırlanır.



are grown. Walnut kernel contains 45-77% oil, vitamin B1, provitamin A. It has got thick-shelled and thin-shelled kinds. Walnut is a fruit that widely is used in food industry. Jam is made of it, can be an ingredient of different meals, sweets, salads.

Almond

Almond has got two kinds: sweet and bitter. The most applied one is sweet almond. The sweet almond is widely used in candy production and in different meals. It is the main ingredient of dessert. Almond kernel is used in medicine, its peel is used in wine and brandy production. It is being advised as a food strengthening the body during different diseases.

Nut (Hazel-nut)

Nut (Hazel-nut) is a bush, sometimes tree plant, contains 70 % oil, sugar, iron powder, vitamin B1. In folk medicine nut kernel is used as pain-relieving means. Its kernel is eaten as dessert, a number of candy and sweet kinds are prepared of it.



Nar

Çoxyuvalı meyvədir. Narın qabığı çox bərk olur, aşılایıcı maddə və qırmızı pigment (boya) maddəsi ilə zəngindir. Nar dənələrinin ətrafındakı lətin tərkibində 79% su və 12% şəkər maddəsi vardır. Turşu maddəsinin miqdarından asılı olaraq nar turş, turşaşirin və şirin olur. Narı 5-6 ay saxlamaq olur. Yetkin nar çərəz yerində süfrəyə verilir. Nardan mürəbbə, xoşab bişirilir, şirə hazırlanır. Nardan şirin xörək (jele, meyvə salatı, şərbət) hazırlanan zaman istifadə olunur. O, ətdən, ov və ev quşlarından hazırlanan yeməklərdə geniş tətbiq olunur. Nar şirəsi bir çox hazır souslara və aşqarlara qatılır.



Pomegranate

Pomegranate is a many-seeded fruit. Its thin peel is very strong, is rich in tanning agent and red pigment. It contains 79% water and 12 % sugar agent. Depending on the amount of acid agent it can be sour, sweet, sour-sweet. Pomegranate can be stored for 5-6 months. The ripen pomegranate is served as dessert. Jam, khoshab, juice are made of it. It is also used while sweet meals (jelly, fruit salad, sherbet) are made. It is widely used when meals of meat, poultry and hunted birds are cooked. Pomegranate juice is added to ready soups and admixtures.

Tut

Meyvəsinin rəngi ağ, çəhrayı və qara (tünd bənövşəyi) olur. Meyvələri şirin və turşməzə olub vitamin və mikroelementlərlə zəngindir, 10-20% şəkər olur. Tut yeyilir, qurudulur, doşab (bəkməz), mürəbbə, şirə, xoşab, əzmə və s. hazırlanır. Tutdan araq da çəkilir. Xalq təbabətində ağ tutun qurudulmuş və xırdalanmış yarpaqlarından hazırlanmış dəmləmə



Mulberry

The colour of its fruit becomes white, pink and black (dark violet). Its fruit are sweet and sour-sweet and rich in vitamin and micro elements, contain 10-20% sugar. It is eaten, dried, bakmaz, jam, juice, khoshab, mash, etc are made. Alcohol is extracted from it. In folk medicine the brew of dried and fine (cut into pieces) leaves of white mulberry is used in treatment of heart pains.



ürək ağrılarında içilir. Meyvələrindən ürək zəifliyi, qanaxlığı, bəkməzindən mədə, qaraciyər xəstəliklərinə qarşı istifadə edilir. Tut yarpağından dolma bükülür, ipək qurdunu yemləmək üçün istifadə edilir.

Fruits are used in heart diseases and anemia, bakmaz is used against stomach, liver diseases. Dolma is made of its leaves, and is a food for feeding silkworm.

Giləmeyvələr

Üzüm

Naxçıvanda üzüm geniş becərilir. Azərbaycanda aşkar edilən 250-dən çox üzüm sortunun bir çoxu Nax-

Berries

Grape

Grape is widely grown in Nakhchivan. A number of grape sorts which are more than 250 kinds in Azerbaijan



çıvanda mövcuddur: kişmişi (ağ və qırmızı), xəlili, əsgəri, aldərə (ağ və göy), gəlinbarmağı, bayanşirə, qızıl üzümü, rişbaba, mələyi, haçabaş, mər-

are grown in Nakhchivan (kishmishi (white,red,yellow), khelili, esgeri, aldere (white and blue), lady's finger, bayanshire, red (golden) grape of Nakhchivan,



məri, güləbi, hənəqırna və s. Üzümün tərkibində 15-20% şəkər olur, süfrə üzüm sortlarının tamamı xoş, qabığı nazik, tumu az və əti isə şirəli olur. Üzüm salxımlarını miləğ edərək 2-3 ay saxlamaq olur. Naxçıvanda nazik üzüm salxımına və ya salxımın kiçik hissəsinə zincirə deyilir. Kulinaryada təzə və qurudulmuş üzümdən çərəz kimi istifadə edilir, mürəbbə, xoşab bişirilir, doşab çıxarılır, bəkməz hazırlanır. Marinadlaşdırılmış üzüm müxtəlif ət xörəklərinə və salatlara əlavə kimi tətbiq edilir.

Çiyələk

Bağ və yabanı çiyələk növlərinə ayrılır, yabanı çiyələk nisbətən kiçik, bağ çiyələyi isə nisbətən iri olur, tərkibində C, B1, B2, PP, E vitaminləri vardır. Təzə halda çərəz kimi süfrəyə verilir, mürəbbə, xoşab bişirilir, şirə və paludə hazırlanır. Şirniyyat bişirilməsində və salatlarda istifadə edilir. Xalq təbabətində çiyələyin meyvəsindən və qurudulmuş yarpaqlarından qanazlığında, sinqa, böyrək daşı, qaraciyər və öd kisəsinin iltihabında, soyuqdəymədə və s. istifadə olunur.

Qarağat

Qarağat meyvəsinin rənginə görə qara, qırmızı, ağ və s. olur. Qara qarağat müalicə və qida xüsusiyyətlərinə

rişbaba, meleyi, hachabash, etc.). Grape contains 15-20% sugar, the taste of table-cloth grapes is pleasant, thin-peeled, few-seeded and juicy. The grape clusters can be stored for 2-3 months by hanging in cool places (by making milag). The small cluster or the small piece of cluster is called zinjire in Nakhchivan. Fresh and dried grapes are used as dessert in cookery, jam, xoshab, bakmaz are made. Pickled (from unripe grapes) grapes are used in different meat meals and added to salads.

Strawberry

Strawberry has got the garden and wild kinds, the wild strawberry is smaller, the garden strawberry becomes bigger, it contains vitamins C, B1, B2, PP, E. It is served freshly as a dessert. Jam, khoshab, juice and kissel are made of it. It is used in candy industry and in salads. In folk medicine its fruit and dried leaves are used in anemia, scurvy, in the inflammation of liver, kidney-stones, ball-bladder, cold.



Currant

Currant becomes white, red black, etc. according to the colour of its fruit. The black currant is more important



görə daha əhəmiyyətlidir. Meyvəsinin tərkibində 5-12% şəkər, C vitamini, karotin, PP, E, K və B qrupu vitaminləri, aşı maddələri, kalsium, dəmir və fosfor duzları var. Qarağatın giləmeyvələri yeyilir, konservləşdirilir, mürəbbə, marmelad, əzmə, şirə, şərab, xoşab, paludə hazırlanır, müxtəlif içlik və aşqara kimi istifadə edilir. Xalq təbabətində müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində tətbiq edilir.



for its food and treatment characteristics. Its fruit contains 5-12 % sugar, vitamin C, karotin, vitamins of PP, E, K, and

B groups, tanning agents, kalsium, iron, phosphoric salts. The berries of currant are edible, they can be canned, jam, marmalade, juice, wine, khoshab, kissel are made, and used as different stuffing agent and admixture. In folk

medicine it is applied in treatment of different diseases

Moruq

Giləmeyvələri qırmızı, sarı və ya qırmızı-qara rəngli olur. Giləmeyvəsində C vitamini, B qrupu vitaminləri, A provitamini, aromatik maddələr olur. Moruq yeyilir, ondan mürəbbə, şirə, şərbət hazırlanır. Xalq təbabətində də istifadə edilir.



Raspberry

Its berries are red, yellow, or red-black. It contains vitamin C, vitamins of B group, A provitamin, aromatic agents. It is edible, jam, juice and sherbet are made of it, used in folk

medicine.

Böyürtkən

Giləmeyvələri şirəli, qara, qara-qırmızı rəngdə olur. Meyvəsində 4-8% şəkər, A və C vitaminləri var. Meyvəsi yeyilir, qurudulur, mürəbbə, əzmə və s. hazırlanır.



Blackberry

Its berries become black, black-red and juicy. Its fruit contains 4-8 % sugar, vitamins A, C. The fruits are edible, can be dried, jam, etc. is made.



Qarpız

Qarpız (Citrillus)- qabaqkimilər fəsiləsindən bitki cinsi. Azərbaycanda 35- ə qədər yerli qarpız sortu var. Naxçıvan mətbəxində qarpız geniş yer tutur, yeyilir, ondan mürəbbə, yetişməmiş balaca qarpızlardan turşu hazırlanır. Qarpızdan bayram mətbəxində də istifadə edilir. Kiçik çillə üçün xüsusi qarpız saxlanır (çillə qarpızı) və kiçik çillə girəndə yeyilir, nişanlı qızlara xonça göndəriləndə ora çillə qarpızı da əlavə olunur.

Naxçıvan Muxtar Respublikasında Nehram qarpızı daha məşhurdur.

Qovun

Qovun, yemiş qabaqkimilər fəsiləsinin Cucumis cinsindən birillik bitki. Gövdəsi sürünən, yarpaqları iri və uzunsaplaqlıdır. Meyvəsi lətli, çoxtoxumlu və müxtəlif formalıdır. İstisəvən bitkidir. Qovun yeyilir, qurudulur; ondan mürəbbə, bəkməz, qovun balı, marmelad və s. hazırlanır. Azərbaycanda Şahtaxtı qovunu daha məşhurdur.

Water melon

Water-melon (Citrillus) is a kind of plant from cucurbitaceae. There are nearly 35 kinds of water-melon in Azerbaijan. Water-melon is widely used in Nakhchivan cuisine, it is eaten, jam and pickles are prepared by little and partially grown ones. Water melon is used in holidays cuisine. A special water-melon (water-melon of chille) is kept for “little chille” (is the first twenty days of February), and when the “little chille” comes it’s eaten. While taking “khoncha” to fiance girls, water-melon of chille is added on it.

The Nehram water-melon is more popular in Nakchivan Autonomous Republic.

Melon

Melon is an annual plant from Cucumis sort of cucurbitaceae. It has creeping body, big leaves and long stalk. The fruit is pulpy having different shapes and much seeds. It loves hot weather. It is used for eating and it is dried. Jam, bakmaz, honey of melon, marmalade and etc. are prepared from melon.

The Shahtakhti melon is more popular in Azerbaijan.





Ədviyyatlar

Tərkibində ətirli və tamlı maddələr olan, qıdanın dad, rəng və ətir keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə olunan qurudulmuş bitkilərdir (istiət, zəncəfil, sarıkök, darçın, mixək, hil, cirə, zirə, zəyəmək (qara küncütdür, Şərur rayonunda şənbellə deyirlər),



xardal, zəfəran və s.). Bitkilərin toxumu, meyvəsi, çiçəyi, yarpağı, qabığı və başqa hissələri Naxçıvanda ədviyyat kimi işlədilir. Müxtəlif xörəklərin, qənnadı və şirniyyat məmulatlarının, içkilərin hazırlanmasında istifadə edilməklə bərabər süfrəyə ayrıca qablarda

Spices

Spices are the dried plants (pepper, ginger, golden seal, cinnamon, clove, cardomon, cumin, caraway, flax (also black sesame and shanballa in Sherur region), mustard, saffron, etc) containing aromatic and tasty agents used to improve the taste, colour and aromatic



quality of food. Seeds, fruits, flowers and parts, leaves, peels, roots of these plants are used as spices in Nakhchivan. They are used in various meals, in preparation of candy and sweets, drinks, and can be served separately. Sweet and hot kinds of red pepper, sumach,



da verilir. Burada qırmızı bibərin acı və şirin növü, sumaq, sarıçəkək (sarıgül, çağlagül), şüyüd, keşniş və reyhan to-

sarichichek (chaglagul, sarigul), dill, coriander and basil seeds, mint and etc. kinds of spices are grown in Nakh-



xumu, nanə və s. ədviyyatlar yetişdirilir. Naxçivanda qurudulmuş bəzi yaşıl bitkilərdən də (nanə, yarpız, nanə-cövhər, keşniş, şüyüd, tərşun, cəfəri və s.), ədviyyat kimi istifadə olunur.

chivan. Some dried green plants (mint, horse-mint, nanejovher, coriander, dill, tarragon, parsley, etc) and some other spices brought from other places are widely used in Nakhchivan.



Naxçıvan çörəkləri

Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində müxtəlif çeşidli çörək məmulatları hazırlanır: lavaş, tapı, darı, cadı, dəstana, bozdamac, sac lavaşı, nazik, qalın, çıppa, bombu, kömbə, fətir və s. Naxçıvanda çörəyi “əppək” də adlandırırlar.

Breads of Nakhchivan

Different choices of bread; lavash, tapi, dari jadi, destana, bozdamaj, saj lavashi, nazik, galin, chippa, bombu, kombe, fetir and etc are baked in the area of Nakhchivan. Bread is also called as eppek in Nakhchivan.



Lavaş

İliq suya duz atılır, acıxəmrə vurulur, un tökülüb, normal (bərək) xəmir yoğrulur. Kündələnir, oxlovla nazik açılır (təxminən 60-70 sm), rəfətə ilə təndirə yapılır. Lavaş quru və sulanmış halda istifadə edilir. Quru lavaşı bir neçə ay saxlamaq olur. Lavaş sacda da bişirilir. Bu zaman

Lavash

Salt is mixed with water, leavened dough is added, flour is added and the normal dough is kneaded. The dough (paste) balls are rolled out with rolling-pin (approximately 60-70 cm), stuck on the walls of oven (made a hole in the earth) with refete (protecting flat bolsterlike means filled with hay



Lavaşın bişirilməsi üçün xəmirin hazırlanması
Preparation of dough to cook lavash



Xəmir kündələnir
Dough is being formed as ball



*İrəfətə ilə lavaş təndirə yapılır
Lavash is being staked into tendir with refete*



*Təndir lavaşı
Tendir lavash*



kündə nisbətən balaca tutulur, lavaş azca qalın açılır.

or straw). Lavash is used after being watered slightly or drily. Dry lavash can be stored for some months. Lavash can also be baked on iron disk which called saj, for this purpose the dough balls are made smaller and rolled out thicker.

Tapı

Həm buğda, həm də arpa unundan hazırlanırdı. Müasir dövrdə yalnız buğda unundan hazırlanır. Xəmiri təndir lavaşı kimi yoğrulur, acıdır, kündəsi lavaş kündəsindən iri olur, orta ölçülü boşqab böyüklükdə dəyirmi yayılır, təndirdə bişirilir. Rəngi boz olur.



Tapı

Tapı was made of either wheat or barley flour. Nowadays it is made of only wheat. The dough is kneaded as lavash, leavened, the dough balls become bigger than the dough balls of

lavash, rolled out in the size of middle-sized plate and baked in oven. Its colour is grey.

Cad

Arpa, darı və qarğıdalı unundan hazırlanır. Xəmirinə maya vurulur. Cad nisbətən şirin və quru olur. Şərurun Aşağı Yaycı kəndində cada “zod” da deyirlər. Culfa rayonunun Yaycı kəndində darı ununu “zılf” adlandırırlar.

Jad

Jad was made of barley, millet and maize flour. The dough was leavened. It became sweet and dry a little bit. It is also called “zod” in the village of Lower Yayji in Sherur region.

Qalın

Su ilə yoğrulur, xəmiri acıdır, kündəsi iri tutulur, qalın yayılır, ortası iri deşilir, bir az uzunsov olur, şirin çayla içilir.

Galin

The dough is made as usual, leavened, dough balls become bigger, rolled out thicker, a great hole is made in the middle, the form is oblong, eaten with sweet tea.



*Cad
Jad*



*Qalın
Galın*



Südlü qalın

Tərkibinə süd, su, yağ, yumurta, maya, duz vurularaq xəmir edilir. Acıdıqdan sonra adi qalında olduğu kimi kündələnir, 20 dəqiqə saxladıqdan sonra yayılıb naxışlanır. Kənarı yumru, ortası barmaqla basıldığından batıq (çökək) olur. Üzünə yumurta sarısı çəkilib əllə təndirə yapılır. (Şahbuz rayonunda “təndir qalını” da adlandırılır).

Bəzi regionlarda yumurta vurulmur.

Ərzaq: 2 kq un, 0,5 litr süd, 200 qr kərə yağı, 3 ədəd yumurta, xəmir mayası, 1ç/q duz.

Nazik

Bayram günlərində bişirilən yağlı, şirin və ya duzlu çörək növüdür. Çox zaman qızlar gəlin köçəndə gəlinlə birlikdə oğlan evinə göndərirlər. Ələnməmiş buğda ununa şəkər, zəfəran, kərə yağı, südlə açılmış maya, duz, yumurta, döyülmüş keşniş toxumu vurulub orta bərklikdə xəmir yoğrulur, 2-3 saat acımağa qoyulur. gəlmiş xəmir kündələrə ayrılır, yastılanır, üzərinə yumurta sarısı çəkilib, naxış vurulur, zəyəmək səpilir. Təndirdə və ya sobada bişirilir, 1kq una təxminən 1-2 yumurta, 100 qr yağ, 4-5 qr keşniş toxumu vurulur. Naziyin duzlu və şirin növləri də bişirilir.

Milky galin

The dough is made of milk, water, butter, eggs, leaven and salt. The dough is the same of galin, the dough balls are the same size, but after 20 minutes rolled out and made decorations. The edges become round, the middle is hollow as pressed by fingers. The surface is faced with egg - yolk and stuck to the oven by hand. (In Shahbuz



region it is also called “oven “

Ingredients; flour-2 kg, milk- 0.5 l, unsalted butter- 200gr, 3 eggs, leaven, 1 t/s salt.

Nazik

Nazik is a kind of oily, sweet or salty bread baked during holidays. Mostly the marrying girls take this kind of bread to the house of their bridegrooms after wedding parties. The normal dough is kneaded with wheat flour and crystal sugar, saffron, unsalted butter, leaven softened with milk, salt, eggs, grinded coriander seeds are added, 2-3 hours pass for being leavened, then dough balls are made, flatted, yolk is added on the surface, decorated (made carves), flax (black sesame) is added on the surface, baked either in oven or stove. Approximately 1-2 eggs, 100 gr oil, 4-5 gr of coriander seeds are added to 1 kg of flour. Salty and sweet kinds of nazik are also baked.



Duzlu nazik

Maya və azacıq duz vurularaq xəmir yoğrulur. İçlik üçün əridilmiş yağa zəfəran şirəsi vurulub qarışdırılır, sonra duz və tədricən un vurulub bir daha yaxşıca qarışdırılır. Gəlmiş xəmir kündələnib yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə yağ sürtülür və yağlı tərəfi içəriyə doğru olmaqla ikiqat bükülür. Üzəri yenə yağlanıb təkrar ikiqat bükülür. Bu əməliyyat 4-5 dəfə təkrar edilir və ən axırda xəmir borucuq şəklində bükülüb xırda paylara bölünür. Kəsilmiş borucuqlar vintvari burulur və yayılır, ortasına içlik qoyulur. Xəmirin kənarı qatlanıb ortasına yapışdırılır və kökə şəklinə salınır. Kökənin üzərinə yumurta sarısı vurulur, çəngəllə bir neçə yerdən deşilir, naxış salınır və sobada 20-30 dəqiqə bişirilir.

Salty nazik

The dough is made by adding leaven and little salt. The saffron juice is mixed with the melted oil, then salt and byand by flour is added and mixed thoroughly. The dough is balled and rolled out. Oil is spread on the rolled out dough and two-foldly folded with the oily face inside. The surface is oiled again and folded in the same way. This process is repeated 4-5 times, then the dough is folded like a pipe and cut into pieces. The cut pipes are screwed and flatted, stuffing is put into, the edges are folded and stuck into the middle and made like a cookie. Egg-yolk is spread on the cookie, some holes are made by fork, carved and baked in stove for 20-30 minutes.



*Nazik
Nazik*

Şirin nazik

Hazırlanma qaydası duzlu nazikdə olduğu kimidir, yalnız içliyə duz əvəzinə şəkər vurulur.

Sweet nazik

The preparation rule is the same as in salty nazik, but only sugar is added instead of salt.



Dəstəna

Xəmiri hazırlanarkən içərisinə süd, yumurta və kərə yağı vurulur. Hazırlanan acımış xəmir kündələnir, dəyirmi qalın yayılır, üstü naxışlanır, ortası barmaqla basılır, üzünə yumurta sarısı və ya sarıçiçək qatılmış qatıq çəkilir, təndirdə bişirilir. Zövqdən asılı olaraq yumurta vurulmaya bilər. Süd və kərə yağının miqdarı fərqli ola bilər. Bəzən cızdağı döyüb dəstəna xəmirinə qatırlar.

Bəysumat

Süd isidilir, duz, maya həll olunur, yumurta, kərə yağı, şəkər tozu, əlavə olunur. Aparana qədər un vurulub bərk xəmir yoğrulur. Xəmirin üstü qalın parça və ya şal ilə basdırılıb 2 saat saxlanır, gəldikdən sonra kündələnib bir az saxlanılır. Mis nimçə və ya tavanın içərisinə yayılır. Üsküklə

Destana

Milk, eggs, and unsalted butter is added while the dough is made. The leavened dough is prepared as dough balls, rolled out roundly, thickly, the surface is carved, the middle is pressed with finger, yogurt with yolk or sarichichek added mixture is spread on and baked in the stove. Depending on the taste someone may not use yolk. The amount of milk and unsalted butter may differ. Sometimes cracklings of fat are grinded and added to destana dough.

Beysumat (Sherur)

Milk is made hot, salt, leaven is solved, eggs, unsalted butter, crystal sugar are added, then flour is added and dough is made. The dough is covered with something like quilt and is waited for 2 hours, then is doughed and kept for a while. It is spread on the copper plate or pan. Its surface is carved with



üzəri naxışlanır. Uzünə yumurta sarısı çəkilir, qoz ləpələri ilə bəzədilir. Vam təndirdə dayaq üzərinə qoyulur, təndirin ağzı möhkəm bağlanır. 30 dəqiqədən sonra bişməsi yoxlanılır, soyuduqdan sonra yeyilir (Şərur, Şahbuz rayonu).

Xamralı

Su, duz, un, acıxəmrə ilə xəmir yoğrulur, kündələnir əllə yayılır, sacda bişirilir. Saca 3 ədədi yerləşir, qalın olur.

Çippa

“Çırpma” sözündən götürülmüşdür. Acımamış xəmirdən hazırlanır. Kündəsi iri tutulur, oxlovla qalın yayılır, üzəri barmaq ucları ilə naxışlanır, təndirdə bişirilir.

thimble. Yolk is spread on and decorated with walnut kernel. It is put on a stand in warm oven, then the mouth of oven is tightly closed. After 30 minutes it is checked if it baked, is used after being cooled.

Khamralı

Water, salt, flour, leaven are mixed for making dough, dough balls are made, rolled out by hand and baked on saj. Three of them can be put on saj as khamralı becomes thick.

Chippa

Chippa was taken from the word “Chirpma” which means “slamming”. It is made of unleavened dough. The dough balls become bigger than usual, rolled out with rolling-pin, but becomes thick, the surface is carved with fingertips, baked in the oven.



*Xamrali
Khamrali*



*Çıppa
Çıppa*



Fətir

Su, duz və unla mayasız xəmir yoğrulur, çırpa qaydasında yayılır, üzünə yumurta (və ya sarıçiçək qatılmış qatıq) çəkilir, tən-dirdə bişirilir.



Fetir

The unleavened dough is made with water, salt and flour, rolled out like chippa, yolk (or yogurt with sarichi-chek added) is spread on and baked in oven.

Bozdamac

Sac ustə bişən çörək növüdür. Un, su, duz, maya ilə xəmir yoğrulur, 1 sm qalınlığında yayılır, sacda bişirilir. Oxlovun ucu ilə bir neçə yerdən deşilir və hər iki üzünü bişirilir. Rəngi açıq olur.

Bozdamaj

Bozdamaj is a kind of bread baked on saj. The dough is made of water, salt, flour and leaven, rolled out in the thickness of 1cm and baked on saj. In some places holes are made with the tip of rolling-pin and both sides are baked. Its colour becomes light.

Çörək mayası

“Xəmrə”, acıxəmrə də adlandırılır. 1 ovuc buğda 1 st suda qaynadılır, suyu qatılaşanda soyudulur, un əlavə edilib yumşaq xəmir yoğrulur. Acıdıqdan sonra xəmir mayası kimi istifadə edilir. Adətən çörək bişirmək üçün xəmir yoğurduqda ondan bir gündə xəmrə kimi saxlanılır.

Bread leaven

Bread leaven is also called ajikham-ra. One handful wheat is boiled in one glass of water, when the mixture is thickened it is taken for cooling, then flour is added and soft dough is made. After being bitter it is used as bread leaven. Usually it is saved as a dough ball for the next dough-making.

Əl lavaşı

Maya ilə xəmir yoğrulur, hündürlüyü təxminən 2 sm olan kiçik kündələr tutulur, yayılır, bişirilir. Sulanmadan istifadə olunur.

Hand lavash

Hand lavash The dough is made with leaven, small dough balls are made of 2cm high, rolled out and baked. It is used without watering. Besimat, besmat, komba – is a kind baked in bakery (In Garabaglar village of Kengerly region).

Sex və zavod çörəyinə Şərur, Şahbuz rayonlarında, Kəngərli rayonunun Qarabağlar kəndində bəsmat (bəsimat), kömbə, Culfa bölgəsində isə “bombu” deyirlər.



*Sac
Saj*



*Bozdamac
Bozdamaj*



*Əl lavaşı
Hand lavash*



*Çörək mayası
Bread leaven*



Süd mətbəxi

Naxçıvan Muxtar Respublikasında süd və süd məhsullarından müxtəlif çeşidli yeməklər hazırlanır: qatıq, pendir, bulama, kətəməz (kə-

Milk cuisine

Different choices of meals are prepared from milk and milk products in Nakhchivan Autonomous Republic: yogurt, cheese, bulama, ketemez (kelekey,





*İnək südündən
hazırlanmış
pendir*

*Cheese
made of
cow's milk*



Kərə yağı

Butter



ləkey, kələci), şor, lor, nor, kəsmik, qaymaq, xama, dovğa, qatıqası, ay-ranaşı, ayran, südaşı, ovdux, qatıqla-ma, qurut, süd horrası və s.

Qatıq aşısı

Yarma və yaxud düyü suya tökülür, üzərinə yuyulub doğranmış göyərtilər əlavə edilib qaynadılır (göyərtilər quru olduqda əvvəlcədən isladılır, təzə göyərtilər isə düyü bir burum qaynadıqdan sonra əlavə edilir). Bişdikdən sonra soyudulur, qatıq çalınıb durulaşdırılır və soyumuş qarışığın üzərinə tökülür, duz zövqə görə vurulur və qarışdırılır (bəzi bölgələrdə bişirilmiş noxud da əlavə edilir).

Göyərtilər kimi yabanı bitkilər (pəncər) – unnuca, əməköməci, gicitkən, salmanca və s., mədəni bitkilər - yarpız, ispanaq, keşniş, adi çuğundurun yaşıl yarpaqları və s. istifadə edilir. Culfa rayonunun Əbrəqunus kəndində tər-xun, əvəlik, çobankibriti də qatırlar.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 3-4 x/q düyü, 4-5 dəstə göyərtilər, hazırlanmış qarışığı açma biləcəkdir qədər qatıq

Pərpərən qatıqlaması

Pərpərən yuyulub doğranır, qaynadılır, suyu süzülür, soyudulur, duz əla-

kelechi), cottage cheese, lor, curds, cream, sour-cream, dovga, yogurt porridge, sour milk, sour milk porridge, milk porridge, ovduq, qatıqlama, qurut, milk wash (thin porridge), etc.

Yogurt porridge

Cereals or rice is added into the water, washed and cut vegetables are added and boiled (if the vegetable is dry it is kept in water for being wet and the fresh vegetables are added after the rice is boiled for a while). As soon as it is ready, the yogurt is mixed for thinning and added to the cooled meal, salted according to the taste and mixed (in some regions the cooked peas are also added).

Unnuja, mal-low, nettle, salmanja –wild plants, horse mint, spinach, coriander, green leaves of ordinary beet root, etc – cultural plants are used as vegetables. In the village of Ebregunus in Julfa region tarragon, sorrel, chobankibriti are also added.

Ingredients: one glass of rice for 4 persons, 4-5 bunches of vegetables, as much yogurt as it will be enough for thinning the mixture.

Horse-tail with yogurt

Horse-tail is washed cut into pieces, boiled, its water is filtered, cooled, salt





və olunur, açılmış qatığa tökülüb yeyilir, zövqə görə sarımsaq vurulur. Sərinlədici xörəkdir.

Cacıq, ispanaq, çuğundur yarpağı (pazı başı), unnuca və digər pencərlərdən də eyni qaydada qatıqlama hazırlanır.



is added, then the mixture is mixed with thinned yogurt and is eaten, garlic is added according to the taste. It is a meal cooling the body.

Chervil, spinach, beet-root leaves, unnuja and other ve-

getables are also can be used instead of horse-tail.

Qurut

Süd sağılır, sonra süzülür və ondan qatıq hazırlanır. Qatıq saxsı nehrədə və ya keçi və çəpiş dərisindən hazırlanan tuluqda çalxalanır. Alınan ayranın üzündən yağ götürülür. Yağ götürüləndən sonra ayran bez parçadan hazırlanan torbaya tökülür, onun süzülməsi üçün ayran tökülən torbanı böyük ləyənin içərisinə qoyur və üzərinə 4-5 kq çəkiddə çay daşı qoyulur. Bəzən içərisində ayran olan torba ağacdan asılı vəziyyətdə 3-4 gün müddətinə saxlanılır. Bu prosesdən sonra torbada qalan süd məhsulu “cortan” adlanır (Ərəzin kəndi). Hə-

Qurut

Yogurt is made from milk after being filtered. Yogurt is kept either in earthenware or in tuluq (skin for keeping yogurt made of goat's or kid's skin) or in a woodware. The yogurt is mixed with a little water, thinned, the cream is collected from the surface, the remaining is put into a bag made of coarse calico, for filtering the bag is put into a large basin and a stone of 4-5 kg is put on the bag for better filtering. If this is not possible, the bag is hung from a tree and kept for 3-4 days. After this process the yogurt left in the bag becomes “jortan” (as it is called in the





min süzməyə duz qatılıb qarışdırılır, yumru kündələr şəklinə salıb taxta üstə sərilən tənziyin üstünə qoyurlar. Həşərat qonmamaq üçün üstünə tənzi örtürlər. Quruyandan sonra pambıq parçadan olan torbaya yığılıb qışa tədarük edilir. Torbanın içinə yarpız atırlar ki, qurd düşməsin. Ondan qurutaşı, kələcoş (kələdöş) və s. hazırlanır. Sarımsaqla və ya sarımsaqsız xəngəl, əriştə və s. xörəklərə əlavə edilir. Qurutdan pendir kimi də istifadə edilir. Qurutu ayrandan əlavə, qatıqdan da hazırlayırlar.

Qurut aşu

1. 3-4 kündə qurut götürülür, üzərinə isti su tökülür, 1-ci dəfə suyu atılır, 2-ci dəfə suda əzilir, qazana tökülür, qarışdıraraq qaynadılır, bir az qatılaşıp, oddan götürülür. Soğan yağda qızardılır, üzərinə doyulmuş cəviz tökülür. Bu yağ- soğan qurut aşının içərisinə tökülüb qarışdırılır. Süfrəyə verildikdə üzərinə maralotu ovulub səpilir, quru lavaş doğranaraq yeyilir (Ordubad). Bəzi yerlərdə göyərti - quru ələyaz, qaynadılmış noxud, qovrulmuş soğanın üzərinə tökülür, sonra qurut məhlulu əlavə edilib qarışdırılır ki, çürüməsin. Qurutu əngənəkdə əzirlər.

Ərzaq: 1 ədəd iri baş soğan, 100 qr yağ, 4 kündə qurut, 50 qr cəviz, su, maralotu (4 nəfər üçün).

2. Soğan yağda qızardılır və ət qovurması vurulub qarışdırılır, suda həll edilmiş qurut üzərinə tökülüb

village of Erezin). Salt is added to jortan or suzme and mixed, balled like dough balls and put on the board covered with gauze by hand or a spoon. The surface is covered with gauze not to let the insects settle. After being dried quruts are filled into a cotton bag and kept for winter. Some leaves of horse mint are put into the bag not to let them become maggoty. Qurut porridge, kelejosh (keledosh), etc are made of qurut. It is added to khangal, noodles (spaghetti), etc, with garlic or without it. Qurut is also used as cheese. It can also be made of sour cream.

Qurutashi (porridge made of qurut)

1. 3-4 balls of qurut are taken, hot water is added, once its water is thrown, for the second time they are mashed in water, poured into a souse-pan, boiled by mixing continuously, thickened a little bit, then is taken from the stove. Onions are roasted, grinded walnut kernel is added, the mixture is poured into the qurut porridge and mixed, when is served to the table maralotu is grinded and added like salt is done, dry lavash is crumbled into it and eaten (Ordubad). In some places vegetables – dry Puschinia Adams, boiled peas are added into the roasted onions, then the qurut mixture is added and mixed in order not to be curdled. Qurut is mashed in engenek (mortar).

Ingredients: 1 bulb onion, oil – 100 gr, 4 qurut balls, walnut kernel – 50 gr, water, maralotu (for four persons).

2. Onion is roasted in oil and



qarışdıraraq qaynadılır. Süfrəyə verildikdə üzərinə maralotu ovulub səpilir, quru lavaş doğranaraq yeyilir (Şahbuz r).

Ərzaq: 1 ədəd iri baş soğan, 100 qr kərə yağı, 5 kündə qurut, 1 neçə tikə qovurma, su. (4 nəfər üçün)

roasted meat is added and mixed, poured onto qurut mixture (qurut solved in water) and boiled by mixing continuously. When is served maralotu is added as a spice, dry lavash is crumbled into and is eaten (Shahbuz region).

Ingredients: 1 bulb onion, unsalted butter -100 gr, 5 qurut balls, some chunks of qovurma (roasted meat), water. (for 4 persons)

Kələci

Qurut ilıq suda həll edilib qaynadılır, soğan yağda qızardılıb, soğança hazırlanır, maralotu soğanın üzərinə səpilir və birlikdə qurut məhluluna əlavə olunub quru lavaş doğranaraq yeyilir.

Ərzaq: 5 kündə qurut, 2 ədəd baş soğan, 200 qr kərə yağı, 30 qr maralotu. (4 nəfər üçün)

Keleji

Qurut is solved in warm water and boiled, onion is roasted, maralotu is added onto roasted onion and mixed with qurut mixture, then dry lavash is crumbled and eaten.

Ingredients: 5 qurut balls, 2 bulb onions, unsalted butter – 200 gr, 30 gr of maralotu. (for 4 persons)





Dovğa

Göyerti: keşniş, sarmaşiq, qaz-ayağı, pərpərən, çobankibriti, şüyüd, ispanaq, quzuqulağı, adi çuğundurun yaşıl yarpaqları yuyulub, doğrana-raq qazana tökü- lür, üzərinə yuyul-muş düyü əlavə edilir. Qatıq çalı- nıb açılır, aşsüzən- dən keçirilir, yu- murta və un vuru- lub çalınır, bir az su qatılır, qazana tökülərək qarışdı- ra-qarışdırılır. Soyuduqdan sonra duz və biş-

miş noxud əlavə edilir. Bəzi bölgələrdə göyerti ayrıca qaynadılır, suyu süzülür, oddan götürənə yaxın dovğaya qarışdırılır. Bəzən ki- çik küftəciklər şək- lində ət ayrıca bi- şirilir və dovğaya əlavə edilir. Həm- çinin bəzi bölgə- lərdə dovğaya to- yuq, hind toyuğu və ya işgənə əlavə edilir. Əbrəqunus kəndində dovğaya tər-xun, unnuca da qatırlar.

Ərzaq: 5 nəfər üçün 1 litr qatıq, 100 qr düyü, 50 qr un, 3-4 dəstə gö- yərti, 0,5 st noxud, 1 ç/q un, 1 yu- murta.

Dovga

Vegetables: coriander, garlic, qaza- yagi, purslane, chobankibriti, dill, spinach, dock sorrel, green leaves of ordinary beet-root are washed, cut into pieces, put into souse-pan, washed rice is added. Yo- gurt is mixed and thinned, filtered through colander, eggs and flour are mixed together, a little water is added, poured into the souse- pan and cooked by mixing. After cooling salt



and boiled peas are added. In some re- gions the vegetable is boiled separately, its water is filtered, added to dovga some time earlier it is taken from the stove. Sometimes the meat is cooked in small meatballs and added to dov- ga. In some regions even chicken, tur- key or meat broth is added to dovga. Tarragon, unnuja also are added to dovga in the village of Ebrequnus.

Ingredients: for five persons yogurt – 1 litre, rice – 100 gr, flour – 50 gr, 3 -4 bunches of vegetables, peas – 0.5 glass, salt -1 t/s, 1 egg.





Ayran aşı

Ayranın içinə doğranmış pencər (ispanaq, yarpız, keşniş, şüyüd, gicitkən, quşəppəyi, xatınbarmağı və s.), düyü, çalınmış yumurta, un qatılıb qaynadılır və qaynadılmış (və ya 1 gün əvvəl isladılmış) noxud əlavə olunur. Bəzən doğranmış mal kəlləsi də qatılıb bişirilir (Sədərək r.). Ayranası ətli olanda nimçədə yeyirlər. Bəzən ayranasına sarımsaq da əlavə edirlər.

Ayranashi

Cut vegetables (spinach, horse mint, coriander, dill, nettle, shepherd's purse, khatinbarmagi), rice, mixed eggs, flour are added into the buttermilk and boiled and boiled peas are added. Sometimes head meat from bull cut into pieces are added and cooked (In Sederek). When ayranashi is meaty it is eaten in plates. Sometimes garlic is added.

Ingredients: buttermilk – 1 litre,



Ərzaq: 1 litr ayran, 100 qr düyü, 30 qr noxud, 1 ədəd yumurta, 1 ç/q un, 1 dəstə göyərtili, duz. (4 nəfər üçün)

rice -100 gr, peas – 30 gr, one egg, flour -1 t/s, 1 bunch of vegetable, salt. (for 4 persons)

Ovdux (avdix)

Qatıq çalınır, soyuq su ilə açılır, doğranmış göy soğan, şüyüd, xiyar, duz əlavə olunur. İçərisinə quru lavaş ovub yeyirlər. (“ovdux” - yəni, ovduq - “ovmaq” felindəndir. Azərbaycanın əksər



Ovdukh (avdikh)

Yogurt is mixed, thinned with cold water, cut green onion, dill, cucumber, salt is added, dry lavash is crumbled into it and eaten (the word ovdukh means crumbled). In most regions of Azerbaijan it



bölgələrində içinə çörək doğranıb yeyildiyinə görə doğramac, Yevlaxda, Göyçay və b. bölgələrdə “atlama” deyirlər). Naxçıvanda isə içərisinə quru lavaş ovulub yeyildiyinə görə belə adlanır.

Kərə yağı

Xama (qaymaq, qatıq) nehrədə çalxanır, üzərində yağ əmələ gələndə

is called dogramaj, atlama – in Yevlakh, Goychay and other regions.

Unsalted butter

Sour cream (cream, yogurt) is shaken in nehre (nehre – is a woodware



soyuq su tökürlər ki, yağı yığışsın, sonra əllə donmuş yağı yığırlar. Yerdə qalan su “ayran” adlanır. Ayrandan ayranashi, çürüdüldükdə isə ayran şoru hazırlanır.

Pendirlər

İnək, camış, qoyun, keçi pendiri hazırlanır. Keçi südündən olan pendir

in the shape of pipe close at the ends – approximately one metre long), when the butter gathers on the surface, cold water is added, so that the frozen butter is collected by hand. The remaining is called buttermilk. Ayranashi is made of buttermilk, when the buttermilk is curdled shor is obtained.

Cheeses

Cheeses are made of milk from cow, buffalow, sheep, goat. The cheese



ən qiymətli pendir hesab olunur.

Azca isidilmiş südə pendir mayası qatılır, 1-2 saatdan sonra uyuşmuş süd – dələmə torbaya tökülür, üzərinə ağır material qoyulur (əsasən daş duz), bərkiyəndən sonra pendir torbadan çıxarılır, doğranır, duzlanır və

qaba yığılır. Üzərinə pendir suyu, olmadıqda duzlu su hazırlanaraq tökülür. Doğranmış tər-xunu pendir ilə ovub şirli küpələrə tökür. Ağzını – heyvan dərisi sələk ilə bağlayırlar,



made of goat's milk is considered the best one.

Milk is warmed, cheese leaven is added. After 1 -2 hours the thickened milk – deleme is poured into a cheese –bag, a heavy stone (approximately 2-3 kg) is put on the bag, when all the water is filtered, it is taken from the bag

and cut into pieces, salted and stored. Cheese water, if you do not have, salty water is added onto it. The tarragon is cut into pieces, crumbled with cheese and put into enamelled jars, the mouth



Motal pendiri
Motal cheese



sərin olması üçün həyətdə torpağa basdırırlar. 1 il saxlanıla bilər. Buna “ovma pendir” deyirlər. Bundan əlavə kəsmə pendir, qaşma pendir (Ərəzin kəndi) olur. “Qaş”-yerli dialektə fal, dilim, hissə deməkdir. Qoyun dərisindən hazırlanan motalda saxlanılan qoyun pendiri “motal pendiri” adlanır. Motal pendirinin yetişmə vaxtı 3-4 aydır.

Pendir mayası

Qursağ duzlanıb gün altında qurudulur, pambıq parçadan hazırlanan kisələrdə saxlanılır. Buğda qaynadılır, suyu soyuyandan sonra şirli küpəyə tökülür, sonra küpəyə kiçik şəffaf daş duz, 1 yumurta yuyulub atılır, 1 ovuc noxud, 1 ovuc düyü, 1 dəstə kəklikotu, 1-2 tikə qənd, (bəzən nar qabığı-Ordubad) 1 qursağ atılır. 1 həftə və ya 10 gün qaranlıq, nəm, torpaq altında saxlanandan sonra pendir mayası hazır olur. Buna “əl mayası” da deyirlər. Hazırda daha çox şüşə qablarda saxlayırlar.



is closed with animal skin-selek, kept under the ground in the yard for keeping it cool. It can be stored for one year. This is called “ovma pendir” – crumbled cheese. Besides, there are kəsmə pendir and gashma pendir (In the village of Erezin). Cheese made of sheep milk and kept in sheep-skin is called motal pendir. This is kept for 3-4 months for use.

Cheese leaven

Abomasus is dried under the Sun, kept in cotton bags. Wheat is boiled, after cooling the mixture is poured into an enameled jar, then small transparent rock salts and one washed egg (whole), one palm of peas, one palm of rice, one bunch of thyme, 1 -2 pieces of sugar, (sometimes pomegranate peel – in Ordubad), one abomasus is added. One week or 10 days are kept under dark wet soil and the cheese leaven becomes ready. This is called handmade leaven. Nowadays it is mostly kept in glasswares.

Lor

Süd çürüdülür, süzülür, duzlu və ya duzsuz şəkildə istifadə edilir.



Lor

Milk is curdled, filtered, used salty or saltless.

Şor

Çürüdülmüş qatıq (bəzən ayran) torbaya tökülüb süzülür, torbada qalan ağartı şor adlanır.



Shor

Curdled yogurt (sometimes buttermilk) is poured into a bag, filtered, the remaining in the bag is called shor.

Nor

Dələmədən pendir hazırlayarkən altının suyu qaynadılır, qazanın dibinə yığılan çöküntüdən nor alınır.



Nor

The deleme when cheese is made is filtered, the filtered water is boiled and the sediment in the bottom is called nor.

Bulama

Südə təzə doğmuş heyvanın ağız südü əlavə olunaraq qarışdıraraq qarışdıraraq bişirilir. Süddən bir az qatı olur. Ondan götürəndən sonra soyulur, şəkər tozu əlavə edilərək içilir və ya çörək doğranıb yeyilir.

Şahbuz rayonunun Ayrinc kəndində xıncılovuzun kökü südə doğranıb yeyilir.

Bulama

Colostrum is added to milk and cooked by mixing continuously. Bulama

becomes a little bit thicker than milk. After taking from the oven it is cooled, crystal sugar is added and drunk or lavash is crumbled into it and eaten. In Shahbuz region, in the village of Ayrinj the roots of star of Bethlehem

are cut into pieces added into milk and eaten.





Süd horrası

Südün içərisinə un əlavə olunaraq açılır, duru horra hazırlanır, odun üzərində qarışdıraraq bişirilir, zövqə görə duz vurulur.

Milk wash (thin porridge)

Flour is added into milk and mixed, thin porridge is made, cooked on the oven mixing continuously, salted according to the taste.



Kələkey

Ağız südünün çürüntüsüdür. “Kələkə” də deyirlər. Ağız südü odun üzərində çürüdülür, tam qurumamış götürülür və yeyilir.



Kelekey

is the curdled colostrum. It is also called keleyke. The colostrum is curdled on the oven, is taken before thoroughly dried and eaten.

Ağ bulamac

1 litr çiy südə 1 st un, 1 çay qaşığı duz əlavə edib ocaqda unu süddə bulayıb açırlar, bişənə yaxın ortasını aralayıb kərə yağını tökürlər. Çörəklə, bombu ilə yeyilir.



White bulamac

1 glass of flour, 1 t/s salt is added into 1 litre of raw milk, on the oven the flour is mixed with milk and thinned, while is getting cooked unsalted butter is added into the middle of it, is eaten with bread, bombu.



Qaymaq

Bişmiş südün üzüdür. Süd qaynadılır, geniş qabda sərin yerə qoyulur, 1 neçə saatdan sonra südün üzü yığılır.

Cream is the surface of cooked milk. Milk is boiled, poured into a large basin and kept in cool place, after some hours the surface is collected. Generally



*Qaymaq
Cream*

Qoyun südündən yeyilmək üçün qaymaq hazırlanmır. Camış qaymağı daha dadlı olur. Şahbuz rayonunda qaymağı həm də bişirib yeyirlər.

cream is made of sheep milk for eating. The cream made of buffalo milk becomes tastier. In Shahbuz region cream is eaten after being cooked.

Xama

Çiy süddən hazırlanır. Çiy süd saxlanılır, üzünə toplanmış yağ yığılır və ya çiy süd süd maşınından (mexaniki və elektrik maşınları olur) keçirilir. Burada südün yağı ayrılaraq qaba yığılır. Üzsüz süd isə ayrı axarla çıxır.

Sour cream

Sour cream is made of uncooked milk. Uncooked milk is kept, the cream collected on the surface is gathered or the raw milk is separated in the separator (there are electrical and mechanical separators), the cream is collected and the creamless milk is separated in other flow.





Qatıq

Süd qaynadılır, ilıq olana qədər soyudulur, içərisinə çalası (1 litr südə təxminən 1 qaşığı qatığın üzərinə azca süd və 1 çimdik şəkər tozu əlavə edilib açılır) tökülərək qarışdırılır, isti yere qoyulur. 2-3 saatdan sonra qatıq

Yogurt

Milk is boiled, cooled until it is warm, çalasi (1 spoonful yogurt is thinned with a little milk and a pinch of crystal sugar by mixing, then added into 1 litre of milk) is added and mixed, kept in hot place or covered with some-





əmələ gəlir. Camış və qoyun südündən hazırlanan qatıq daha dadlı və yağlı olur. Qatığın üzəri qatıq qaymağı ilə örtülür. Qatıq adi şəkildə, sarımsaqlı və süzmə kimi istifadə edilir.

Süzmə

Qatıq suyu yaxşı süzən parçadan tikilmiş torbaya tökülür, hündür yerdən asılır. Suyu süzdükdən sonra çıxarılıb qaba yığılır. Qatığın suyundan yüksək təzyiqli endirmək üçün və şəkərli diabet xəstəliyində istifadə olunur.

Süd aşı

Düyünü (bəzən yarmanı) südün içinə töküüb duz (bərəkət üçün), sarıçək, əlavə edirlər. Arabir qarışdıraraq bişirilir. Hazır olduqdan sonra oddan götürülür, boşqablara çəkilir, üzərinə kərə yağı və şəkər tozu (bəzən doşab) əlavə edilir. Dayaz qablarda süfrəyə verilir. Lavaşla, bombu ilə yeyilir. Zövqə görə üzərinə dağ edilmiş kərə yağı, doşab, bal da tökülə bilər.

Ərzaq: 1 litr süd, 1 st düyü, duz. (3 nəfər üçün)

Xıncılovuzlu süd aşı

Süd aşı qaydasında hazırlanır, lakin bişirilən zaman içərisinə təmizlənilmiş yuyulmuş və doğranmış xıncılovuz əlavə olunur (Ordubad rayonu).

Ərzaq: 1 litr süd, 1 st düyü, 0,5 dəstə xıncılovuz, duz. (3 nəfər üçün)

thing to keep it hot. After 2-3 hours yogurt is ready. Yogurt made of milk from sheep and buffalo is oilier and tastier. The surface of yogurt is covered with cream. Yogurt can be the ordinary one and filtered.

Suzme

Yogurt is poured into a well-filterable bag, hung from a high tree. After being filtered the yogurt is taken from the bag. The filtered water can be used as a medicine against high blood tension and diabetes.

Sud ashi (milk porridge)

Rice (sometimes cereals) is added into the milk with salt (for abundance), sarichichek. Cooked and mixed now and then. When the meal is ready, it is taken from oven, put into plates, unsalted butter and crystal sugar (sometimes bakmaz) is added on, served in shallow dishes, is eaten with lavash and bombu. Melted unsalted butter, bakmaz, honey can also be added on according to the taste.

Ingredients: 1 l of milk, 1 glass of rice, salt. (for 3 persons)

Sud ashi with star of Bethlehem

The cooking rule is the same as in sud ashi, but when it is nearly ready, washed and cut stars of Bethlehem are added (Ordubad region)

Ingredients: 1 l of milk, 1 glass of rice, 0,5 bunch of stars of Bethlehem, salt. (for 3 persons)



Süzme
Suzme



Süd aşı
Sud ashi (milk porridge)



Xıncılovuzlu süd aşısı
Milk porridge with star of Bethlehem

Duru xörəklər

Yarma aşısı

Yarmanı qaynadır, qurudur, dəstardə (dəstar) çəkib qısa tədarük edirlər. İstifadə zamanı həmin yarmanı yenidən qaynadır, bir ovuc buğda unu seyində soyuq suda açılır, yarma aşısının içinə tökülür, pəncərlər (yağlıca, ələyöz, sarmaşığıq, çobankibriti) yuyulur, doğranıb suya tökülür. İçinə yağda qovrulmuş soğan əlavə edilir, qatılana qədər odda qarışdırılır. Zövqə görə duz, istiot, sarıçicək vurulur (Nehrəm k). Muxtar respublikanın bəzi bölgələrində yarma aşısına

Watery meals

Porridge of cereals

Wheat is boiled and dried, grinded in quern and kept for winter. The cereals are boiled again when they are used, one palm of wheat flour is mixed in cold water, poured into the porridge of cereals, vegetables (yaglıja, Puschinia Adams, bindweed, chobankibriti) are washed, cut and poured into water. Onion roasted in oil is added into it, mixed on the oven till the mixture becomes thicker. Salt, pepper, sarichicək is added according to the taste (village of Hehrem). In some areas of Nakhchi-



qurudulmuş pomidor, bibər əlavə edirlər. Yarma aşını əsasən qovurma ilə bişirirlər. Qovurma ilə bişirdikdə yağ-soğan edilmir, qovurma suya atılır və 1 neçə ədəd balaca baş soğan diri halda yeməyə əlavə edilib bişirilir.

Ərzaq: 200 qr yarma, 1 ç/q un, 1 dəstə göyərtili, 1 neçə ədəd kiçik baş soğan, 3-4 tikə qovurma, duz, istiot, sarıkök və ya sarıçiçək. (3 nəfər üçün)

Şilə aşu

Qovurma tavada ocağa qoyulur, qovurmanın yağında xırda doğranmış soğan qızardılır, bibər və ya pomidor əlavə olunur, qaynadılmış su tökülür, ələyöz - bəzi regionlarda-Şərur rayonunda ətirli olması üçün məzrə vurulur. Qaynara düşdükdə düyü, 1 ədəd

van Autonomous Republic dried tomato, pepper are added into the porridge of cereals. Usually it is cooked with govurma (roasted meat). When it is cooked with govurma there is no need to roast onion, govurma is poured into water and some small onions are added and cooked.

Ingredients: cereals - 200 gr , 1 t/s flour, 1 bunch of vegetable, some small bulb onions, 3-4 chunks of govurma, salt, pepper, yellow ginger, (sarichichek). (for 3 persons)

Shile ashi

Govurma in the pan is put on the oven, onion is roasted in its oil, pepper or tomato is added, hot water, then Puschinia adams (in some regions – in Sherur mezre is added for being aromatic) are added, as soon as the mixture starts to boil rice, one potato –cut into small pieces, split



xırda doğranmış kartof, bişmiş noxud ləpəsi, baş soğan əlavə edilir. Bişənə yaxın şüyüd və keşniş doğranıb xörəyə qatılır. Zövqə görə duz, istiot, sarıçitək vurulur.

Babək rayonunun Cəhri kəndində şilə aşı toy mərasimlərində adətən qız evində bişirilirdi.

Ərzaq: 100 qr düyü, 1 ədəd kartof, 3-4 tikə qovurma, 1 ədəd bibər, 1 ədəd pomidor, 50 qr quru pencər (ələyöz, məzrə, şüyüd, keşniş), 50 qr noxud, 1 neçə ədəd kiçik baş soğan, 1 litr su, duz, istiot, sarıçitək. (3 nəfər üçün)

Ələyöz aşı

Soğan doğranıb qızardılır, su əlavə olunur. Su qaynayanda ələyöz doğranıb içərisinə tökülür. Bir az (yerli dialektdə bir burum) qayna-

peas, bulb onion is added. When it is nearly cooked dill and coriander are nicely cut into pieces and added into the meal. Salt, pepper, sarichichek can be used according to the taste.

In the village of Jehry of Babek region shile is also cooked in the bride's house during wedding ceremonies in the neares past.

Ingredients: rice – 100gr, one potato, 3-4 chunks of govurma, one pepper, one tomato, dried vegetable – 50 gr (puschinia adams, mezre, dill, coriander), peas-50 gr, some small bulb onions, water-1 litre, salt, sarichichek. (for 3 persons)

Puschinia adams porridge

The onion is roasted after being cut into pieces, water is added. When the is boiling puschinia adams is cut into pieces and added. After a while



yandan sonra yarmanı əlavə edirlər. Pomidor və ya sarıçiyək, duz, istiot vurulur. Bu xörəyi yarma əvəzinə düyü və qovurma ilə də bişirirlər.

Ərzaq: 3-4 tikə qovurma, 1 ədəd baş soğan, 1 litr su, 30 qr quru ələyöz, 200 qr düyü (və ya yarma), 1 ədəd pomidor (sarıçiyək), duz, istiot. (3 nəfər üçün)

Əriştə aşı, sulu əriştə

Xəmir yoğrulur. Bəzən “suyuq əriştə” adlandırılır. Kündələnir, oxlovla lavaşdan qalın yayılır, uzunnazik doğranır, ələkdə unu ələnir (adi xəmindən duzlu olur). Qovurmanın yağında soğan qızardılır, pomidor və ya tomat vurulur, qaynadılmış su tökülür, içərisinə ayrı bişirilmiş maş (bəzən noxud), balaca bütöv baş soğanlar, quru göyərti; ələyöz, əvəlik,

cereals are added, Tomato or sarichichek, salt, pepper is added. It is cooked with rice instead of cereals and govurma as well.

Ingredients: govurma -3-4 chunks, one bulb onion, one litre of water, puschinia adams -30 gr, rice or cereals – 200 gr, one tomato (sarichichek), salt, pepper. (for 3 persons)

Erishte ashi, watery erishte

The dough is kneaded (saltier than usual one), balled, rolled out with rolling – pin thicker than lavash, cut into long and thin pieces, put into sieve to filter the flour. Onion is roasted in govurma oil, tomato or tomato paste is added, hot water is added, separately cooked beans (sometimes peas), small whole bulb onions, dried vegetables; puschinia adams, sorrel, cut potato, dried alycha



doğranmış kartof, alça və ərik qurusu, qovurmanın ətləri əlavə olunur. Bişdikdən sonra əriştə tökülüb qarışdırılır.

and apricot, chunks of govurma are added. After being cooked erishte (hand-made spaghetti) is added and mixed





Bir neçə dəqiqə qaynadıqdan sonra hazır olur. Süfrəyə veriləndə üzərinə quru nanə də səpilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 1 st qoza maş, hər adama bir tikə qovurma, bir böyük kündədən kəsilmiş əriştə, 200 qr kiçik baş soğan, 100 qr göyərti (ələyaz, əvəlik), 200 qr kartof, duz, istiot (qırmızı bibər də vurula bilər).

Acılı aş

Adətən, bu yeməyi soyuqdəyməsi olan adamlar üçün bişirirlər. Toyuq əti yuyulur, doğranır, pörtləndilir. Bu zaman suyuna bütöv soğan atılır. Bişəndən sonra azca düyü, duz, bol istiot və keşniş tökülür, sarıçičək vurulur. Hazır olan kimi isti halda xəstəyə verilir.

Ərzaq: 3-4 tikə toyuq əti, 2 st su, 2 x/q düyü, 0,5 dəstə keşniş, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

for some minutes. When is served dry mint is used.

Ingredients: for 4 persons: beans- 1 glass, a chunk of govurma per person, erishte made of a big dough ball, small bulb onions- 200 gr, vegetables -100 gr (puschinia adams, sorrel), potatoes- 200 gr, salt, (also red pepper).

Bitter ash

is usually cooked for the person who has coughed cold. Chicken is washed, cut and slightly boiled. Some whole bulb onions are added, when cooked a little rice, much pepper and coriander, sarichichek is added, when is ready is served to the patient while it is hot.

Ingredients: 3-4 chunks of meat, two glasses of water, 2 m/s of rice, half bunch of coriander, salt, pepper. (for 2 persons)





Qovurmalı bulamac

Adətən, bu yemək qışda hazırlanır, un tavada qovrulur, qovurma ilə soğan qızardılır, sonra qızar-



dılmış un əlavə olunur, yağ-soğanla tovlanır, duz, istiot, sarıkök vurulur, qaynar su üstünə tökülüb sıyıq halına gətirilir.

Ərzaq: 3-4 tikə qovurma, 1 ədəd iri baş soğan, 100 qr un, duz, istiot, sarıkök, 2-2,5 st. qaynar su. (2 nəfər üçün)

Yarpızlı şorba

Əsasən yaz-yay aylarında hazırlanır. Doğranmış soğan yağda qızardılır, tomat vurulur, qaynadılmış su tökülür, duz, noxud ləpəsi salınır, Noxud əvvəlcədən bişirilə bilər. Yarpız əlavə olunur və qaynayarkən yumurta salınır. Qovurma ilə də bişirilə bilər.

Ərzaq: 3-4 tikə qovurma, 0,5 st noxud (ləpə), 1 ədəd iri baş soğan, 2 ədəd yumurta, 1 ç/q



Bulamaj with govurma

is usually cooked in winter, flour is roasted in pan, onion is roasted with govurma, the roasted flour is added,

mixed, salt, pepper, yellow ginger is added, hot water is added made as thin as porridge.

Ingredients: govurma -3-4 chunks, one big bulb onion, flour of 100 gr, salt pepper, yellow ginger, hot water of 2 - 2.5 glasses. (for 2 persons)

Soup with horse mint

is made generally in spring –summer. The cut onion is roasted in oil, tomato paste is added, hot water is added, salt, peas (split peas) are added. It can be cooked beforehand. Horse mint is added and egg is added when it is boiling. It can also be cooked with govurma.

Ingredients: 3-4 chunks of govurma, 0.5 glass of peas (split peas), one big bulb onion, 2 eggs, tomato paste -1 t/s, one



tomat, 1 ovuc yarpız, 0,5 L su, duz.
(2 nəfər üçün)

Kələm şorbası

Noxud ayrı bişirilir, soğan yağ-
da qızardılır, kələm üstünə əlavə
olunub qızardılır, varsa ət işkənəsi,
yoxdursa qaynadılmış su tökülür.
Bişmiş noxud, kartof, sumax, duz,
istiöt, sarıçičək, keşniş, şüyüd qatılır.
Hazır olana qədər bişirilir. Süfrəyə
qatıq-sarımsaqla verilir.

Ərzaq: 2 x/q noxud, 200 qr kə-
ləm, 1 ədəd kartof, 1 ədəd baş soğan,
50 qr göyərtili, duz, istiöt, sarıçičək,
100 qr kərə yağı, 1 litr su və ya ət
işkənəsi. (4 nəfər üçün)

palm of horse mint, 0,5 lt water, salt.
(for 2 persons)

Cabbage soup

Peas are cooked separately, onion
is roasted in oil, cut cabbages are added
and roasted, broth, if you do not have,
hot- water is added. The cooked peas,
potato, sumach, salt, pepper, sarichic-
hek, coriander, dill, is added and cooked. It is
served to the table with yogurt – garlic.

Ingredients: peas – 2 m/s, cabbage
-200 gr, one potato, one bulb onion,
vegetable -50 gr, salt, pepper, sarichic-
hek, unsalted butter -100 -gr, 1 lt. water
or juice of meat. (for 4 persons)





Sumaxlı şorba

Noxud ləpəsi yuyulur, qaynadılır yarımışmış vəziyyətə gətirilir. Balaca soğanlar və bir ədəd baş soğan təmizlənilib yuyulur, doğranır, yağda tovlanır, sonra yanına balaca soğanlar tökülüb az qızardılır. Qaynar su və duz əlavə edilir, düyü tökülür, alça (və ya almaxara) vurulur, düyü bişənə yaxın noxud ləpəsi, az sonra isə yu-

Soup with sumach

Split peas are washed, boiled (half-cooked), small onions are cleaned, washed, one bulb onion is roasted in oil, then the small onions are added into it and slightly roasted, hot water and salt is added, rice and alycha (plum) is added, when the rice is cooked eggs are added, at the end pepper and sumach is added.



murtası salınır, axırda istiot və sumaq səpilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 150 qr noxud ləpəsi, 50 qr düyü, 100 qr balaca baş soğan, 1 ədəd iri baş soğan, 4-5 ədəd alça, 4 ədəd yumurta, 150 qr kərə yağı, duz, istiot, sumaq.

Ingredients: for 4 persons: split peas – 150 gr, rice – 50 gr, small bulb onions -100 gr, one big bulb onion, 4 -5 dried alycha, 4 eggs, unsalted butter - 150 gr, salt, pepper, sumach.



Göy lobya ilə yay bozbaşı

Soğan yağda qızardılır, pomidor vurulur, qaynar su tökülür, duz, istiot əlavə olunur. Təmizlənilib yuyulmuş lobya iki bölünərək qazana atılır, bir müddət sonra badımcan soyulub doğranır, göy

Summer bozbash with green beans

Onion is roasted in oil, tomato is added, hot water, salt, pepper is added, Washed and cleaned beans cut into two pieces and added into the sause-pan, after a while egg-plant is peeled and



turş alça ilə birlikdə xörəyə əlavə olunur. Zövqə görə kartof da salına bilər.

Ərzaq: 1-2 ədəd baş soğan, 1 ədəd pomidor, 1 ədəd badımcan, 100-150 qr göy lobya, 1-2 ədəd alça, 1 ədəd kartof, 2-3 x/q kərə yağı, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

Umac aşı

Soğan qızardılır (çox vaxt qovurma ilə bişirilir), tomat, su, xırda doğranmış quru ələyöz, əvəlik, quru

cut, with fresh sour alycha added into the meal, potato can also be used according to the taste.

Ingredients: 1-2 bulb onions, one tomato, one egg-plant, green beans - 100-150 gr, 1 -2 fresh alycha, one potato, unsalted butter – 2-3 m/s, salt, pepper. (for 2 persons)

Umaj ashi

Onion is roasted (mostly cooked with qovurma), tomato paste, water, dried puschinia adams are cut thinly,



alça (bəzən almaxara), ərik, baş soğan, qaynadılmış noxud, maş, ərik qurusu da içinə qatılır, duz, istiot vurulur, bişənə yaxın üzərinə umac (unun üzərinə su çilənir, duz vurulur, əllə ovularaq umac hazırlanır) əlavə edilir. Dərin qabda yeyilir.

Ərzaq: 2 x/q kərə yağı (və ya bir neçə tikə qovurma), 1 litr su, 1 st ağ maş, 10-15 ədəd balaca soğan, əvəlik, 50 qr ərik və alça qurusu, 200 qr əriştə, 1 x/q tomat, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

Maş

Naxçıvan mətbəxində lobyadan hazırlanan xörəklər çoxdur. Onun qurudulmuş dənəsi maş adlanır. Göy lob-

sorrel, dried alycha (plum) apricot, bulb onion, boiled peas, mush (dried beans), dried apricot also, salt, pepper is added, when the meal is getting ready umaj (water is sprayed on flour, salted, crumbled by hand) is added, is eaten in deep dishes.

Ingredients: unsalted butter -2 m/s (or some chunks of govurma), one litre of water, one glass of white mush, 10-15 small bulb onions, sorrel, apricot and dried alycha -50 gr, erishte -200 gr, 1 m/s tomato paste, salt, pepper. (for 4 persons)

Dried beans

In Nakhchivan the meals made of beans (the dried ones are called “maş”) are a lot. Roasted beans, beans soup,



yadan lobya ıgırtması, lobya řorbası və s. hazırlanır. Ətli göy lobya qurudularaq qışda istifadə olunur. Qurudulmuş lobya dənələri (maş, xüsusilə geniş istifadə olunur. Ordubad rayonunda maşdan daha çox istifadə edilir və rayonun dağlıq kəndlərində becərilən maş özünəməxsus dadı ilə fərqlənir. Məmli maşı (lobyası) adi lobyaya nisbətən böyük olur, açıq çəhrayı rəngdə, üzəri nöqtəli olur, Ordubadın Dəstə, Üstüpu və Unus kəndlərində lobyanın müxtəlif növləri yetişdirilir; quru maş, qara maş, ağ böyük maş (Fərrux maşı), məmli maşı lap balacaları qoza maş (cücü maş) adlanır.

Maş řorbası

Maş yuyulur, suda qaynadılıb suyu atılır (dişlərə ziyandır, həm də rəngi xoşagəlməz olduđu üçün yenidən üzərinə qaynadılmış su tökülüb bişirilir. Bişmiş maşın üzərinə qaynadılmış mal əti, kartof, sarı almaxara, ərik qurusu, heyva dilimləri, soğandağ, duz və istiot, sarıçiçək, hazır olana yaxın quru nanə əlavə edilir. Kartofu

etc are made of green beans. The fleshy beans are dried and used in winter. The dried beans (maş) are more frequently used. Dried beans is more frequently used in Ordubad region, and the beans grown in the mountainous areas are specifically tasty. The dried beans (maş) called Memli is bigger than the usual one, it has light pink colour and spotty like dots, mostly is grown in Ustupu and Unus villages of Ordubad region, dried “maş” black “maş” white big “maş” are called Ferrukh “maş”, memli “maş”, the little ones are called goza “maş” (small dried beans (maş)).

Soup made of dried beans

Dried beans are washed, boiled in water and its water is thrown (it is harmful for teeth and the colour is unpleasant). Once more hot water is added on it and cooked. Beef, potato, yellow plum, dried apricot, quince slides, roasted onion, salt, pepper, sarichichek, are added into the cooked dried beans, when the meal is getting ready mint is added,



bişəndə xörək hazır olur. Qovurma ilə bişirildikdə soğan dağ edilmir, baş soğan bütöv əlavə olunur, mal əti əvəzinə isə qovurma tökülür. Quru lavaş çörəyi qaba doğranır, xörəyin suyu üzərinə tökülüb yeyilir. Xörəyin qalan hissəsi isə sulanmış lavaşla 2-ci pay kimi süfrəyə verilir. Bəzən xörəyin maşı və kartofunu əzib yeyirlər (Ordubad rayonu).

Ərzaq: 4 nəfər üçün 250 qr maş, 0,5 kq ət (adama 1 və ya 2 tikə qovurma), 300 qr kartof, almaxara, ərik qurusu, heyva, soğan, nanə qurusu, tomat və ya sarıçiçək.

Yumurtalı qovurma şorbası

Mal əti xırda-xırda doğranır, dağ olunmuş yağda qovrulur, əvvəlcədən bişirilmiş noxud ləpəsi (yerli

when the potato is cooked it means that the meal is ready. When is cooked with govurma onion is not roasted, bulb onion wholely is added, govurma is used instead of beef. The crumbled lavash is added into the broth of the meal and eaten. The remaining parts of the meal is served as second portion and is eaten with watered lavash. Sometimes it is eaten by mashing the beans and potatoes (Ordubad region)

Ingredients: for four persons: dried beans -250 gr, 0.5 kg meat (1-2 chunks of govurma), 300 gr potatoes, dried plum, dried apricot, quince, onion, dry mint, tomato or sarichichek.

Govurma soup with eggs

Beef is cut into small pieces, roasted in hot oil, beforehand cooked split peas (in local dialect it is called mugesh



dialektde buna “mığəşər” deyilir) tomat (yaxud sarıçək), su, duz, istiot, kartof əlavə edilir. Yumurta xörək bişənə yaxın bütöv, qarışdırılmadan vurulur. Bu xörəkdə ət əvəzinə qovurmadan da istifadə edirlər.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,5 kq ət, 1 baş soğan, 300 qr kartof, 200 qr noxud ləpəsi, tomat, su, duz, istiot, 4 ədəd yumurta.



or in dialect – mığəşer), tomato paste (sarichichek), salt, water, pepper, potato, are added. Eggs are added without mixed wholly when the meal is going to be ready. Govurma can also be used instead of beef.

Ingredients: for four persons: Beef – 0.5 kg, one bulb onion, potatoes - 300 gr, split peas -200 –gr, tomato paste, water, salt, pepper, four eggs.

Hay-hay

Ət qovurmasının yağında doğranmış soğan qızardılır, su tökülür, bişdikdən sonra üstünə doşab tökülür (daha çox üzüm doşabı), oddan götürülür, lavaş doğranıb yeyilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 3-4 tikə qovurma, 1 ədəd baş soğan, 1 litr su, 1 st doşab.



Hay-hay

Onion is roasted in govurma oil, water is added, after being cooked bakmaz is added on (mainly bakmaz made of grapes), is taken from the oven, lavash is crumbled into it and eaten.

Ingredients: for four persons: 3-4 chunks of govurma, one bulb onion, one litre of water, one glass of bakmaz.



Təndir pitisi

Erkək quzu və ya qoyun əti xırda tikələrə bölünür, yuyulub çölməyə yığılır, 1-2 tikə quyruq əlavə olunur, kiçik soğanlar təmizlənilib bütöv halda çölməyə ətin üzərinə atılır, bu halda həm soğanın dadı xörəyə çıxır, həm də ətin xoşagəlməz iyini özünə çəkir, bişəndən sonra həmin soğanlar atılır. Bəzi bölgələrdə heyva dilimlənib xörəyə əlavə olunur. Bişirilmiş noxud atılır, çölməyin ağzına qədər su tökülür, sarıçiçək, duz, istiot əlavə edilir. Bundan sonra çölməyin ağzı xəmirlənilib qapağı qoyulur ki,

Təndir piti (pot-roast in tendir)

Mutton from ram or male lamb is chunked, washed and put into a pot (earthenware), 1-2 pieces of animal fat are added, small bulb onions are peeled and added wholly on the meat, so the onion gives taste and takes the unpleasant odour, when the meal is cooked those onions are thrown. In some areas quince slides are also added into the meal. Cooked peas and water is filled to overflowing, then sarichichek, salt, pepper are added. Then the mouth of pot is doughed after the lid is put, not to let the steam





buğu (buxarı) çıxmasın. Çölmək təndirdəki közə qoyulur, təndirin ağzı duvaqla örtülür. 2 saata piti hazır olur. Süfrəyə veriləndə üzərinə quru nanə də əlavə olunur. Piti süfrəyə quru və sulanmış lavaşla, soğan, göyərtili ilə verilir. Zövqə görə əvvəlcə suyuna quru lavaş doğranıb yeyilir, sonra qalan ərzaqlar: ət, kartof, noxud və s. sulanmış lavaşla yeyilə bilər.

Adi piti də eyni qaydada, yalnız təndirdə yox, odun üstündə bişirilir. Pitiyə Culfa rayonunun Kərimqulu Dizə kəndində “şovrə” də deyirlər.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,5 kq ət, 100 qr noxud, 100 qr quyruq, 5-6 ədəd baş soğan, duz, istiot, sarıçitək.

Bozbaş

Qoyun, bəzən mal ətindən bişirilir, sulu olur. Hazırlanma xüsusiyyətləri

go out. The pot is put on the embers in tendir, the mouth of tendir is closed with something (e.g. duvag – on which doughs are rolled out). In two hours piti is ready, when is served onion, vegetables, dry and wet lavash are also presented. First, dry lavash is crumbled into it and eaten, then the others are eaten with wet lavash, but it depends on tastes.

Ordinary piti is prepared in the same way, not in tendir but on the oven. In the village of Kerimqulu Dize in Julfa region piti can also be called “shovre”.

Ingredients: for four persons: meat -0.5 kg, peas -100 gr, animal fat – 100 gr, 5-6 bulb onions, salt, pepper, sarichichek.

Bozbash is made of mutton, sometimes of beef, becomes watery. It has got different kinds: chunk bozbash,





yətinə görə müxtəlif növü var: parça-bozbaş, küftəbozbaş, soğanbozbaş, qovurmabozaşı və s. Bozbaşın hazırlanmasında ətdən əlavə noxud, soğan, kartof, almaxara, alça qurusu, sarıçiçək (və ya sarıkök, zəfəran) və s. istifadə olunur. Naxçıvanın bəzi yerlərində bozbaş “şorba” da deyirlər.

Şorba (noxudbozaşı)

Suya ət, duz əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığılır, ət bişəndən sonra suyu süzülür, yağda qızardılır, üzərinə ət qızarana yaxın xırda doğranmış soğan əlavə edilib qızardılır, tomat

meatball bozbash, onion bozbash, go-vurma bozbash. Besides of meat, peas, onion, potato, plum, dried alycha, sarichichek, (or yellow ginger, saffron), etc are used in preparation of bozbash. In some places of Nakhchivan it can also be called shorba.

Shorba (bozbash with peas)

Meat, salt is added into water and boiled, the scum is removed, when the meat is cooked, meat is separated from the broth and roasted in oil, before the meat is well-roasted cut onions and



(bir çox hallarda sarıçiçək) əlavə olunur. Ələkdən süzülmiş işgənə (Şahbuz, Kəngərli rayonlarında “təngov”, Ordubadda “şorsu” və ya “şərov”, Naxçıvan şəhərində “işgənə”, Babək rayonunun Nehrəm kəndində və bəzi böl-

tomato paste (sarichichek) are added. The broth filtered from sieve (is called tengov in Kengerli region, shorsu or sherov in Ordubad, ishgene in Nakhchivan city, jigatay in the village of Nehrem and in some regions) and in



gələrdə “cığatay” adlandırılar) üzərinə tökülür. Xörəyə ayrı bişirilmiş noxud və ya noxud ləpəsi, kartof əlavə edilir. Qoyun ətindən bişirildikdə quyruq da əlavə edilir.

Son dövrlərə qədər (Nehrem kəndində) xörəyin hər hissəsini - əti, kartofu, noxudunu süfrəyə ayrı-ayrı qoyurdular. Bəzi ailələrdə bu adət indi də



some territories is added on the roasted meat. Separately cooked split peas, potato are added. If mutton is cooked animal fat is also added.

Lately in Nehrem all the parts of meal –meat, potato, peas were served separately. Some families

keep this tradition nowadays. In most areas broth is eaten with crumbled dry lavash, the remaining – with wet lavash.



*Quru lavaş
Dry lavash*



davam edir. Əksər bölgələrdə isə xörəyin suyuna quru lavaş doğrayıb yeyir, digər ərzaqlar isə sulanmış lavaşla yeyilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,5 kq ət, 300 qr kartof, 1 ədəd baş soğan, 200 qr noxud, duz, istiot, tomat və ya sarıçiçək.

Daş küftəsi (küftəbozbaş)

Ət xüsusi yastı daşın üzərində (“ət daşı” adlanır) ağac toxmaqla (əsasən, qoz, tut ağacından hazırlanır) döyülür, ət hazır olana yaxın əvvəlcədən isladılmış noxud ləpəsi, quyruq, soğan, göyerti (əsasən məzrə, bəzən isə nanə, reyhan, şüyüd, tərşun da az miqdarda) ətlə birlikdə döyülür. Qış aylarında göyerti ətlə döyülmür, qurudulmuş göyerti hazır ətənin içərisinə

Ingredients: for four persons: meat -0.5 kg, potatoes -300 gr, one bulb onion, peas -200 gr, salt, pepper, tomato paste or sarichickek.

Dash kufte (Kuftebozbash)

Meat is beaten on a special flat stone (called meat stone) with the wooden beetle (generally is made of walnut tree or mulberry tree), when it becomes ready, split peas kept in water beforehand, animal fat, onion, vegetable (mostly mezre, sometimes mint, basil, dill, tarragon in a small amount) are mixed with the meat and is beaten. In winter season dried vegetables are added into





ovulur. Tam ağarana qədər döyüldük-dən sonra ətin üzərinə düyü (yumru düyü), duz, sarıçiçək, istiot, yumurta, azca isti su əlavə edilir, əllə yaxşıca qarışdırılır. Ət əldə yumrulandır, içərisinə adətən alça, gavalı, almaxara, bəzi hallarda isə qaynadılmış yumurta (yerli şivədə şor yumurta adlandırılır) qoyulur. Qaynar suya salınıb bişirilir. Suya duz, sarıçiçək və ya tomat, küftə mal ətindən bişirildikdə yağ vurulur. Daş küftəsinə bəzi bölgələrdə kartof da salınır.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,4 kq ət, 1-2 tikə quyruq (və ya yağ), 1 ədəd iri baş soğan, 50-60 qr noxud ləpəsi, 50-60 qr düyü, 1 ədəd yumurta (içərisinə yumurta qoyduqda hər küftəyə bir ədəd əlavə götürülür), 200 qr kartof, məzrə, nanə, tərşun, reyhan, şü-

the meat by grinding. The meat is beaten till the mixture becomes full white, then rice (round rice), salt, sarichichek, pepper, eggs, a little hot water are added and mixed well by hand. Meat is balled in hand, usually alycha, plum, in some cases boiled egg are put inside the ball (In Nakhchivan the boiled egg is called shor yumurta). The meatballs are put into hot water and cooked. Salt, sarichichek or tomato paste is added into the water, if the meatballs are made of beef, oil is added. In some places potatoes are added too.

Ingredients: for four persons: meat -0.4 kg, 1 -2 chunks of animal fat (or oil), one big bulb onion, split peas -50 -60 gr, rice -50 -60 gr, one egg, (when is needed to put inside – one egg for each meatball), potatoes – 200 gr, mezre, mint,



yüd (quru olduqda hərəsindən 1 qr), alça və ya gavalı (hər küftəyə bir ədəd), duz, istiot, sarıçiçək və ya tomat (yay aylarında pomidor).

Arzuman küftəsi

Qaysı, almaxara, yuyulur yağda qovrulur, qoz, xırda doğranmış soğan, keşniş ayrı-ayrılıqda yağda qovrulur, duz, istiot vurulub toyuq üçün içlik hazırlanır. Toyuq duzlanır, 30 dəqiqə qaynadılır. Qaynamış toyuğun üzərinə limon sıxılır, sarıçiçək, duz, istiot,

basil, dill (when they are dry 1 gr from each), alycha or plum(one for each meatball), salt, pepper, sarichickek or tomato paste (tomato in summer months)

Arzuman kufte

Dried apricot (qaysi), plum is washed and roasted in oil. Walnut kernel, well-cut onion, coriander, is roasted separately, salt, pepper is added and stuffing is prepared for chicken. Chicken is salted and boiled for 30 minutes. Lemon juice, sarichickek, salt pepper,



darçın və isti suda isladılmış alça lavaşası çəkilir. İçərisinə hazırlanmış içlik doldurulur, toyuğun ayaqları sapla bir-birinə bağlanır ki, içlik dağılmasın, ət toxmaqla döyülür, soğan da ətlə birlikdə döyülür (yumşaq olması üçün). Üzərinə qurudulmuş zirinc, yumurta, quru nanə, qurudulmuş

cinnamon are sprayed on the chicken and it is covered with alycha lavash (alycha jam is made like lavash and dried). It is filled with the stuffing agents, the legs of chicken are tied with thread not to let the stuffing fall out, meat and onion are beaten together with beetle (for softening). Dried bar-



qızılgül ləçəyi ovulub tökülür, 2 x/q yağ, duz, istiot, sarıçiçək, təzə və yaxud qurudulmuş məzrə, keşniş, reyhan xırda doğranıb ətə qatılır və yaxşıca qarışdırılır. Zirinc əvəzinə qurudulmuş və dənəsi çıxarılmış gilənar da qatmaq olar.

Tənzif açılır, ətli qarışıq 5 sm qalınlığında onun üstünə yayılır, toyuq həmin ətin üstünə qoyulur, onun üzəri də ətli qarışıqla tamam örtülür, tənzifə bükülüb düyünlənir. Yağ-soğan hazırlayır, tomat vurulur və toyuğun suyu üzərinə tökülür. Qaynayanda küftə içərisinə salınır. Tez-tez çevrilir ki, toyuğun içərisi yaxşı bişsin. Əlavə edilmiş suyun üçdə biri qalanda küftə bişmiş hesab edilir. Küftənin suyuna kartof da vurula bilər. Süfrəyə quru və sulu halda verilə bilər. Quru şəkildə verildikdə böyük boşqaba qoyulur,

berry, eggs, dried mint, dried rose flower (grinded), 2 m/s oil, salt pepper, sarichichek, fresh or dried mezre, coriander, grinded basil are added into the meat and mixed well. Dried and unstoned cherry can also be used instead of barberry.

The gauze is opened, the meaty mixture is spread on it in the thickness of 5 cm, chicken is put on it, its surface is also covered with meat mixture and the gauze is rolled and tied. Onion is roasted in oil, tomato paste is added and poured on the chicken broth. When it is boiled meat ball is put into it, turned quickly, so the stuffing inside be cooked well. When one third of broth is left meatball is cooked. Potatoes can also be added to the meatball broth. It can be served to the table with meatball and broth sepa-



yanına limon, halqa-halqa doğranmış soğan, pomidor, xiyar, qoyulur. Sulu halda verildikdə böyük kasada ortaya gəlir, süfrədə balaca kasalarla paylaşıdırılır. Sulanmış lavaş, tərəvəz və göyərtilərlə yeyilir.

Qeyd: Toyuğun içinə 3-4 ədəd qaynadılıb, soyulmuş yumurta da qoymaq olar.

Ərzaq: 1 ədəd toyuq (beçə), 1,5 kq mat əti, 5 ədəd yumurta, 50 qr göyərtiləri (reyhan, keşniş), 50 qr qoz (cəviz), 50qr qaysı ərik, 50 qr almaxara (qara gavalı qurusu), 150 qr soğan, 200 qr yağ (kərə, nehrə yağı), 1 ədəd pomidor və ya 1-2 xörək qaşığı tomat pastası, 50 qr zirinc, 50 qr məzrə (küftə pəncəri), nanə, duz, döyülmüş istiot, sarıçitək, sarıkök, qurudulmuş qızılgül ləçəyi, 1 ədəd limon.

Cəviz küftəsi

Cəviz (qoz) ət maşınında çəkilib, içinə düyü, yumurta, nanə, duz, istiot

rately. When the meatball is served lemon, onion cut in rings, tomato, cucumber are given beside. The broth is served in a big bowl, then taken into small bowls. They are eaten with watered lavash, vegetables and greens.

Note: 3 -4 boiled eggs can also be put into chicken.

Ingredients: one chicken (young), 1,5 kg of meat (beef), 5 eggs, 50-gr greens (basil, coriander), walnut kernel -50 gr, dried apricot -50 gr, plum -50 gr, onion -150 gr, oil (unsalted butter, melted butter) -200 gr, one tomato or 1-2 m/s of tomato paste, barberry -50 gr, mezre -50 gr, mint, salt, grinded pepper, sarichichik, yellow ginger, dried rose flower, one lemon.

Walnut kufte (meatball made of walnut)

Walnut kernel is minced, rice, mint,





əlavə olunub qarışdırılır, əl boyda küftələr hazırlanır. Qazanda baş soğan kərə yağında qızardılıb pomidor tomatı (və ya sarıçiçək) vurulur, üzərinə su tökülüb küftələr salınır, 30 dəqiqə müddətində bişirilir.

Ərzaq: 300 qr qoz, 5 ədəd yumurta, 1 st düyü, 1 ədəd baş soğan, 1 ç/q nanə, 1ç/q tomat və ya sarıçiçək, duz, istiot, 100 qr kərə yağı. (3 nəfər üçün)

Qarın küftəsi

Təmizlənilib yuyulmuş mal qarını daşda döyülür (və ya ət maşınında çəkilir). İçinə soğan, sarıçiçək, göyərtili (cəfəri, məzrə, tərşun, şüyüd), 1 ədəd yumurta, duz, istiot vurulur. Küftə hazırlanıb yağ, duz, sarıçiçək vurulmuş qaynayan suya salınır, 30 dəqiqə bişirilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,5 kq mal

salt, pepper are added, meatballs are made. Onion is roasted in sause-pan with oil, tomato paste (or sarichichek) is added and water is poured, meatballs are added and cooked for 30 minutes.

Ingredients: walnut kernel -300 gr, 5 eggs, one glass of rice, one bulb onion, one tea-spoon mint, 1 t/s tomato paste or sarichichek, salt, pepper, 100 gr. butter. (for 3 persons)

Stomach kufte (meatball made of stomach)

Cleaned and washed cow stomach is minced (or is beaten on stone). Onion, sarichichek, greens (mezre, tarragon, dill, parsley), one egg, salt, pepper are added into it. Meatballs are made, put into the hot water which is added oil, salt and sarichichek, cooked for 30 minutes.

Ingredients: for four persons: 0.5





qarnı, 1 ədəd iri baş soğan, 1 ədəd yumurta, 50 qr göyərti, duz, istiot, sarıçicək. (4 nəfər üçün)

Rıza küftə

Çəkilməş ətə soğan, yumurtanın ağı, duz, istiot, sarıçicək vurulur, möhkəm qarışdırılır, balaca küftəciklər

kg stomach, one big bulb onion, one egg, greens-50 gr, salt, pepper, sarichickek. (for 4 persons)

Rıza kufte

Onion, the white of egg, salt, pepper, sarichickek are added into the minced meat, mixed well, small meatballs are ma-



hazırlanır, yağda qızardılır. Kartof və soğan ayrıca qızardılır, tomat vurulur, 1 ç/q şəkər tozu əlavə edilib su tökülür. Doğranmış keşniş vurulur, suya hazır küftə və kartof əlavə edilir. 5-10 dəqiqə dəmdə qalır.

Ərzaq: 250 qr çəkilməş ət, 2 ədəd iri baş soğan, 3-4 ədəd kartof, 0,5 dəstə keşniş, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

Zəm-zəm küftəsi

Qarın (mal qarnı) ət maşınından keçirilir, narın doğranmış soğan, göyərti

de and roasted in oil. Potatoes are separately roasted, tomato paste is added, then 1 t/s crystal sugar is mixed with water and added. After adding the cut coriander, the ready meatballs and potatoes are added into and kept for 5 -10 minutes.

Ingredients: minced meat -250 gr, 2 big bulb onions, 3-4 potatoes, 0.5 bunches of coriander, salt, pepper. (for 4 persons)

Zem-zem kufte

Stomach (from cow kinds) is minced, onion, well-cut vegetables (coriander, dill,



*Zəm-zəm küftəsi
Zem-zem kufte*



*Dil küftəsi
Dil kufte (meatball made of tongue)*



(keşniş, şüyüd, məzrə, cəfəri), duz, istiot, sarıçitək vurulub yaxşı qarışdırılır. Tənzifin üzərinə qarını yayırlar. Suda bişirilmiş beçəni həmin yayılmış qarına bükürlər, günəbaxan yağı ilə hamarlanır. Beçənin suyuna yağda qızardılmış soğan, duz, sarıçitək əlavə edilir, zəməzəm küftəsi tənzifin içində qazanda bir saat ərzində bişirilir.

Ərzaq: 1 kq qarın, 500 qr baş soğan, 200 qr göyərtili (keşniş, şüyüd, məzrə, cəfəri), duz, istiot, sarıçitək, 1 ədəd beçə (ev toyuğu), günəbaxan yağı.

Dil küftəsi

Dil baş soğan, düyü, keşniş, məzrə ilə birlikdə ət maşınından keçirilir və ya toxmaqla döyülür. Üzərinə yumurta, yağ, duz, istiot, sarıçitək vurulub yaxşı qarışdırılır, küftə hazırlanıb duz, istiot, sarıçitək vurulmuş qaynar suda 30 dəqiqə ərzində bişirilir.

Ərzaq: 1 ədəd qaramalın dili, 1 ədəd baş soğan, 100 qr düyü, 2 x/q yağ, 100 qr göyərtili (keşniş, məzrə), duz, istiot, sarıçitək, 1 ədəd yumurta. (2 nəfər üçün)

İçalat şorbası

İçalat (ciyər, ürək, böyrək), quyruq balaca doğranır, azca pörtlədir, soğan dilimlənir, az yağda qızardılır pörtlümüş quyruq soğana əlavə edilib qızardılır. Pörtlümüş icalat üzərinə tökülüb tovlanır. Pomidor soyulub doğranır, üzərinə tökülür. Azca qızardılmış kartof əlavə edilir, duz, istiot, sarıkök səpilir. Qarışdırılıb bir

mezre, parsley), salt, pepper, sarichichek are added and mixed well. The minced stomach is spread over the gauze, the boiled young chicken wrapped with spread stomach, evened with sunflower oil. Onion roasted in oil, salt, sarichichek are added into the broth of chicken, zem-zem kufte (the mixture in the gauze) cooked in that broth for one hour.

Ingredients: 1 stomach, bulb onions -500 gr, vegetables -200 gr (coriander, dill, mezre, parsley), salt, pepper, sarichichek, 1 young domestic chicken, sunflower oil.

Dil kufte (meatball made of tongue)

Tongue is minced or beaten with beetle together with bulb onion, rice, coriander, mezre. Egg, oil, salt, pepper, sarichichek are added and mixed well, meatballs are made and cooked in hot water for 30 minutes.

Ingredients: 1 cow tongue, 1 bulb onion, rice -100 gr, 2 m/s oil, vegetables -100 gr (coriander, mezre), salt, pepper, sarichichek, 1 egg. (for 2 persons)

Offal soup

Offal (liver, heart, kidney), animal fat are cut into pieces, boiled a little, the broth is taken, onion is roasted in little oil, the boiled mixture is added and roasted, tomato is peeled and added, softly roasted potatoes, salt, pepper, yellow ginger are added into the broth and cooked in warm oven for 10-15 minutes.



az qızardıqdan sonra işgənə (ətin qaynadığı su) əlavə edilib vam odda bişirilir (10-15 dəqiqə).

Ərzaq: 1 qoyunun içalatı, 300 qr quyruq, 100 qr kərə yağı, 30 qr soğan, 2 ədəd pomidor, 200 qr kartof, duz, istiot, sarıkök, 1 litr işgənə. (5 nəfər üçün)

Xəmirası

Un, su, yumurta və duzla xəmir yoğrulur, kündələnib açılır, 2-3 mm enində əriştə doğranır, ələkdən keçirilərək unu təmizlənilir. Ətin sümükləri qaynadılır, süzülür, döyülmüş ətdən kiçik küftələr düzəldilib ət suyuna salınır. Küftələr duzlu olur. Ağ lobya əlavə edilərək bişirilir. Hazır olanda doğranmış əriştə tökülüb 5 dəqiqə qaynadılır, üzərinə keşniş, yaxud quru nanə səpilir. Süfrəyə gətiriləndə ayrıca

Ingredients: one sheep offal, animal fat -300 gr, unsalted butter -100 gr, onion -30 gr, 2 tomatoes, potatoes -200 gr, salt, pepper, yellow ginger, broth - 1litre. (for 5 persons)

Khemirashi

Dough is made with water, egg and salt, dough balls are made and rolled out, cut into pieces of 2-3 mm, its flour is filtered in sieve. The meat bones are boiled, filtered, small meatballs are made of minced meat and added into the broth. Meatballs become salty, white beans are added and cooked, when is ready the erishte (dough cut into pieces) is added and boiled for 5 minutes, coriander or dried mint is



qabda sirkə də qoyulur.

Ərzaq: 1 st su, duz, 1 ədəd yumurta, aparana qədər un (normal xəmir yoğrulur).

1 litr işgənə, 100 qr yumşaq ət, 30 qr ağ lobya, duz, istiot, sarıçiçək, quru nanə. (3 nəfər üçün)

Xaş

Qoyunun kəllə və ayaqları ütülür, ilıq suda (belə suya bəzi bölgələrdə lilimar, lilivan su da deyilir) təmizlənir, yuyulub doğranır, sonra qarın qaynar suda təmizlənir, yuyulur, doğranır kəllə ilə birlikdə qazana qoyulur və üzərinə su, duz əlavə edilib vam odda bişənə qədər qaynadılır. Suyu çəkilərək az qalır. Süfrəyə baş soğan və sarımsaqla verilir. Mal ayaqlarından da xaş bişirilir. Bəzən doğ-

added, vinegar can also be used when the meal is served.

Ingredients: water -1 glass, salt, 1 egg, flour (for need) broth -1 litre, meat - 100 gr (boneless), white beans -30 gr, salt, pepper, sarichichek, dried mint. (for 3 persons)

Khash

The head and legs of ram are scorched and cleaned in warm water, washed and cut into pieces and put into a sause-pan, salt and water is added and cooked on warm oven. Bulb onion is added wholely to take the odour. A little water is left as it boils much. Bulb onion and garlic can be used when it is served. Sometimes the head and legs are cut into pieces and wrapped with stomach and cooked.



*Qoyunun başı, qarnı və
ayaqlarından hazırlanmış xaş
Khash made of head, stomach and
legs of sheep*



*Malın ayaqlarından
hazırlanmış xaş
Khash made of animal's legs*



ranmış kəllə və dırnaqlar qarına bükülərək bişirilir.

Ərzaq: 1 qoyun kəlləsi, ayaqları və qarını, 3 litr su, 2-3 ədəd baş soğan, duz.

Qarın qoyması

Mal qarını yuyulub təmizlənir, əvvəlcədən qaynamamış (60-70^o) isti su hazırlanır. Qarın 3-4 dəqiqə həmin isti suya salınır və çıxarılaq üst hissəsi bıçaqla qaşınır və ya bir qat dərisi soyulur (üst hissəyə “tiftik də deyilir”), tiftiyi təmizlənir, müxtəlif kiçik ölçülü hissələrə bölünür və bir burum qaynadılaraq suyu atılır. Pörtlədilmiş qarın hissəcikləri qazanda yağ-soğanla tov-

Ingredients: 1 ram’s head-legs and stomach, 4 litres of water, 2-3 bulb onions salt.

Garin Goyması (Boiled Tripe)

First, clean the beef tripe and rinse well with cold water. Keep the tripe in hot, but not boiled water (60-70^o) for 3-4 minutes and then clean its surface (also called “tiftik” in Azerbaijani) with a knife. Next, chop it up into small pieces and bring to a boil in a pot. Once boiled, drain it in a colander. Then heat the oil in a deep-frying pan, cook the pieces of tripe together with onions





lanır, tomat vurulur. Yenidən həmin qarnın üzərinə qaynanmış su tökülərək bişirilmək üçün vam odun üzərinə qoyulur. Su qarın hissələrinin üstünü örtənə qədər davam etdirilməlidir. Zöv-qə görə duz, istiot vurulur. İçərisinə quru alça, xırda baş soğan, əvvəlcədən suda isladılıb yumşalmış noxud atılır və tam bişənə qədər qaynadılır. (Şərur rayonu).

Qarın həm də təkcə suda da bişirilir. Bu zaman qarın yuxarıdakı qaydada təmizlənir və su əlavə edilərək tam yumşalana qədər bişirilir. Hər iki halda qarının suyu bişib azalmalıdır və yeməyə tez-tez nəzarət edib, kəfi yığılmalıdır. Bu qayda ilə hazırlanan qarını sirkə- sarımsaqla da yemək olar.

Ərzaq: 1 malın qarnı, aparana qədər su, 15- 20 ədəd alça, 10-12 ədəd balaca soğan, 100 qr noxud, duz, sirkə-sarımsaq.

Ətli xəngəl

1. Ət baş soğan və quyruqla birlikdə toxmaqla döyülür və ya xırda qiymələnir (hazırda daha çox ət maşınında çəkilir). İçinə duz, istiot, keşniş, şüyüd, məzrə vurulur. Adi xəmir yoğrulur, kiçik kündələr tutulur, oxlovla yayılır, içinə ət qoyulub bükülür, qaynar suda bişirilir.

Ərzaq: 0,5 kq ət, 100 qr quyruq, 200 qr göyərtili (keşniş, şüyüd, məzrə), 300 qr un. (3 nəfər üçün)

2. Quru xəngəl də bişirilir. Un, su, duz və yumurta vurub xəmir yoğrulur. Nazik lavaşlar yayılır, kiçik romblar formasında bıçaqla kəsilir,

until brown, mix in the tomatoes, then stir the mixture. After that, pour boiling water down the mixture so that the pieces of tripe are fully covered by water and then boil over a low heat until ready. Finally, as it boils, season with salt and pepper, add dried alychas, small onions, and soaked peas. (peculiar to Sharur region)

The tripe is also cooked simply by bringing to a boil. To do so, beef tripe is cleaned and rinsed well and then is boiled in a pot until ready.

In both cases, scum should be skimmed off the surface as water gets reduced. The tripe cooked in this way may be eaten with a vinegar-garlic mixture.

Ingredients: beef tripe, 15-20 alychas, 10-12 small onions, 100g peas, salt, pepper, vinegar-garlic mixture, vegetable oil.

Khangel with meat

1. Meat is minced with animal fat and cut into very small pieces, salt pepper, coriander dill, mezre are added. Ordinary dough is made, small dough balls are made, meat is filled into the dough balls and boiled in hot water.

Ingredients: 0,5 kg meat, 100 gr fat, 100 gr vegetables (coriander, dill, mezre), 300 gr flour. (for 3 persons)

2. Dry khangel is also cooked. The dough is made with flour, water, salt and egg. Thin lavashes are made, cut in the form of rhomb, cooked in boiling salty water, filtered through a colander



qaynayan duzlu suda bişirilir, aş-süzəndən süzülüb boşqablara çəkilir. Üstünə kərə yağında qızardılmış soğan və ya qovrulmuş qiymə, toyuq çığırtması, yağlı qoyun ətinin soğançalı qızartması qoyulur, həmçinin qurut, yaxud sarımsaqlı qatıq tökülür.

Ərzaq: 200 qr un, 50 qr kərə yağı, 200 qr baş soğan, 200 qr ət (və ya toyuq), duz, istiot. (3 nəfər üçün)

Düşbərə

Sümüklər qaynadılıb işgənə hazırlanır, yumşaq qoyun əti soğanla birlikdə daşda döyülür və ya ətçəkən maşından keçirilir, içərisinə duz, istiot, keşniş əlavə edilib, iç hazırlanır. Un, su, duz və yumurta qarışdırılaraq xəmir yoğrulur, kündələnib nazik lavaş

and put into plates. Onion roasted in unsalted butter, roasted small chunks, roasted chicken, roasted fatty mutton with roasted onions are added on the plates and qurut or yogurt with garlic is added.

Ingredients: 200 gr of flour, 50 gr of unsalted butter, 200 gr of onions, 200 gr of meat or chicken, salt, pepper. (for 3 persons)

Dushbara (Dumplings)

Broth is made of bony meat, the meat is minced with onions, salt, pepper, coriander are added and mixture for stuffing is made, Flour, water, salt and egg are mixed and dough is prepared, dough balls are made, rolled out like thin lavash. Lavash is cut in the form



açılır. Lavaş kiçik kvadrat formalarda (3 sm x 3 sm) kəsilir, hər kvadratin ortasına iç qoyulur, bükülür, kvadrat yarıdan qatlanır, ucları geri dartılıb birləşdirilir. Bükülmüş düşbərələr ələkdə yüngülcə ələnərək undan təmizlənilir və qaynayan ət suyuna tökülür. 5 dəqiqəyə bişir, ona görə də düşbərə süfrəyə gətirilməzdən bir neçə dəqiqə qabaq bişirilir. Süfrəyə gətirəndə xörəyin üzərinə xırda doğranmış keşniş və ya quru nanə əlavə edilir, yanına sarımsaqlı sirkə qoyulur. Düşbərəni adi suda da bişirmək olar.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 400 qr qoyun əti, 2 ədəd baş soğan, 200 qr buğda unu, 1 ədəd yumurta, ət suyu və ya adi su, keşniş və nanə qurusu, duz, istiot.

of squares (3 cm x 3 cm), the material for stuffing is put into the middle of squares, the squares are folded once and wrapped by sticking the tips. Its flour is filtered through the sieve and put into the boiling broth, cooked for 5 minutes, that is why dumplings are cooked some minutes ago before serving. When it is served, well-cut coriander or fry mint is added, vinegar with garlic is put beside. Dushbara can also be cooked in water.

Ingredients: for four persons: 400 gr of mutton, 2 bulb onions, 200 gr of wheat flour, 1 egg, broth or water, coriander, dried mint, salt, pepper.



Bəzirgani şorbası

Evə qəfildən qonaq gələrsə onun üçün tez hazırlanan şorba bəzirgani şorbası adlandırılır. Qış aylarında bəzirgani şorbası bişirmək üçün hazır qovurmadan istifadə olunur. Bunun

Bazirgani Soup

Bazirgani soup is an ideal kind of meal in case of unexpected guests. During winter period, the roasting is used for cooking Bazirgani soup. First, heat the oil in a deep-frying pan, cook the



üçün yağ-soğan dağ edilir, qovurma tikələri içərisinə tökülüb qovrulur, üzərinə tomat pastası, duz və su əlavə olunur. Xörək qaynara düşəndə çiy yumurtalar içərisinə çırpılaq qarışdırılır.

Ərzaq: (3 nəfərlik) 3 tikə qovurma, 1 ədəd baş soğan, 2 yumurta, 2 x/q kərə yağı, 1 ç/q tomat pastası, duz, su.

Sümsümə

Bu xörək Naxçıvanda “həvədişi” adlı qədim arpa sortundan hazırlanır. Arpa su dəyirmanında üyüdüür. 2-3

onions until brown, and then stir the mixture. Then add pieces of roasting and fry. Finally, pour water down the mixture and bring to a boil. As it boils, add salt, tomato paste and eggs onto the mixture.

Ingredients (for 3 portions): 3 pieces of roasting, an onion, 2 eggs, 2 tablespoons butter, 1 teaspoon tomato paste, salt, water.

Sumsuma

This meal is prepared with old barley kind in Nakhchivan called “hevedishi”. First, sift ground barley 2-3



dəfə ələkdən keçirilərək kəpəyi tamam çıxarılır. Tavada əridilmiş inək yağı ilə yağ-soğan edilir, təmizlənmiş arpa unu içərisinə əlavə edilib bir-iki dəqiqə taxta qaşıqla tovlanır, sonra üzərinə su tökülərək 5-10 dəqiqə qaynadılır, zövqə görə duz vurulur, horra halına gələndə oddan çəkilir. Əsasən qış aylarında bişirilir. Zökəm zamanı sinə göynəməsinə qarşı çox xeyirli xörəkdir. Tez başa gəldiyinə görə buxarı ocağında da bişir. Artımı çox olur, iştah açır.

Ərzaq: 1 nəlbəki un, 3-4 x/q inək yağı, duz, su.

Heyva qəlyəsi

Lobyə təmiz yuyulur, üzərinə 1,5 litr su tökülür, bişirilir. 1 saat qaynadıqdan sonra üzərinə yaxşıca

times till its bran is removed. Then heat the cow butter in a deep-frying pan, cook the onions until brown. After that, add sifted barley flour, and mix with wood spoon for a while. Finally, pour water down the mixture and bring to a boil for 5-10 minutes until porridge and season with salt. As it gets ready in a short time, it is also cooked on hearth.

Whetting the appetite, this meal is usually cooked in winter. It is good for the treatment of influenza.

Ingredients: 1 saucer flour, 3-4 tablespoons cow butter, salt, water

Quince gelye

Beans are washed well, water of 1,5l is added and cooked. After one hour, well-cooked-roasted mutton, onion,



bişirilib qovrulmuş qoyun əti, soğan, alça, ərik, dilimlənmiş heyva, duz, istiot əlavə olunur. Bişənə yaxın üzərinə quru nanə tökülür.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 250 qr maş, hər nəfərə 1-2 tikə ət, 5-6 ədəd balaca baş soğan, 10-12 alça və ərik qurusu, 1 heyva, 1 q tomat, duz, istiot, quru nanə.

Balqabaq şorbası

Noxud ləpəsi suda qaynadılır, soğan yağda qızardılır, duz, istiot, tomat qatılıb alça, ərik qurusu, noxud ləpəsi ilə birlikdə suda bişirilir. Tam hazır olanda doğranmış balqabaqlar əlavə olunub 5-10 dəqiqə müddətində ocağa qoyulur.

Ərzaq: 0,5 st noxud ləpəsi, 3-4 ədəd baş soğan, 5-6 ərik və ya alça

alycha, apricot, sliced quince, salt, pepper are added. When it is ready to be cooked dry mint is added.

Ingredients; for four persons: dried beans - 250 gr , 1-2 chunks per person, 5-6 small bulb onions, 10-12 dried alycha, apricot, 1 quince, 1 m/s tomato paste, salt, pepper, dried mint.

Pumpkin soup

Split peas are boiled in water, roasted in oil-onion, salt, pepper, tomato paste, dried alycha, apricot are added. Alycha and apricot is boiled with split peas. When is ready, cut pumpkins are added and boiled for 5-10 minutes.

Ingredients; 0,5 glass of split peas, 3-4 bulb onions, 5-6 dried alycha or apricot, 0,5 kg pumpkin, 1 m/s tomato



qurusu, 0,5 kq balqabaq, 1 x/q tomat, duz, istiot, su. (3 nəfər üçün)

Qovurmalı soğan şorbasi

Soğan uzunsov doğranır, qovurma ilə birlikdə yağda qızardılır, tomat, duz, istiot, sumaq, qaynar su

paste, salt, pepper, water. (for 3 persons)

Onion soup with govurma (roasted meat)

Onion is longly cut and roasted in oil and govurma, tomato paste, salt, pep-





əlavə edilir. Bişənə yaxın üzərinə yumurta salınır. Doğanmış lavaş, qatıqla süfrəyə verilir.

Ərzaq: 5-6 ədəd baş soğan, 3-4 tikə qovurma, 1-2 ədəd yumurta, qatıq, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

Buğda şorbası

Sümüklü qoyun əti suda bişirilir, qaynayan zaman 3-4 ədəd balaca bütöv soğan və duz, işgənəyə əlavə olunur, ət bişənə yaxın, quru ərik, alça və buğda işgənəyə tökülür. Hazır olana qədər qaynadılır. Ətin suyuna sarıçiçək də vurmaq olar.

per, sumach, hot water are added. when nearly cooked eggs are added. it is served with crumbled lavash and yogurt.

Ingredients: 5-6 bulb onions, 3-4 chunks of govurma, 1-2 eggs, yogurt, salt, pepper. (for 2 persons)

Wheat soup

Bony mutton is boiled in the water, while boiling 3 or 4 little bulb onion and salt are added on it. When the mutton is almost cooked, dry apricot, alycha and wheat are added on it, as well. Boils till becomes ready. Yellow ginger may also be added.



Ərzaq: 0,5 kq ət, 0,8-1 litr su, 3-4 ədəd kiçik baş soğan, 100-150 qr buğda, 7-8 ədəd ərik, 5-6 ədəd alça, duz, istiot, sarıçiçək. (3 nəfər üçün)

Axsan

Soğan dağ edilir, üzərinə su əlavə edilir, duz, sarıçiçək atılır, bir neçə dəqiqəyə bişir. (Şərur rayonu,

Ingredients: 0,5 kg mutton, 0,8-1 liter of water, 3-4 little bulb onion, 100-150 grams of wheat, 7-8 apricot, 5-6 alycha, salt, pepper, yellow ginger. (for 3 persons)

Akhsan

Onion is roasted, water, salt, sarichichek is added, cooked for some minutes. (Ashagi Yayji village, Sherur



Aşağı Yayıcı kəndində).

Ərzaq: 1 litr su, 1 ədəd baş soğan, duz, 100 qr kərə yağı, sarıçiçək və ya pomidor. (3 nəfər üçün)

Xanatdandı

Soğan yağda qızardılır, pomidor və ya tomat vurulur, qaynadılmış su

region)

Ingredients: water 1L, 1 bulb onion salt, 100 gr unsalted butter, sarichickek or tomatoes. (for 3 persons)

Khanatdandı (Khan mounted)

Onion is roasted, tomato or its paste, hot water, salt, vegetables (co-





tökülür, duz əlavə edilir, göyərti (keşniş, cəfəri, bahar vaxtı yarpız), yumurta vurulub, bir neçə dəqiqəyə hazır olur, bəzən bu yeməyə qaynadılmış noxud ləpəsi (mığəşər), göy lobya, qış aylarında pomidor qurusu (turşməzə tamlı) istifadə olunur.

Ərzaq: 1 ədəd baş soğan, 50 qr kərə yağı, 1 ədəd pomidor (və ya 1 ç/q tomat), 1 litr su, 0,5 dəstə göyərti, 1 ədəd yumurta, 3-4 ədəd göy lobya, duz. (3 nəfər üçün)

riander, parsley, horse mint-in spring), eggs are added, gets ready in some minutes, sometimes boiled split peas, green beans, tomato pickles –in winter (made of small kinds of tomato) are added,

Ingredients: 1 bulb onion, 50 gr unsalted butter, 1 tomato or 1 t/s tomato paste, water 1 litre, 0,5 bunch of vegetables, 3-4 beans, salt, egg. (for 3 persons)

Quru xörəklər:

Cağlı

Ciyər xırda doğranır, qaynadılıb qızardılır, noxud ləpəsi bişirilib süzülür, qızardılır, quyruq qiymələnir, açıq qızılı rəng alana qədər qızardılır,

Dry meals:

Jagli

Liver is cut into small pieces, boiled and roasted. Split peas are boiled, filtered, roasted, animal fat cut into small pieces and roasted, onion is cut,





yağ-soğan edilib üzərinə ciyər, noxud ləpəsi əlavə edilir, duz, istiot, sarıçəçək səpilib qarışdırılır. Süfrəyə sulanmış lavaş və turşu ilə verilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 1 quzunun ciyəri, 1 kq baş soğan, 200 qr noxud ləpəsi, duz, istiot, sarıçəçək, 0,5 kq quyruq.

Yarma çəkməsi

Soğan yağda qovrulur duz, su, sarıçəçək, ələyəz, quru alça tökülür, qaynara düşəndə yarma əlavə olunur. Suyu çəkilənə qədər bişir. Qış aylarında

roasted, the liver and split peas are added, salt, pepper, sarichichek are added and mixed. The meal is served with wet lavash and pickles.

Ingredients: 1 lamb liver for four persons, 1 kg bulb onion, 200 gr split peas, salt, pepper, sarichichek, 0,5 kg animal fat.

Chekme of cereals

Onion is roasted, salt, water, sarichichek, puschinia adams, dry alycha are added, when boils cereals are added, water steams out. it is cooked with



çəkməni qovurma ilə bişirirlər. Bu çəkməyə əvvəlcədən bişirilmiş noxud ləpəsi yaxud qoza maşı da əlavə oluna bilər. Süfrəyə sulanmış lavaş, şorabalarla birgə verilir. Sulanmış lavaşla tikələnrək və ya dürməklənib yeyilir.

govurma in winter. This chekme can be added boiled split peas or small dried beans. It is served with wet lavash and pickles.

In Babek region it is also eaten with bakmaz.



Babək rayonunda yarma çək-məsini doşabla da yeyirlər.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 200 qr yar-ma, 2 ədəd baş soğan, bir neçə ədəd quru alça, ələyəz, duz, istiot, sarıkök.

Düyü çəkməsi

1. Yağ-soğan edilir, üzərinə su tökülür, qaynadılmış yaşıl mərcimək əlavə edilir. Kəvər doğranıb tökülür, duz, istiot, sarıçiçək vurulur. Qovurma salınır, bəzən baş soğan da doğranaraq içinə vurulur, qaynara düşəndə arıtlanıb

Ingredients: 200 gr cereals, 2 bulb onions, some dry alychs, salt, pepper, yellow ginger, puschinia adams –for four persons

Chekme of rice

1. Onion is roasted, water is added, boiled green lentils are added, cut caper, salt, pepper, sarichichek and govurma and sometimes cut-onion are added, when it starts to boil rice is added, cooked till the water is vapoured out.



yuyulmuş düyü əlavə edilir. Suyu çəki-lənə qədər vam odda bişirilir. Dibi azca qazmaq bağlayır. Süfrəyə turşu və şo-rabalarla, yay aylarında tərəvəzlərlə ve-rilir. Sulanmış lavaşla tikələnib yeyilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 150 qr yağ, bir baş soğan, hər nəfərə bir tikə qo-vurma, bir dəstə kəvər, 100 qr yaşıl mərcimək, 300 qr yumru düyü, duz, istiot, sarıçiçək.

2. Soğan, kartof, soyulub yu-

Bottom is thickened a little, served with pickles (with vegetables in season) and is eaten with wet lavash

Ingredients: oil, 1 bulb onion, 1 chunk of govurma, 1 bunch of caper, 100 gr green lentil, 300 gr round rice, salt, pepper, sarichichek – for four persons.

2. Onion, potato are peeled, washed, cut and roasted in oil. Tomato is cut and added and mixed. Broth or hot



yulur, xırda-xırda doğranır və birlikdə yağda qızardılır. Pomidor yuyulub doğranır və qazana əlavə olunub qarışdırılır. Düyü üstünə tökülür, işgənə və ya qaynar su əlavə olunaraq vama odda bişirilir, duz, istiot vurulur.

Ərzaq: 1 ədəd baş soğan, 150 qr yağ, 1 ədəd kartof, 1-2 ədəd pomidor, 2 st düyü, duz, istiot (1 st düyüyə 2 st su tökülür). (4 nəfər üçün)

Əriştə çəkməsi (mərciməkli və ya maşlı)

Mərcimək və qoza maşısı qaynadılır və suyu atılır. Yağ-soğan hazırlanır azca tomat vurulur, əriştə yuyulub qazana tökülür, üzərinə duz, istiot, qaynar su əlavə edilib suyu çəkilənə qədər bişirilir. Qovurma ilə və ya onsuz bişirmək olar.

Ərzaq: 200 qr əriştə, 2 ədəd baş soğan, 150-200 qr kərə yağı. 1 ç/q tomat, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

water is added, rice, salt pepper are also added and cooked on warm oven.

Ingredients: 1 bulb onion, 1 potato, 1-2 tomatoes, 2 glasses of rice, salt, pepper, (two glasses of water for each glass of rice). (for 4 persons)

Erishte çekme (with lentil and dried beans)

Lentil or small beans are boiled, its water is thrown, onion is roasted, tomato paste, washed erishte is added, salt, pepper, hot water is poured, cooked till the water is vapoured out. It can be cooked with qovurma or without it.

Ingredients; erishte 200 gr, 2 bulb onions, 150-200 gr unsalted butter, 1 t/s tomato paste, salt, pepper. (for 2 persons)





Yumurtalı ərİştə

Əriştə duzlu suda bişirilir, süyü süzgəcdən süzülür, tavaya yağ qoyulub qızdırılır, ərİştə yağda tovlanır. Ayrıca kasada yumurtalar çalınır və ərİştənin üstünə tökülür, tavanın ağzı örtülür, vaxtında yumurta bərkiyə-nədək bişirilir. Hazır yemək dördkünc şəkildə doğranır, yanında zövqə görə şamı, badımcan qızartması və s. verilir.

Ərzaq: 200 qr ərİştə, 2-3 ədəd yumurta, duz, istiot, yağ. (2 nəfər üçün)

Qiyməli ərİştə

Əriştə (makaron da istifadə olunur) duzlu suda bişirilir, süzgəcdən suyu süzülür. Çəkilməmiş ətlə soğan qovrulur, sarıkök, duz, istiot vurulur.

Kartof soyulur, yuyulur, qalın

Erişte with eggs

Erişte is boiled in salty water, filtered in colander and mixed in hot oil.

Eggs are mixed in a separate bowl and added on erishte and pan is covered with lid, cooked till the eggs become solid. The cooked meal is cut in four-cornered shape and shami, roasted egg-plant are served beside it.

Ingredients: erishte 200 gr, 2-3 eggs, salt, pepper, oil. (for 2 persons)

Erişte with minced meat

Erişte (macaroni) boiled in salty water, filtered from colander. Minced meat is roasted with onion, yellow ginger, salt, pepper is added.

Potato is peeled, washed, cut in





halqa şəklində doğranır, dibi yağlanmış qazana düzülür, duz, istiot, sarıkök üstünə səpilir (qazmağı əvəz edir). Kartofun üstündən bir qat əriştə (makaron), bir qat qovrulmuş ət, sonra yenə bir qat əriştə, üstünə qalan ət tökülür, üstünə yağ gəzdirilir. Qazanın ağzı dəsmala bükülmüş qapaqla örtülür, bir saat dəmə qoyulur.

Ərzaq: 300 qr əriştə (makaron), 200 qr ət, 1 ədəd iri baş soğan, 2-3 ədəd kartof, duz, istiot, sarıkök, yağ (əti qızartmaq üçün yağ bol olmalıdır). (3 nəfər üçün)

Plovlar

Plovlar bişirilib süzülmüş düyüdən və ət, balıq, tərəvəz, yağ, yumurta və unlu qarnirlər və s.-dən ibarət üz-gözlər ilə hazırlanır. Naxçıvan Muxtar Respublikasında plov çox geniş yayılmış yemək növüdür. Burada müxtəlif plovlar hazırlanır: qovurma plov, müsəmbə plov, döşəmə plov, səbzi plov, çığırtma

rings, put into sause pan (bottom is oiled), salt, pepper, yellow ginger is spread on. One layer erishte (macaroni) is added on the potato, then one layer meat, one layer erishte, one layer meat are added and oil is poured on them. It is cooked for one hour on warm oven with the lid on wrapped with cloth.

Ingredients; 300 gr erishte, 200 gr meat, 1 bulb onion, 2-3 potatoes, salt, pepper, yellow ginger, oil (plenty for roasting meat). (for 3 persons)

Pilafs

Pilafs are made of cooked and filtered rice and facing consisting of meat, fish, vegetable, oil, egg, flour garnishes. Pilaf is widely spread meal in Nakhchivan Autonomous Republic. Here, various pilafs are made: govurma pilaf, musembe pilaf, dosheme pilaf, vegetable pilaf, chigirtma pilaf, giyme pilaf, erishte





plov, qiymə plov, əriştə plov, tas-kabab plov, paxla plov, şüyüd plov, kükü plov, mərci plov, cücə plov, südlü plov, kişmiş plov, şirin plov, şaşəndaz plov, yarma plov və s.

Pencər plov

Ət doğranır, qaynadılır, süzülür, yağda qızardılır. Soğan doğranıb yağda qızardılır. Qızarmış ətin üzərinə əlavə edilir. Sonra kəvər, keşniş, məzrə, şüyüd (bəzi kəndlərdə şivit də adlanır), tərşun, nanə, cəfəri, ispanaq yuyulur, doğranır, qovrulmuş ət və soğanın üzərinə lay şəklində əlavə edilir. Üzərinə ətin suyu tökülür, duz, istiot, sarıçəçək, limon duzu əlavə edilib bişirilir. Plov üçün üz-göz hazırlanır. Üz-göz Naxçıvanda plovun aşqarasına deyilir.

Uzun düyü arıtlanıb yuyulur, duz vurulmuş qaynayan suya tökülərək

pilaf, tas-kebab pilaf, paxla pilaf, dill pilaf, kuku pilaf, lentil pilaf, young chicken pilaf, milky pilaf, currant pilaf, sweet pilaf, shashendaz pilaf, cereals pilaf and etc.

Penjer pilaff (Pilaff with green)

Meat is chopped, boiled, filtered, roasted in oil. Onion is also roasted and added on the roasted meat. Then vegetables: caper, coriander, mezre, dill, tarragon, mint, parsley, spinach are washed, cut and added on the meat and onion in a layer. Broth, salt, pepper, sarichichek, lemon salt is added and cooked, it is facing for pilaf.

Long rice is washed, poured into salted hot water and boiled (lemon is added to make the colour bright), cooked rice is filtered. The bottom of sauce pan is added oil and made hot. Wet



bişirilir (düyünün içərisinə limon atılır ki, rəngi parlaq olsun), düyü bişdikdə süzülür, qazanın dibinə azca yağ qoyulub, dağ edilir. Sulanmış lavaş və ya qatıq və düyü ilə çalınmış yumurtadan dibinə qazmaq salınır (bəzən qazmaq əvəzinə lay-lay kartof da düzülür), süzölmüş düyü qazana tökülür, üzərinə dağ edilmiş kərə yağı gəzdirilir, sarıçiçək səpilir, qapağı parçaya bükülərək qazanın ağızı kip örtülür, zəif odda dəmə qoyulur. Belə plov turşu, ayran və tərəvəzlə süfrəyə verilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 400 qr düyü, 400 qr ət, 3 dəstə kəvər, digər göyərtilərin hər birindən bir az, 0,5 kq soğan, qazanın dibi ölçüsündə sulanmış lavaş və ya 2 yumurta, 1 qaşığı qatıq, duz, istiot, sarıçiçək, limon duzu, 300 qr kərə yağı.

lavash or yogurt mixed with rice and eggs spread on the bottom (sometimes potatoes in layers), the filtered rice is added and hot oil is spread on, sarichichek is sprayed, the lid wrapped in cloth closed tightly, put on a warm oven. Such pilaf is served with pickles, butter milk and vegetables.

Ingredients: 400 gr rice, 400 gr meat, 3 bunches caper, a bit from each vegetables, 0,5 kg onions, wet lavash for the bottom of sauce pan, or 2 eggs, 1 spoonful yogurt, salt, pepper, sarichichek, lemon salt, 300 gr unsalted butter – for four persons.



Mərcimək plov

Düyü yuyulur, duz atılmış qaynar suya tökülərək bişirilir, bişənə yaxın əvvəlcədən qaynadılmış yaşıl mərcimək əlavə edilib süzülür. Qazanın dibinə kərə yağı qoyulub dağ edilir.

Lentil pilaff

Rice is washed, boiled in salted water, then cooked green lentil is added and filtered. Unsalted butter is put into the sauce pan and made hot. One side of the boiled chicken is roasted separately



Əvvəlcədən yuyulub doğranaraq bişirilmiş toyuq ətinin bir üzü azca qızardılır, qızarmamış üzü üstə qazanın dibinə yığılır, üzərinə süzülmüş düyü tökülür, sarıçiçək səpilir, dağ edilmiş kərə yağı üzərinə gəzdirilir, ağzı təmiz ağ parçaya bükülmüş qapaqla kip örtülüb zəif odda dəmə qoyulur.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 1 kq toyuq əti, 300 qr düyü, 100 qr mərcimək, duz, istiot, sarıçiçək, 150 qr kərə yağı.

Noxudplov

Hazırlanma qaydası mərcimək plovda olduğu kimidir, mərcimək əvəzinə noxuddan istifadə olunur.

and put into sauce pan on the roasted side, filtered rice and lentil are added, sarichichek is sprayed on, hot unsalted butter added on, the lid is wrapped with clean fine calico and put on the sauce pan tightly, kept for a while on warm oven.

Ingredients: for four persons: chicken 1 kg, rice 300 gr, lentil 100 gr, salt, pepper, sarichichek, unsalted butter 150 gr.

Pea pilaff

The same rule as in lentil pilaf, peas are used instead of lentil.



Əriştəplov

1. Düyü yuyulur, qaynadılır, düyü bişənə yaxın qovrulmuş əriştə əlavə edilir, 3-4 dəqiqədən sonra süzülür, qazanın dibinə kərə yağı qoyulub dağ edilir, qazmaq salınır (qaz-

Erishte pilaff

Rice is washed, boiled, erishte dry, roasted on saj without oil) is added, in 3-4 minutes it is filtered. The unsalted butter is made hot in sause pan, qazmaq (lavash or eggs with flour or potatoes)



maq kimi lavaş, unla çalınmış yumurta və ya kartofdan istifadə etmək olar), süzölmüş düyü tökülür, sarıçicək və ya zəfəran üzərinə səpilir, dağ edilmiş yağ gəzdirilir, ağ parçaya bükölmüş qapaqla qazanın ağızı kip örtölüb dəmə qoyulur. Əriştə plovu pencər plovda istifadə olunan üz-göz (aşqara) ilə və ya üz-gözsüz süfrəyə vermək olar.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 200 qr əriştə, 200 qr düyü, 150 qr kərə yağı, duz, sarıçicək və ya zəfəran.

2. Qovrulmuş əriştə suda azca qaynadılır, süzölür, qazanın dibinə kərə yağı qoyulub, lavaş salınır, üzərinə süzölmüş əriştə tökülür, yağ

is made, filtered rice is added, sarichichek or saffron is sprayed on, some hot oil is added the lid is wrapped with clean fine calico and put on the sause pan tightly, kept on warm oven for a while. For seasoning see vegetable pilaf, can be eaten without seasoning too.

Ingredients: 200 gr erishte, 200 gr rice, 150 gr unsalted butter, salt, sarichichek or saffron-for four persons

2. Dry erishte is boiled, filtered, unsalted butter is put in the bottom of sause pan, lavash is put on, erishte is added, oil is added on and kept on warm oven for a while (nosalt is used as erishte is salted. It is eaten with dif-



gəzdirilir və dəmə qoyulur (əriştə duzlu olduqda duz vurulmur). Müxtəlif xuruşla yeyilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 400 qr əriştə, 150 qr kərə yağı.

Əriştəli süzmə plov

Düyü və əriştə ayrı-ayrılıqda bişirilir, süzülüb qarışdırılır. Qazanın dibi yağlanır, bir lay dilimlənmiş kartof düzülür, duz, istiot səpilir, bir lay

ferent khurush (seasoning with meat, dried fruits, chestnut, spices)

Ingredients: 400 gr erishte, 150 gr unsalted butter –for four persons.

Erishte suzme

Rice and erishte are boiled separately, filtered and mixed. The bottom of sause pan is oiled, one layer of potatoes are spread, salt, pepper are added,



halqavari doğranmış soğan düzülür, varsa üstündən qovurma qoyula bilər.

Düyü ilə əriştə qarışığı qazana tökülür, ağzı dəsmalla örtülərək qapağı qoyulur, dəmə saxlanır, sonra üstünə dağ olunmuş yağ gəzdirilir.

Ərzaq: 300 qr düyü, 100 qr əriştə, 2-3 ədəd kartof, 2-3 ədəd baş soğan, 150 qr kərə yağı, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

one layer of onions cut ringformed spread and qovurma is added if you have.

Mixed erishte and rice are poured into the sause pan, the lid wrapped with cloth is put, kept in warm oven, oil is added on when cooked.

Ingredients; rice-300 gr, erishte-100 gr, 2-3 potatoes, 2-3 bulb onions, unsalted butter, salt, pepper. (for 4 persons)



*Plov qazmaği
Gazmagh (lavash laid under rice before)*



*Kükü plov
Kuku pilaff*



Şirinplov

Düyü pencər plovda olduğu kimi süzülür, dəmə qoyulur. Üz-göz hazırlamaq üçün ət doğranır, bişirilib yağda qızardılır, yağ-soğan hazırlanır.

Shirinpilaff

Rice is boiled and filtered as in vegetable pilaf, put on warm oven. Meat is cut into pieces, cooked and roasted in onions for seasoning. Raisins,



Kişmiş, qaysı (ərik), xurma, şabalıd, gavalı ayrı-ayrılıqda yağda qızardılır, lay-lay qazana yığılır, üzərinə azca ət suyu tökülür və bişməyə qoyulur.

Digər variantda pörtlədilmiş kiçik ət tikələri və soğan qızardılır, kişmiş azca qızardılıb ət və soğanın üzərinə tökülür. Qaynadılmış paxla onların üzərinə əlavə edilib, azca qızardılır (Kəngərli rayonu Qarabağlar kəndi). Düyü suda qaynadılıb süzülür, digər plovlarda olduğu kimi dəmə qoyulur.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 400 qr düyü, 0,5 kq soğan, 400 qr ət, 100 qr kişmiş, 50 qr xurma, 100 qr şabalıd, 100 qr gavalı və qaysı, duz, istiot, sarıçiçək. 2-ci variant üçün 100 qr paxla.

qaysı (apricot) dates, chestnut, plum are roasted in oil separately, put into sause pan in layers, a little broth is added and cooked.

Other version: small chunks are boiled and roasted in onions, raisins are roasted a little and added, boiled beans are added on them and is roasted a little (village Garabaglar, Kengerli region) Rice is prepared as in other pilaffs

Ingredients; rice -400 gr, onions - 0,5 kg, meat -100 gr, raisins -100 gr, date -50 gr, chestnut -100 gr, plum and gaysi -100 gr, salt, pepper, sarichichek. 100 gr beans for the second version – for four persons



Döşəmə plov

Toyuq suda pörtlədilir, suyuna duz atılıb bişəndən sonra süzülür. Qazanın dibi yağlanır, toyuq tikələrinə duz, istiot, sarıkök vurulub qazana

Dosheme pilaff

Chicken is boiled, salt is added and filtered. The bottom of sause pan is oiled, chicken is added, salt, pepper, yellow ginger is added, boiled, filtered



düzülür, plov üçün üzərinə bişirilib süzölmüş düyü əlavə olunub dəmə qoyulur. Bu zaman qazanın qapağı dəsmala bükölüb kip örtölür. Düyü dəm alana qədər soğan, kişmiş, qaysı, xurma ayrı-ayrılıqda qızardılır və əvvəlcədən bişirilmiş şabalıd əlavə olunub qarışdırılır. Duz, istiot, sarıkök vurulur. Bişəndən sonra düyü toyuqla bərabər iri qaba çekilir, şirin üz-göz isə ayrıca bir qabda yanına qoyulur.

Ərzaq: 500 qr düyü, 0,5 kq toyuq, 100 qr kişmiş, 100 qr qaysı, 150 qr şabalıd, 5-6 ədəd xurma, 2 ədəd baş soğan, 100 qr kərə yağı, duz, istiot. (5 nəfər üçün)

rice is added on and kept on warm oven for a while. The lid is put with wrapped cloth. Onions, raisins, gaysi, date, chestnut are cooked separately, added and mixed. Salt, pepper, yellow ginger is added. After being cooked rice and chicken are served in a big plate, the sweet seasoning in another plate is served.

Ingredients: rice -500 gr, chicken 0,5 kg, raisins-100 gr, gaysi -100 gr, chestnut -150 gr, date -5-6, 2 bulb onions, unsalted butter -100 gr, salt, pepper. (for 5 persons)



Qiymə plov

Düyü adi qaydada süzülür. Çəkilməmiş ət və soğan yağda qovrulur, hazır olana yaxın əvvəlcədən suda isladılmış kışmış qatılır, az tovlanır (yəni qovrulur), duz, istiot, sarıkök vurulur, şabalıd əlavə olunaraq üz-göz hazırlanır.

Ərzaq: 500 qr düyü, 200 qr ət, 1 ədəd iri baş soğan, 100 qr kışmış, 150-200 qr şabalıd, 250 qr kərə yağı. (5 nəfər üçün)

Qırxbuğum plov

“Əvəlik istisi”, “əvəlik aşı” da adlanır. Qurudulmuş əvəlik bir müddət isti suda saxlandıqdan sonra düyü ilə qaynadılır, süzülüb dəmə qoyulur.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 400 qr düyü, 50 qr əvəlik, 100 qr kərə yağı, duz, sarıkök.

Balqabaqlı plov

Balqabağın qabığı soyulur, qazanın dibinə yağ tökülür. Balqabaq halqa-halqa doğranır qazanın dibinə qoyulur, üzərinə soğan doğranır, duz,

Ghiyme pilaff

Rice is cooked as usual. Minced meat and onions are roasted in oil, raisins kept in water is added and mixed, salt, pepper, yellow ginger, chestnut are added for making seasoning.

Ingredients; rice-500 gr, meat-200 gr, 1 bulb onion, raisins-100 gr, chestnut -150-200 gr, unsalted butter -150gr. (for 5 persons)

Ghirkhbugum pilaff (pilaff made of sorrel)

Can also be called evelik istisi, mallow pilaff. Dried sorrel is kept in hot water a while, then boiled with rice, filtered and kept on warm oven.

Ingredients: for four persons- 400 gr rice, 50 gr –sorrel, 100 gr unsalted butter, salt, yellow ginger.

Balgabag pilaff (pilaff made of pumpkin)

Pumpkin is peeled, cut in rings, put on the oil in the bottom of sause pan, cut onions are added, salt, pepper, mint are





*Qiyma plov
Ghiyme pilaff*



*Qirxbugum plov
Ghirkhbugum pilaff*



istiot, nanə əlavə edilir, uzun düyü süzülür, balqabağın üzərinə tökülür, zövqə görə kişmiş də qatmaq olar. Sarıçığək və yağ əlavə edilir, qazanın ağzı dəsmalla örtülüb qapağı qoyulur. Vam odda dəm alıb bişir.

Ərzaq: 600 qr düyü, 400 qr balqabaq, 200 qr kərə yağı, 30 qr kişmiş, sarıçığək, duz, istiot, nanə. (5 nəfər üçün)

Qızartma plov

Düyü süzülür, üz-göz üçün toyuq və ya mal əti bişirilib qızardılır, şabalıd, badam, qaysı, xurma, kişmiş, almaxara və s. qızardılır. Duz, istiot, sarıkök vurulur. Sədərək rayonunun Sədərək kəndində üz-gözə noxud ləpəsi də vurulur.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 400 qr düyü, 200 qr ət, hərəsindən 50 qr şabalıd, 50 qr qaysı, 30 qr xurma, 50 qr kişmiş, 50 qr almaxara, duz, istiot, sarıkök.

Südlü plov

Düyü 1-2 saat yuyulub, isladılır, süd qazana tökülüb qaynadılır, yuyulmuş düyü və azacıq duz əlavə olunur. Süd tamam düyüyə hopduqdan sonra qarışdırılaraq ortası açılır, oraya yuyulmuş kişmiş qoyulub üzəri düyü ilə örtülür. Üzərinə zəfəran və ya sa-

added. Rice is filtered and put on pumpkin (raisins can also be added according to the taste). Sarichichek and oil is added, the lid wrapped in cloth is covered on, kept on warm oven till being cooked.

Ingredients: rice - 600 gr, pumpkin - 400 gr, unsalted butter -200 gr, raisins - 30 gr, sarichichek, salt, pepper, mint. (for 6 persons)

Gizartma pilaf (pilaf with roasting)

Rice is cooked, chicken or beef is cooked for seasoning, chestnut, almond, gaysi, date, raisins, plum, etc are roasted. Salt, pepper, yellow ginger is added. Even split peas are added in Sederek village of Sederek region.

Ingredients; rice -400 gr, 200 gr –meat, chestnut, gaysi, raisins, plum-50 gr from each, 30 gr –date, salt, pepper, yellow ginger

–for four persons.

Milky pilaf

Rice is poured into water and kept for 1-2 hours, added into milk and boild, rice and a little salt is added. When milk is thoroughly absorbed by rice, the mixture is mixed, the middle is hollowed and filled with washed raisins and covered with rice again. Saffron or





rıkök, dağ edilmiş kərə yağı əlavə edilib dəmə qoyulur. Süfrəyə verilərkən zövqə görə yanında şəkər tozu və ya gül mürəbbəsi qoyulur.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,5 kq düyü, 1 litr süd, 100 qr kişmiş, 100-150 qr əridilmiş kərə yağı, zəfəran, duz.

Balqabaqlı plov

Balqabağın qabığı soyulur, doğranır, qazana tökülür, su, qovurma, duz, istiot, nanə, sarıçəçək əlavə olunur, zövqə görə yarı qaşığı sumaq, ya da iki qaşığı şəkər tozuna bir qaşığı sirkə əlavə edilib üzərinə tökülür, qapağı bağlanır, bişirilir (Ordubad rayonunun Unus kəndi).

Ərzaq: 1 kq qabaq, 2 st su, 5-6 tikə qovurma, 1 ç/q quru nanə, 1 qr istiot, sarıçəçək, duz, sumaq (və ya sirkə və şəkər tozu). (3 nəfər üçün)

Kəngərli rayonunda soyulub-

yellow ginger, hot unsalted butter is added and kept in warm oven, when is served, crystal sugar or rose jam is put beside.

Ingredients: for four persons:rice -0,5 kg, milk -1 litre, raisins -100 gr, unsalted butter -100 -150 gr, saffron, salt.

Pumpkin pilaf (pilaf made of pumpkin)

Pumpkin is peeled, cut and poured into the sause pan, water,govurma, salt, pepper, mint, sarichichek, half spoon of sumach or 2 spoonful crystal sugar with 1 spoon of vinegar (depends on taste) are added, closed with lid and cooked (village Unus, Ordubad region).

Ingredients: pumpkin -1 kg, water -2 glasses, 5-6 govurma, mint-1t/s, pepper-1gr, sarichichek. Salt, sumach or vinegar and crystal sugar. (for 3 persons)

In Kengerli region water is added



doğranmış balqabağın üzərinə su tökülərək bişirilir, üzərinə yağ-soğan, qaynadılmış yaşıl mərcimək, şəkər tozu (balqabağın dadından və zövq-dən asılı olaraq vurulur), azca doğranmış göyərtili (keşniş, şüyüd, nanə) tökülür, ağız örtülüb bir neçə dəqiqə bişirilir.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,5 kq qabaq, 100 qr noxud ləpəsi (mərcimək), 50 qr düyü və ya yarma, 100 qr kərə yağı, göyərtili, sarıçiçək.

Balqabaq qalyəsi

Qoza maşı ayrıca bişirilir, yağ-soğan edilir, tomat vurulur, qızardılmış balqabaq tikələri qazana qoyulur, duz, istiot vurulub maş əlavə olunur. 5-10 dəqiqə ərzində dəmdə saxlanır.

Ərzaq: 0,5 st maş, 2,5 kq bal-

on the peeled and cut pumpkin and cooked, then roasted onion, boiled green lentil, crystal sugar (depending on the taste and the taste of pumpkin), little cut vegetables (coriander, dill, mint) are added and cooked for a while with the lid closed.

Ingredients: 0,5 kg -pumpkin, 100 gr – split peas (lentil), rice or cereals- 50 gr, 100 gr –unsalted butter, vegetables, sarichichek – for four persons

Balgabag gelye

(meal of small-cut pumpkin)

Small white dried beans are cooked, roasted in oil-onion, tomatopaste is added, and roasted pumpkin chunks are put into the sauce pan, with salt, pepper is added on dried beans and kept on



qabaq, 2-3 ədəd baş soğan, 1 x/q tomat, duz, istiot.

warm oven for 10 minutes

Ingredients: dried beans -0,5 glass, pumpkin -2,5 kg, 2-3 bulb onions, 1 m/s tomato paste, salt, pepper.

Təndirdə balqabaq doldurması

1. Yumru, sarı balqabağın içərisini çıxarırlar. Noxud ləpəsi və əti qaynadıb süzür, qiymə edirlər. Soğan doğrayır, duz, istiot, sarıkök vurub qiymənin üzərinə əlavə edirlər . Həmin

Pumpkin stuffing in tendir

Round, yellow pumpkin is engraved. Split peas and meat are boiled and filtered, giyme is made. Onion is cut, salt, pepper, yellow ginger, are added to giyme. The giyme is stuffed





qiyməni balqabağın içinə doldurub, özündən kəsilmiş qapağı qoyurlar. İçi doldurulmuş balqabağı belçəyə (kül çıxaran) içinə qoyur, təndirin içinə xüsusi lay dəmir atırlar ki, alov çox gur olub balqabağı yandırmasın, daha sonra təndirə sallayır, köz üstə qoyurlar. Təndirin ağzı örtülür və 30 dəqiqə ərzində bişir.

Ərzaq: 1 ədəd balqabaq, 100 qr noxud ləpəsi, 300 qr yağlı qoyun əti (dana əti olarsa 50 qr kərə yağı), 200 qr soğan, duz, istiot, sarıkök.

2. Çox iri olmayan balqabaq yuyulur, saplaq olan hissədən balqabağın başı dairəvi kəsilir, tumu və içərisində olan liflər təmizlənir. İçlik hazırlamaq üçün noxud bişirilir, qabığı çıxarılır, təmizlənilib doğranmış soğan qızardılır, şabalıd, suda isladılmış quru alça və ərik (tumdan təmizlənilir), qiymələnib bişirilib qızardılmış və ət məşinından keçirilərək qızardılmış ət əlavə olunur, üzərinə göyərti, xurma,

into the pumpkin and lid made of it is closed. The stuffed pumpkin is put into tendir, under it there must be a sheet of iron not to let the embers to burn it. The mouth of tendir is closed and the meal is ready in 30 minutes.

Ingredients: 1 pumpkin, 100 gr split peas, 300 gr of fatty mutton (beef with 50 gr of unsalted butter), 200 gr of onion, salt, pepper, yellow ginger.

2. Pumpkin (not too big) is washed, head of pumpkin is round cut from the stalk, seeds and fibers are removed. Peas are boiled, skin is removed, cleaned and cut onion is fried, chestnut, watered dry alycha and apricot (seeds are removed), minced, grinded and fried meat is added, green, date, walnut and currants are added and mixed, salt, pepper, yellow ginger are added, as well. Inner part of pumpkin is salted and stuffed with ready solution and covered. It's cooked about 2 hours in tendir. Nowadays pumpkin may be cooked in electric



qoz, kişmiş tökülərək qarışdırılır, duz, istiot, sarıkök vurulur. Balqabağın içərisinə azca duz vurularaq içlik doldurulur, qapağı örtülür. Təndirdə 2 saat ərzində bişirilir. Hazırda balqabağı elektrik sobasında da bişirmək olar. Süfrəyə sulanmış lavaşla verilir.

Ərzaq: 1 kq yumşaq ət (0,5 qiymə, 0,5 kq farş üçün), 200-250 qr noxud, 0,5 kq soğan, 150 qr kişmiş, 8-10 ədəd xurma, 100 qr qoz, 10-15 ədəd quru ərik, 8-10 ədəd quru alça, 200 qr əridilmiş kərə yağı, duz, istiot, sarıkök.

Gürzə

Su, un, duz, yumurta və maya ilə xəmir yoğrulur, nazik yayılır, stəkanın ağzı ilə kəsilir. Qoyun əti toxmaqla döyülür, soğan xırda doğranıb ətə qatılır, duz, istiot vurulub yayılmış xəmirin içinə qoyulub kənarları şəkərparada olduğu kimi bükülür və qazanda qaynayan suya tökülür, gürzələr bişəndə suyun üzünə çıxır.

Suyu atılır, süfrəyə sarımsaqlı qatıqla vermək olar.

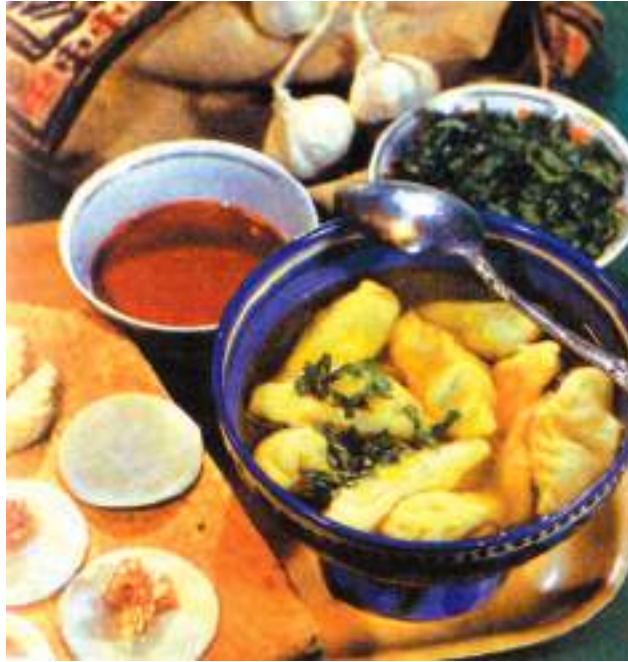
Ərzaq: 1 st ilıq su, 1 ədəd yumurta, duz, istiot, aparana qədər un, 500 qr qoyun əti, 2 ədəd baş soğan. (4 nəfər üçün)

oven, as well. This is served with lightly watered lavash on table.

Ingredient: 1 kg soft meat (0,5 kg minced, 0,5 kg for grinded meat), 200-250 grams of pea, 0,5 kg onion, 150 grams of currant, 8-10 dates, 100 grams of walnut, 10-15 dried apricot, 8-10 dried alycha, 200 grams of melt butter, salt, pepper, yellow ginger.

Gurze

Dough is made of flour, water, salt, leaven, eggs, rolled out thinly, cut



by the mouth of a glass. Mutton is beaten with beetle, small-cut onions are mixed with meat, salt, pepper are added, small pieces from this mixture are put into cut-rolled out dough and wrapped and put into boiling water, when gurze (mixture-filled doughs)

are cooked, they come on the surface, its water is thrown and the gurzes are served with garlic-added yogurt.

Ingredients: 1 glass warm water, 1 egg, salt, pepper, flour- as needed, mutton- 500 gr, 2 bulb onions. (for 4 persons)



Göy lobya qızartması

Lobya təmizlənir, xırda doğranır, yuyulur, yağda soğan qızardılır, pomidor, duz, istiot vurulur, qaynar su əlavə edilir və lobya qazana tökülür, vaxtında hazır olana qədər bişirilir. Hazır olana yaxın şüyüd və məzrə, lobya tam bişəndə isə yumurta vurulur.

Roasting of green beans

Beans are cleaned, cut into pieces, washed, roasted in oil, tomato, salt pepper is added, hot water is added, beans are added into the sauce pan and cooked on warm oven till cooked. When it is going to be ready dill, mezre, after a while egg is added.



Ərzaq: 1 kq lobya, 2-3 ədəd baş soğan, 0,5 dəstə şüyüd, məzrə, 2 ədəd yumurta, 100-150 qr kərə yağı, 2 ədəd pomidor, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

Ingredients: beans -1 kg, 2-3 bulb onions, 0,5 bunch of dill, mezre, 2 eggs, unsalted butter- 100-150 gr, 2 tomatoes, salt pepper. (for 4 persons)

Qoza maşı qızartması

Qoza maş (balaca ağ lobya) qaynadılır, suyu atılır. Soğan yağda qızardılır, pomidor və ya pomidor tomatı, duz, istiot əlavə olunur. Bişmiş maşın üzərinə tökülərək bir az dəmdə saxlanır.

Goza “maş” qızartması (roasting of small white dried beans)

Small white dried beans are boiled in water and filtered. Onion is roasted in oil, tomato or tomato paste, salt pepper are added. They are added on the cooked beans and kept on warm



Ərzaq: 1 st maş, 2 ədəd baş soğan, 2 ədəd pomidor və ya 1ç/q tomat, 50 qr yağ. (2 nəfər üçün)

oven for a while.

Ingredients: dried beans -1 glass, bulb onions -2 bulbs, 2 tomatoes or tomato paste -1 t/s, oil -50 gr. (for 2 persons)

Kələmlə kartof qızartması

Kartof xırda-xırda dördbucaq şəklində doğranıb qızardılır, duz, istiot, sarıkök vurulur, başqa qaba qoyulur.

Potato roasting with cabbage

Potatoes are cut into pieces in the shape of quadrangle and roasted, kept in a separate dish. In the same pan





Həmin qazanda (tavada) qalan yağda doğranmış kələm qızardılır, duz, istiot vurulur, hazır kartof qatılır.

Ərzaq: 2-3 ədəd kartof, 200-250 qr kələm 100-150 qr kərə yağı, duz, istiot, sarıkök. (3 nəfər üçün)

Kartof qızartması

Kartof soyulur, yuyulur, naxışlı bıçaqla uzunsov dilimlənir, duz, istiot

where oil is left cabbage is roasted, salt, pepper is added, then the roasted potatoes are added.

Ingredients; 2-3 potatoes, 200-250 gr cabbage, unsalted butter -100-150 gr, salt, pepper, yellow ginger. (for 3 persons)

Roasted potatoes

Potatoes are peeled, washed, slided with a carving knife, salt, pepper (red



(qırmızı bibər), sarıkök vurulur, dağ olmuş yağa tökülərək qızardılır. Süfrəyə göyerti, xiyar-pomidor salatı və ya turşu ilə verilir, sulanmış lavaşla yeyilir.

Maş əzməsi

Maş tam bişənə qədər qaynadılır, süzülür, əzilir, yaxud ət maşınından keçirilir. Xırda doğranmış soğan bol yağda qızardılır, duz, istiot, sarıkök əlavə olunur və əzilmiş lobyaya qatılır, yaxşı-yaxşı qarışdırılır, zövqə görə əzməyə sarımsaq da qatmaq olar.

Ərzaq: 1 st maş, 1 ədəd iri baş

pepper), yellow ginger are added on hot oil and roasted. It is served with vegetables, pickles, salad of tomato-cucumber, and is eaten with lavash.

Mashed dried beans

Dried beans are boiled, filtered and minced. Small-cut onions are roasted in much oil, salt, pepper, yellow ginger is added, then the mashed dried beans are added and mixed well, garlic can be added according to the taste.

Ingredients: dried beans -1 glass, 1 big bulb onion, 1 clove of garlic, un-



soğan, 1 diş sarımsaq, 50 qr kərə yağı, duz, istiot, sarıkök. (2 nəfər üçün)

salted butter -50 gr, salt, pepper, yellow ginger. (for 2 persons)

Dolma

Naxçıvanda geniş yayılmış xörək növüdür, yarpaq dolmalarına və dolurma dolmalara bölünür. Yarpaq dolması, kələm dolması, kartof dolması, badımcan dolması, pomidor,

Dolma

Is a widely used meal, has got two kinds: dolma wrapped with grape leaves and stuffed into vegetables. The kinds are: yarpag (leaf) dolmasi, kalam (cabbage) dolmasi, kartof (potato) dolmasi, badimjan





soğan, dikcə və bibər dolması və s.

Dəli dolma

Xalq arasında “ətsiz dolma”, “kor dolma” adı ilə də tanınır. İsladılmış düyü, bişmiş noxud ləpəsi, keşniş, şüyüd, nanə, qurudulmuş qızılgül ləçəyi (bəzən reyhan və məzrə də tökülür)

(eggplant) dolması, pomidor (tomato) dolması, soğan (onion) dolması, dikce and biber (pepper) dolması (Nakhchivan).

Deli (meatless) dolma

is called ‘meatless or blind dolma’ among people. Boiled rice, split peas, coriander, dill, mint, dried rose petals (nowadays basil and mezre), unsalted butter, cut bulb onions, salt pepper, are



kərə yağı, doğranmış baş soğan, duz, istiot qarışdırılıb iç hazırlanır. Üzüm yarpağına yumru şəkildə bükülür. Dolmalar qazana yığılıb üzərinə su əlavə olunur, nimçə və ya qapaq qoyulur ki, dolmalar açılmasın, qazanın qapağı bağlanır, bişənə yaxın üzərinə kərə yağı qoyulur ki, dolmalar parlaq olsun (Ordubad rayonu). Kəngərli rayonunda dolmanın içinə kərə yağı əvəzinə ev xaması vurulur, qızılgül ləçəyi atılır.

Kor dolmanın içliyi bəzi yerlərdə kələm yarpağına da bükülür, Qatıq,

roasted together for dolma. The dolma is wrapped with grape leaves and put into a sauce pan neatly, water is added, a thin plate or lid is put upon them not to let them be opened, when nearly cooked unsalted butter is added to make it bright (Ordubad region). In Kengerli region homemade sour cream is added instead of unsalted butter, rose petals are not added. In some places dolma can be wrapped with cabbage leaves, is eaten with yogurt and mint. In some places of Nakhchivan animal fat is



nanə ilə yeyilir. Naxçıvanın bəzi yerlərində dəli dolmaya qoyun quyruğu da vururlar.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 200 qr düyü, 50 qr noxud ləpəsi, 100 qr göy soğan, 100 qr keşniş, 100 qr şüyüd, bir az nanə, reyhan və məzrə, 200 qr baş soğan, kərə yağı, duz, istiot.

Qovurmadan yarpaq dolması

Soğan yağda azacıq qovrulur, qovurma ət əldə didilir, bişirilmiş muğəşər, yumru düyü (lümə düyü deyirlər), nanə qurusu, şüyüd, məzrə qurusu vurulub qarışdırılır, üzüm yarpaqlarına bükülərək qazana yığılır, üzərinə dolmanın üzünə çıxana qədər su tökülüb bişirilir.

Ərzaq: 8-10 tikə qovurma, 50 qr muğəşər, 50 qr düyü, göyərti qurusu, 2 ədəd iri baş soğan, 100 qr kərə yağı. (3 nəfər üçün)

Yarpaq dolması

Yağlı qoyun əti döyülür və ya ət maşından keçirilir, baş soğan narın doğranır, ətə qatılır, düyü yuyulub vurulur, bişirilmiş noxud ləpəsi, göyərti (keşniş, şüyüd, nanə, məzrə) doğranıb, duz, istiot, sarıçiçək əlavə edilir. Ət yağsız olduqda kərə yağı da vurulur. Qarışdırılır, iç hazırlanır. Yarpaq yuyulur, üzərinə iç qoyulur, bükülür. Qazanın dibinə yapışmasın deyə yarpaq salınır, dolma qazana yığılır, üzərinə boşqab və ya qapaq qoyulur ki, açılmasın. Üstünə çıxana qədər su tökülür və bişirilir. Bişənə yaxın parıltılı olması üçün üzərinə 1-2 qaşiq kərə yağı qoyulur.

added to this dolma too.

Ingredients: for four persons –rice -200 gr, split peas -50 gr, green onions -100 gr, coriander -100 gr, dill -100 gr, a little mint, basil, mezre, bulb onions -200 gr, unsalted butter, salt, pepper.

Yarpag (leaf) dolmasi with govurma (roasted meat)

Onion is slightly roasted, govurma chunks are torn up, boiled split peas, round rice, dried mint, dill, dried mezre are added and mixed, wrapped with grape leaves and put into a sauce pan, water is added as much as its level and cooked.

Ingredients: govurma -8-10 chunks, split peas -50 gr, rice -50 gr, dried vegetables, 2 big bulb onions, 100 gr. butter. (for 3 persons)

Yarpag (leaf) dolmasi

Fatty mutton is beaten or minced, thin-cut onion is mixed with meat, rice is washed and added, cooked split peas vegetables (coriander, dill, mint, mezre) are cut, salt, pepper, sarichichek are added. When meat is fatless, unsalted butter can be added. They are mixed and dolma is made. Leaves are washed and wrapped with dolma. Some leaves are put on the bottom of the sauce pan for not to be stuck, yarpag (leaf) dolmasi is put into the sauce pan, thin plate or a lid is put upon them not to let them be opened. Water is added as high as the level of dolma and cooked. When it is



Yarpaq dolması kiçik ölçüdə bükülür, süfrəyə qoyun qatığı (sarımsaqlı və ya sarımsaqsız) və ya xama ilə verilir.

Üzüm yarpaqları duza qoyulmuş olduqda təmiz yuyulur və içliyə duz vurulmur.

Üzüm yarpağı əvəzinə, bağayarpağı, əməköməci, dikcə, heyva, tut, lobya, əvəlik, şıppır və s. yarpaqlarından da istifadə edilir. Bu dolmalara yağ əvəzinə ev xaması vurulduqda daha dadlı və yumşaq olur.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 300 qr ət, 60 qr düyü, 30 qr noxud ləpəsi, 200 qr göyərtili, 150 qr baş soğan, kərə yağı, duz, istiot, sarıçitək, üzüm yarpağı.

nearly cooked 1-2 spoons of unsalted butter is added to make it bright. Dolma with leaf usually becomes small, it can be served with sheep yogurt (with garlic or without) or sour cream.

When pickled leaves are used, they are well washed and no salt is added.

Plantain, mallow, diyje, quince, mulberry, bean, sorrel, mountain sorrel leaves can be used instead of grape leaves.

Ingredients: for four people: meat -300 gr, rice -60 gr, split peas -30 gr, vegetables -200 gr, bulb onions -150 gr, unsalted butter, salt, pepper, sarichichek, grape leaves.



Gupa dolması

1. Ət döyülür, üzərinə düyü, narın doğranılmış soğan, duz, istiot, sarıkök, qızılgül ləçəyi əlavə edilib iç hazırlanır.

Qoçun qarnı təmizlənir, dörd-bucaq şəklində doğranır, üçbucaq formada tikilir, iç doldurulur, ağız tikilir, qazana yığılır, üzərinə su, tomat tökülüb 2 saat ərzində bişirilir.

Ərzaq: 0,5 kq ət, 2-3 ədəd iri baş soğan, 1 qoçun qarnı, 100 qr

Gupa dolması

1. The meat is beaten, thinly cut onions, salt, pepper, yellow ginger, rose petals, rice are added together and dolma is made.

The stomach of ram is cleaned, cut in the shape of quadrangles, stitched in the shape of triangle, dolma is filled, the mouth is stitched, put into the sauce pan, water is added, tomato paste is added and cooked for 2 hours.

Ingredients: meat -0,5 kg, 2-3 big



düyü, nanə, məzrə, şüyüd, 50 qr, noxud ləpəsi, tomat, duz, istiot, sarıkök, qızılgül ləçəyi.

2. Bağırsağ yuyulur, çevrilir, bir ucu düyünlənir, iç doldurulub o biri ucu da düyünlənir. Qarın təmizlənir, yuyulur, iç doldurulub tikilir, Qazana yığılıb su tökülür, hazır olana qədər bişirilir.

İç: 6-7 ədəd iri baş soğan doğranıb kərə yağında qızardılır, üzərinə 300 qr düyü, 100 qr noxud ləpəsi, 200 qr göyərti (cəfəri, keşniş, şüyüd, nanə və s.), duz, istiot, sarıçiçək (sarıkök) vurulub qarışdırılır.

Ərzaq: 1 qoyunun qarını-bağırsağı.

bulb onions, stomach of a ram, rice - 100 gr, mint, mezre, dill, split peas - 50gr, tomato paste, salt, pepper, yellow ginger, rose petals.

2. Animal bowels are washed, turned out, one end is knotted, dolma is filled and the other end is also knotted, stomach is cleaned, washed, stuffed and stitched, put into the sauce pan, water is added and cooked.

Ingredients: 6-7 big onions are cut and roasted in unsalted butter, 300 gr. rice, 100 gr split peas, 200 gr vegetables (parsley, coriander, dill, mint etc) salt, pepper, sarichichek (yellow ginger) are added and mixed.

Meats: stomach and bowels of a ram.



Dikçə dolması

Dikçə dolmasının içliyi yarpaq dolmasında olduğu kimi hazırlanır. Yalnız yağ əvəzinə içərisinə ev xaması vurulur.

Qeyd: Naxçıvan Muxtar Respublikasında kələm, badımcan, pomidor dolmalarından başqa bütün dolmalar adətən ev xaması ilə bişirilir.

Dikçe dolması

The filling of Dikche dolma is prepared similar to the Yarpaq Dolmasi (Grape-leaf dolma). But, instead of butter, home-made sour cream is added to Dikche Dolmasi.

Note: Except cabbage, egg-plant and tomato Dolma, home-made sour cream is added to all sorts of Dolma meals in Nakhchivan.



Dikçə dolması
Dikje dolma (stuffing)



Kartof dolması
Potato dolma (stuffing)



Qıra dolması

Naxçıvanda “qıra” kiçik, yetişməmiş yumru qovuna deyirlər. Ətli və ətsiz olur, əsasən ətsiz variantı hazırlanır. Baş soğan qızardılır, düyü, noxud ləpəsi əlavə olunur, duz, istiot, sarıkök qatılır və təmiz yuyulub oyulmuş qıraların içinə doldurulur, azca su əlavə edib bişirilir.

Gira dolması

Unripen round melon is called ‘gira’ in Nakhchivan. It is made of meat or meatless, generally meatless one is cooked. Bulb onions are roasted rice, split peas, salt, pepper, yellow ginger are added, filled into the well-washed and engraved melons, a little water is added and cooked.



Ərzaq: 4 ədəd qıra üçün 5-6 ədəd iri baş soğan, 4 x/q düyü, 2 x/q noxud ləpəsi, 50 qr kərə yağı, duz, istiot, sarıkök.

Ingredients: four melons, 5-6 big bulb onions, 4 m/s rice, 2m/s split peas, 50 gr unsalted butter, salt, pepper, yellow ginger.

Qoyun ətindən heyva dolması

Heyvanın içi çıxarılır, qabığı soyulur, yağlı ət, baş soğan, keşniş birlikdə qiymələnir və ya ət maşınında çəkilir və ya döyülür, duz, istiot, sa-

Quince dolma with mutton

Quince is peeled and engraved, fatty meat is beaten or minced with bulb onion and coriander,

Salt, pepper, sarichichek is added



rıççək vurulur və qarışdırılır, heyvanın içinə doldurulur. Sobada 250° temperaturda bişirilir.

Ərzaq: 200 qr qoyun əti, 1 ədəd iri baş soğan, 100 qr keşniş, duz, istiot, heyva. (3 nəfər üçün)

Alma dolması

Almanın içi çıxarılır və qabığı soyulur, yağlı qoyun əti qiymə-qiymə

and mixed, filled into quinces, cooked in stove in temperature of 2500.

Ingredients: mutton -200 gr, 1 big bulb onion, 100 gr coriander, salt pepper, quince. (for 3 persons)

Dolma made of apple

Apple is engraved and peeled, mutton is cut into small pieces and roasted





doğranır və soğan, keşniş narın doğranır, yağda qızardılır, duz, istiot, sarıçičək vurulur. Sonra almanın içinə doldurub sobada bişirirlər.

Ərzaq: 200 qr qoyun əti, 2 ədəd iri baş soğan, 100 qr keşniş, 1 x/q yağ, duz, istiot, sarıçičək. (3 nəfər üçün)

Kələm dolması

Kələm suda pörtülür, yağlı ət toxmaqla döyülür (müasir dövrdə ət maşınında çəkilir), soğan, göyərti (keşniş, şüyüd, məzrə), narın doğranıb ətə vurulur, duz, istiot, sarıkök səpilir, (dolma bişirilən kimi yeyiləcəksə bəzi bölgələrdə içərisinə tomat da vurulur), düyü, bişirilmiş noxud ləpəsi əlavə edilib qarışdırılır. Sonra zoğlarından təmizlənilib doğranmış kələmə bükülür (Azərbay-

in oil with thin-cut onions and coriander, salt, pepper, sarichichek is added, then stuffed into apples and cooked on stove,

Ingredients: mutton -200 gr, 2 big bulb onions, coriander -100 gr, 1 m/s oil, salt pepper, sarichichek. (for 3 persons)

Kalam (cabbage) dolması

Cabbage is boiled in water, fatty mutton is minced or beaten, onion, vegetables (coriander, dill, mezre) are added into the meat after being thinly cut, salt, pepper, yellow ginger are added (tomato paste is also added in some regions when it is eaten immediately after being cooked), rice, boiled split peas are added and mixed, then wrapped with cabbage leaves cleaned from roots (In Nakhchivan this kind





canın digər bölgələrindən fərqli olaraq Naxçıvanda dolma nisbətən kiçik-şəhadət barmağı uzunluqda bir az ondan yoğun bükülür), qazana düzülür, qazanın ortasına alt tərəfdən bir ədəd yuyulmuş turş heyva qoyulur, üzərinə qaynadılmış su əlavə edilib bişirilir. (Zövqə görə kələm dolması turş heyva dilimləri əlavə edilməklə də bişirilir). Ayrıca baş soğan doğranır, kərə yağında qızardılır, tomat əlavə edilib qarışdırılır və bişənə yaxın dolmanın üzərinə gəzdirilir.

Ərzaq: 300 qr yağlı erkək əti, 2 ədəd iri baş soğan, 200 qr göyərti, 60 qr düyü, 60 qr noxud ləpəsi, 1 st su. (4 nəfər üçün)

of dolma is wrapped in 6-8 cm long and thicker than the ones in other areas of Azerbaijan), a sour quince is put in the middle of sauce pan and ready cabbage dolma are put into the sauce pan, hot water is added and cooked. (It is cooked by adding sour slices of quince, depending on taste as well) Separately bulb onion is cut into pieces, roasted in unsalted butter, tomato paste is added and mixed, when cabbage dolma is nearly cooked the roasted onion is added on the surface.

Ingredients: fatty mutton -300 gr, 2 big bulb onions, vegetables 200 gr, rice -60 gr, split peas -60 gr, water – one glass. (for 4 persons)



Badımcan, bibər, pomidor dolması

Ət qiymələnin, yağda qızardılır. Soğan narın doğranıb yağda qızardılır, ətin üstünə tökülür, noxud ləpəsi qaynadılıb əlavə edilir. İstiot, duz, sarıçiçək və ya sarıkök vurulur. Ordubadda qızılgül ləçəyi də vurulur. Bəzi bölgələrdə badımcanın içərisi çıxarılıb doğranır, yağda qızardılır, üzərinə pomidorun içi doğranıb vurulur, qiyməyə əlavə edilir.

Badımcan soyulur, baş tərəfdən bir balaca qapaq üçün kəsilir, içi oyulur, duz, istiot, sarıkök qarışdırılaraq badımcanın içərisinə və üzərinə sürtülür, süzəcə yığılır ki, acı suyu çıxsın. Bəzən yağda azca qızardılır. Şirin ətli bibər yuyulur, qapağı kəsilir, içi təmizlənilir. Pomi-

Dolma made of eggplant, pepper and tomato

The meat is cut into small pieces and roasted in oil. Thinly-cut onions are roasted and added onto the roasted meat, the boiled split-peas, salt pepper, carichichek or yellow ginger is added. Rose-petals are also added in Ordubad region. In some areas the inner part of eggplants are taken, roasted in oil, the inner of tomatoes are cut into pieces and added into the roasted meat.

Eggplants are peeled, a small hole is made from the head for lid, engraved, salt, pepper, yellow ginger are sprayed on and in, put in a colander to leave the bitter water. Sometimes they are slightly roasted in oil. Fleshy ball pepper is washed, the lid is cut





dor yuyulur, saplaqlı tərəfdən yox, ətli tərəfdən qapaq kəsilir (üzərinə bitişik qalır), içi təmizlənir. Hazır qiymə badımcın, bibər və pomidorun içərisinə doldurulur, öz qapaqları ilə örtülür, geniş qazana və ya ləyənə düzülür (pomidorlar üstə qoyulur ki, əzilməsin), pomidordan çıxan içliyin bir hissəsi ləyənin dibinə tökülür ki, suyu çıxsın. Yarım stəkan su tökülüb bişməyə qoyulur. Dolma yağlı olanda daha dadlı olur.

Ordubad rayonunda badımcınların başı təmizlənir, bir balaca baş hissədən çərilir, az duzlu suda azca pörtülür, süzgəcə yığılır. Soyuyandan sonra başından qapaq üçün fal kəsilir, duz, istiot, sarıçičək, quru qızılgül ləçəyi qarışdırılaraq badımcınların içərisinə sürtülür

and engraved. The tomatoes are from the side, hole is made and engraved. The ready roasted meat is stuffed into eggplants, peppers and tomatoes (tomatoes must be on the top) and put into the sauce pan or basin, some part taken from the inner of tomatoes are put on the bottom of sauce pan to make it watery. 0,5 glass of water is added and cooked (it becomes more tasty if it is oily).

In Ordubad region the heads of eggplants are cleaned, cut a little from the head, boiled in little-salted water and put in colander to leave the bitter water. After being cooled, small holes are made from the heads for lids, salt, pepper, sarichickek, dried rose petals are mixed and sprayed into the eggplants (sometimes roasted in oil a little). Then



(bəzən yağda azca qızardılır). Sonra yuxarıda qeyd olunduğu kimi qiymə doldurulub bişirilir.

Soğan dolması

Ət və 1 ədəd iri baş soğan taxtada döyülür, düyü yuyulur, ətin üzərinə əlavə edilir, xırda doğranmış göyərti (keşniş, reyhan), bişirilmiş noxud ləpəsi, duz, istiot, sarıçiçək vurulur. 1 ədəd baş soğan xırda doğranıb yağda qızardılır, pomidor doğranıb onun üzərinə tökülür və qiyməyə əlavə edilərək qarışdırılır.

Təmizlənmiş soğan azca duzlu suda pörtülür. Pörtülmüş soğanlar qat-qat bir-birinin içindən çıxarılır və hazır iç onun içərisinə doldurulur, qazana yığılır. Dolmaların üzərinə çıxana qədər su tökülür. 2 xörək qaşığı sirkəyə 1 xörək qaşığı şəkər tozu qarışdırılıb sirkə-şirə hazırlanır. Dolmanın üzərinə sirkə-şirə, duz, pomidor tomatı əlavə edilib qarışdırılır. Əti və düyüsü bişəndə dolma hazır olur. Lavaşla, çörəklə yeyilir (Ordubad rayonu).

Kəngərli rayonunda iri baş soğanın (Qarabağlar soğanı) çiy halda içi nazik bıçaqla oyulur, badımcan, pomidor dolmasının qiyməsi içinə doldurulur və onlarla birlikdə bişirilir.

Ərzaq: 500 qr yağlı qoyun əti, 700 qr soğan, 100 qr noxud ləpəsi, 6 qr keşniş, 6 qr reyhan, 1 xörək qaşığı qurudulmuş qızılgül ləçəyi, 2 xörək qaşığı pomidor tomatı, 30 qr düyü, 50 qr kərə yağı, 2 xörək qaşığı sirkə, 1 xörək qaşığı şəkər tozu, duz, istiot, sarıçiçək. (6 nəfər üçün)

as it is shown above, dolma is made and cooked.

Sogan (onion) dolması

Meat and one bulb onion is beaten, rice is washed and added, thinly cut vegetables (coriander, basil), boiled split peas, salt, pepper, sarichichek are added, one onion is cut thinly and roasted in oil, cut tomato is added on it and mixed with ready meat.

The peeled onions are boiled in little salted water. The layers of onion are taken one by one and filled with stuffing and put into the sauce pan. Water is added to the level of dolma, 2 spoons of vinegar and one spoon of crystal sugar is mixed and added, salt, tomato paste are also added and mixed. When the meat and rice is cooked it is ready for serving. It is eaten with lavash and bread (Ordubad region)

In Kengerli region big bulb onions (onions from Garabaglar) engraved with a thin knife, filled with stuffing and cooked with badimjan (eggplant) and pomidor (tomato) dolması.

Ingredients: fatty mutton -500 gr, onions -700 gr, split peas -100 gr, coriander -6 gr, one spoonful dried rose petals, 2 spoonful tomato paste, rice -30 gr, unsalted butter -50 gr, 2 spoons of vinegar, one spoon of crystal sugar, salt, pepper, sarichichek. (for 6 persons)





Badımcan soyutması

Badımcan közdə bişirilir, soyulur, qaba yığılır. Soğan doğranıb yağda qızardılır, üzərinə doğranmış pomidor vurulur, pomidorun suyu çəkilənə qədər bişirilir və badımcanların üstünə tökülür. Bu yeməyin yanında sarımsaqlı qatıq da verilə bilər.

Eggplant soyutma

Eggplants are cooked in embers, peeled and put into a plate. Onion is cut and slightly roasted, cut tomatoes are added and cooked till the water is vapoured out and added on the eggplants, yogurt with garlic can also be served beside it.



Ərzaq: 4 ədəd badımcan, 2-3 ədəd baş soğan, 2 ədəd pomidor. (2 nəfər üçün)

Qazan küftəsi

Yumşaq ət, soğan, kartof, döyülür və ya ət maşınında çəkilir, yumurta vurulur, küftəsi hazırlanır. Qazana yağ qoyulur, yay aylarında dibinə bir ədəd pomidor doğranır, bir lay halqa doğranmış soğan, bir lay dilimlənmiş kartof, bir lay küftə

Ingredients: 2-3 onions, 2 tomatoes for 4 eggplants. (for 2 persons)

Sauce pan meatballs

Soft meat, onion, potato are beaten or minced, egg is added and meatballs are made. Oil is put into the sauce pan, in summer a tomato is cut for the bottom of sauce pan, one layer of onion cut in rings, one layer of sliced potato, on layer of meatballs are put,



düzülür, bibər qoyulur, kəvər, keşniş, şüyüd və üstünə pomidor doğranır, duz, bütöv qara istiot səpilib vaxtda bişirilir. Pomidor olmadıqda pomidor şirəsi və ya bir qaşığı tomat istifadə edilir. Bu zaman yarım stəkan qaynadılmış su tökülərək bişirilir.

green pepper is added, caper, coriander, dill are thinly cut, tomato is cut onto it, salt, seedy black pepper are added and cooked on warm oven. If you don't have tomato juice or its paste can be used. In this case 0,5 glass of water is added



Ərzaq: 0,5 kq ət, 4 ədəd iri baş soğan, 1 ədəd kartof, 1 ədəd yumurta, 1-2 ədəd pomidor, 1-2 ədəd bibər, 200 qr göyərtili, duz, istiot, 0,5 st su. (4 nəfər üçün)

Kələmpuz

Qoyun əti doğranır, üzərinə doğranmış soğan əlavə olunub qaynadılır, bir qədər bişəndən sonra ətlər qazandan götürülüb başqa bir qazana yığılır. Sonra üzərinə soğan doğranıb sarıkök, duz, istiot vurulur, kərə ya-

Ingredients: 0,5 kg of meat, 4 big bulb onions, 1 potato, 1 egg, 1-2 tomatoes, 1-2 pepper, vegetables -200 gr, salt pepper, 0,5 glass of water. (for 4 persons)

Kelempuz

Mutton is cut into pieces, cut onions are added on and boiled, after a while when the meat is cooked a little, the meat is taken and put into another saucepan, then cut onions, yellow ginger, salt, pepper are added and roasted in



ğında qızardılır.

Ərzaq: 2 kq qoyunun ön ətrafı (dirsəkdən yuxarı hissə), 1 baş soğan, duz, istiot.

Hədik

Buğda noxud, qarğıdalı (məkə) dənəsi, maş, mərcimək, əvvəlcədən suda isladılır. Buğda, mərcimək, lərgə

unsalted butter.

Ingredients: mutton from the front leg (above the elbow) -2 kg, 1 bulb onion, salt, pepper.

Hedik

Wheat, peas, maize seeds, dried beans, lentils are kept in water. Wheat, lentil, everlasting pea and maize seeds





və qarğıdalı qazana tökülüb üzərinə su əlavə olunub bişirilir. Noxud və maş ayrıca bişirilib həmin qarışığa qatılır, vaxt odda bişirilir (Ordubad rayonunda hədiyyə qızılgül ləçəyi və sarıçiçək də atırlar). Bişənə yaxın duz əlavə olunur, süd tökülüb qaynadılır. Adət-ənənəyə görə hədik uşaqların süd dişləri çıxanda mosqurada qoyulub paylanır, qabına hədiyyələr qoyulur. Məhərrəmlik ayında da imam əhsanı olaraq hədik qoyulur. Çay qaşığı ilə yeyilir.

Ərzaq: 200 qr buğda, 200 qr lobya, 200 qr qarğıdalı (məkə), 200 qr noxud, 200 qr lərgə, 200 qr mərcimək, 0,6 litr süd, duz. (6-8 nəfər üçün)

Hərisə

Buğda yuyulub isladılır, sonra qurudulur, dibəkdə döyülərək qabığı çıxarılır, hövsənib (yerli dialektdə əv-sənib) yuyulur, sonra qazanda uzun

are boiled. Peas and dried beans are separately cooked and added the boiled ones and cooked on warm oven (In Ordubad region rose petals and sarichickek are also added). Salt is added before it is cooked. Milk is added into the mixture and boiled. This is delivered (formally in bowls) to the people when a child is having teeth according to the tradition, instead, presents are put into the bowl when it is returned. Hedik is also made during Meherremlik (when Imam Ali's sons were killed in war and the Muslims mourn four 2 months) as repast in honour of imams. It is eaten with tea spoon.

Ingredients: wheat -200 gr, beans -200 gr, maize seeds -200 gr, peas -200 gr, everlasting peas -200 gr, lentil -200 gr, milk -0,6 litre, salt. (for 6-8 persons)

Herise

Wheat is washed, dried, beaten in mortar and the peel is separated by sieve, then it is boiled in sause pan for along time, salt is added and taken





müddət qaynayıb açıldıqdan sonra oddan çəkilir. Üz-göz üçün xırda doğranmış qovurmanın üzərinə soğandağ əlavə edilir. Zövqə görə duz vurulur.

Qovurma-soğan üz-göz kimi qoyulub yeyilir, zövqə görə qatıqla da yemək olar.

Ərzaq: 1 st buğda, 300 qr qovurma, 300 qr baş soğan, istiot, 2 st. su. (3 nəfər üçün)

Düyü çəkməsi

Ət qaynadılır, suyu süzülür, xırda doğranmış soğan qızardılır, düyünün üzərinə tökülür, ələyöz doğranıb əlavə edilir, ətin suyu duz, istiot, noxud ləpəsi əlavə edilib ağ parçaya

from oven. Torn govurma (roasted meat) is added to the roasted onion and water is added, boiled till the water is vapoured out (as govurma is salty no salt is used)

Govurma-roasted onion is eaten as seasoning, yogurt can also be used depending on the taste.

Ingredients: wheat -1 kg, govurma -300 gr, onion, salt pepper. (for 3 persons)

Chekme of rice

The meat is boiled, filtered. Thinly cut onions are roasted and added on rice, puschinia adams are cut and added, broth with salt, pepper, split peas is added and the lid is tightly closed wrap-



bükülmüş qapaqla ağzı kip örtülüb dəmə qoyulur.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 300 qr düyü, 300 qr ət, 1 ədəd baş soğan, 100 qr noxud ləpəsi, duz, istiot.

ping with white cloth and kept on warm oven.

Ingredients; for four persons; rice -300 gr, meat -300 gr, 1 bulb onion, split peas -100 gr, salt, pepper.



Ələyəzli düyü çəkməsi

Doğranmış soğan qovurma tikələri ilə birlikdə kərə yağında qızardılır, üzərinə 1 litr su əlavə olunur, təmiz yuyulmuş ələyəz doğranaraq əlavə olunub qaynadılır, 5 dəqiqədən sonra düyü, gavalı və ya alça qurusu, duz əlavə olunur. Qaynara düşəndən 5-10 dəqiqə sonra qarışdırıb vaxt

Chekme of rice with puschinia adams

The cut onion is roasted in unsalted butter with govurma chunks, 1 litre of water is added on it, well-washed puschinia adams are cut into pieces and added and boiled. When it starts to boil, 5-10 minutes are waited and mixed, then is put on warm oven for a while,



odun üzərində dəmə qoyur, hazır olanda süfrəyə verirlər.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 0,4 kq düyü, 4-5 tikə qovurma (yağı ilə birlikdə), 50 qr ələyəz, 1 ədəd baş soğan, 5-10 ədəd alça və ya gavalı qurusu, duz.

Göbələk qovurması

Yeməli göbələk (Culfa rayon Ərəzin kəndində “adam göbələyi” adlanır) yuyulur, doğranır, soğanla birlikdə qovrulur, duz, istiot, sarıçiçək əlavə olunur, üzərinə çalınmış yumurta tökülür. Sulanmış lavaş, ovduq, yogurt.

is served when it is ready.

Ingredients: for four persons: rice -0,4 kg, 4-5 chunks of govurma (with its oil), puschinia adams 50 gr, 1 bulb onion, 5-10 –dried alycha or plum, salt.

Roasted mushroom

Edible mushroom is washed, cut into pieces, roasted in onions, salt, pepper, sarichickek is sprayed on, mixed eggs are added on it. It is eaten with wet lavash, ovduq, yogurt. In Nakhchivan Autonomous Republic, in some



Naxçıvanın bəzi bölgələrində göbələklə birlikdə kartof da qızardılır.

Ərzaq: 2 kq göbələk, 1 ədəd baş soğan, duz, istiot, sarıçicək, 3 ədəd yumurta.

Donbalan qızartması

Naxçıvan ərazisində bu göbələyin yeməli növünə çox rast gəlinir. Onu yığır, yuyub qabığını soyur, pört-

areas potatoes are also roasted with mushroom.

Ingredients: mushroom -2 kg, 1 bulb onion, salt, pepper, sarichichek, 3 eggs.

Roasted truffle

This kind of mushroom is widely met in Nakhchivan area. The truffle is collected, washed, peeled and filtered





lədib, suyu süzülüb qızardılır. Kartof doğranıb qızardılır, onun üzərinə tökülür, duz, sarıçiçək vurulur.

Ərzaq: 1 kq donbalan göbələyi, 1 ədəd baş soğan, 0,5 kq kartof, duz, istiot, sarıçiçək. (4 nəfər üçün)

Buğlama

Yumşaq ət doğranır, pörtlədilir, süzülür, qazanın dibinə yığılır. Soğança hazırlanır, bibər doğranıb azacıq qızardılır. Pomidor soyulub doğranır,

after being boiled a little, roasted. Potatoes are cut into pieces and roasted in oil and added on truffle. Salt, sarichickek is added.

Ingredients; 1 kg – truffle, 1 bulb onion, 0,5 kg – potatoes, salt pepper, sarichickek. (for 4 persons)

Buglama

Soft meat is cut into pieces, boiled and filtered. Onion is roasted, green pepper is cut into pieces and roasted a little. Tomato is peeled, cut and added



bibərin üzərinə əlavə edilib qızardılır, üzərinə soğança tökülüb qarışdırılır, ətin üzərinə duz, istiot əlavə edilir. Sarıkök qatılır, azca işgənə əlavə edilib, vaxtında bişirilir.

Kartof soyulub, naxışlı doğranır, qızardılır, duz, sarıkök vurulur. Buğlama ilə birgə süfrəyə verilir.

Ərzaq: 5 kq ət, 0,5 kq ətli şirin bibər, 1 kq pomidor, 3-4 kq soğan, duz, istiot, sarıkök.

on pepper and is roasted, the roasted onion is added on it, mixed, salt, pepper are added on meat. Yellow ginger is added, a little broth is added and kept on warm oven for a while.

Potatoes are peeled, cut in decoratively, roasted, salt, pepper, yellow ginger is added, served beside buglama.

Ingredients: 0,5 kg –meat, 0,5 kg – fleshy pepper, tomatoes -1 kg, 3-4 bulb onions, salt, pepper, yellow ginger.



Bozpört

Bu yemək Naxçıvanda adətən çöl şəraitində hazırlanır. Qoyun ətinin kabab üçün yararlı olmayan hissələri 30-40 qr. tikələrə doğranır. Soğan, pomidor, göyərtili (keşniş, şüyüd, tər-xun, kərövüz, reyhan) doğranıb üzərinə əlavə olunur, duz, istiot vurulur. Qapaq qazanın üstünə elə qoyulur ki, buğu

Bozport

This meal is almost prepared in outside circumstances. The useless parts of mutton for kabab are cut into 30-40 gr. pieces, onion, tomato, vegetables (coriander, dill, celery, tarragon, basil) are cut into pieces and added on meat. Water is not added on when bozport is cooked. It is cooked in its own water. Salt and pepper



çox çıxmasın. Bozpört 2 saata yaxın zəif od üzərində bişirilir. Bozpört bişirilərkən ona su əlavə olunmur, xörək öz suyunda bişir. Dərin nimçədə süfrəyə verilir. Yayda tərəvəz, qışda cacıq, baldırğan, çəşir turşuları ilə yeyilir.

Ərzaq: 1 kq ət, 3 ədəd iri baş soğan, 2 ədəd pomidor, 200 qr göyərtili, 1 st su, duz, istiot. (6 nəfər üçün)

Toyuq bozpörtü

Pomidor, toyuq əti, soğan, keşniş, bibər, kartof qatbaqat üst-üstə qazana yığılır, yağ qoyulur, duz, istiot əlavə edilir, ağzı örtülərək orta odda

is added. The lid is put on the sauce pan, like that its vapour doesn't go out so much. Bozport is cooked on faint fire nearly for 2 hours. It is served in deep dishes with greens in summer and pickles (chervil, ferula, cow parsnip) in winter.

Ingredients: meat -1 kg, 3 big bulb onions, 2 tomatoes, vegetables -200 gr, salt, pepper. (for 6 persons)

Chicken bozport

Tomato, chicken, onion, coriander, pepper, potato are put into sauce pan in layers, oil, salt, pepper are added and put on warm oven. The lid is on. In Or-



Toyuq ətindən bozpört
Chicken bozpört

bişirilir. Ordubad rayonunda hind toyuğundan da bozpört hazırlanır. Bunun üçün toyuq əvəzinə hind to-

dubad region, bozpört can also be made of turkey.

Ingredients: 1 kg of chicken,



Hinduşka ətindən bozpört
Bozpört made of turkey



yuğu ətindən istifadə olunur.

Ərzaq: 1 kq toyuq ət, 2 ədəd pomidor, 2 ədəd şirin bibər, 300 qr kartof, 300 qr soğan, 50 qr kərə yağı, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

Çoban basdırması

Quzu kəsilir, dərisi soyulur (soyarkən dəri zədələnməməlidir), ət doğranır, dərinin üstünə yığılır, duz, istiot, dağ nanəsi, reyhan vurulur. Dərinin kənarlarını ütür, kisə kimi yığıb, ət olan hissədən bir az yuxarı sap bağlanan yer ensiz qırılır,

2 tomatoes, 2 bell pepper, potatoes - 300 gr, onions -300 gr, unsalted butter -50 gr, salt, pepper. (for 4 persons)

Shepherd's basdırma

A lamb is slaughtered and skinned (skin must not be damaged by cutting), the meat is cut into pieces and put on the skin, salt, mountain mint, basil is added. The edge of the skin is scorched, wrapped like a bag, a little bit higher than the level of meat the



sapla çox möhkəm 3-4 qat sıxılıb bağlanır (elə bağlanmalıdır ki, sap dərinin içinə keçsin, ütülən zaman od yandırmasın). Dərin çala qazılır (dərinin yerləşə biləcəyi ölçüdə), odun tökülüb bu çalada yandırılır, içərisinə ət yığılmış dəri torbanın tükü tər-təmiz ütülür. Çaladan közün çox hissəsi çıxarılır, dəri torba çalaya qoyulur, köz üstünə tökülür,

skin is sheared thinly to tie with thread. The three-fold thread is tied tightly on the sheared place (it must be tied so tightly that the thread goes into the skin and not to be burned during scorching). A big hole is made in the ground (so that the skin bag can fit), wood is put into and burned, the meat-stuffed skin is scorched thoroughly on it. Most embers are taken from the





üstü tamam torpaqlanır. Təxminən 2-3 saat sonra çalanın üstü açılır, dəri torba çıxarılır, üstünün külü təmizlənir və soyumağa qoyulur (isti-isti açıldıqda yağı, suyu axa bilərlər). Soyuduqdan sonra bıçaqla ağzı kəsilir, içərisi qaba boşaldılır və yeyilir.

Biryan (büryanı, boranı)

Quzu və ya çəpiş kəsilir, təmiz soyulur, içərisi təmizlənir, duz, istiot vurulur. Təndir yandırılır, odunlar söndükdən, köz düşdükdən sonra quzunun arxa ayaqlarına şiş keçirilir,

hole and the skin-bag is put into it, embers are gathered on and closed with soil, Nearly 2-3 hours later the hole is opened and skin-bag is taken out, the surface is cleaned and kept for cooling (the broth can be run out when it is opened while is hot). After being cooled, the tied place is cut with a knife and poured into a large dish and served.

Biryan (buryani, borani)

Lamb or kid is slaughtered, skinned well, the inner parts are taken, salt and pepper are added on the meat. Tendir (a place in the ground where lavash is baked) is burnt, when only





təndirə sallanır, təndirin ağız örtülür, kənarları kip bağlanır. Saat yarım ərzində biryan hazır olur. Bir çox hallarda biryan hazırlayarkən təndirin dibinə yarma aşı bişməyə qoyulurdu, bişirilən biryanı da onun üzərinə salıyırdılar. Biryan bişdikcə ətin yağı bişən yarma aşının içinə tökülür. Bu da yarma aşına əlavə dad verirdi.

Tərəvəz boranısı

Kartofla soğan birlikdə yağda qızardılır, üzərinə doğranmış badımcan, bibər, pomidor, duz, istiot əlavə olunub zəif odda bişirilir. Boranı kartofsuz da hazırlana bilər. Bəzən boranıya ət, soğan və noxud ləpəsindən

the embers are left, the lamb is hung into the tendir by passing the spit through the back legs, tendir is closed tightly. Biryan will be ready in 1,5 hours. In most cases cereals porridge was prepared by putting it below the biryan, the fat oil dropped on it while the lamb roasted, this gave a delicious taste to cereals porridge.

Borani with vegetables

Potatoes are roasted in oil with onions, cut eggplant, green pepper, tomato, salt, pepper is added and put on a warm oven and cooked. Borani can also be cooked without potatoes. Sometimes giyme –made of meat, onion





ibarət qiymə də qatılır.

Ərzaq: 1 ədəd kartof, 1 ədəd soğan, 3 ədəd badımcan, 2 ədəd bibər, 3 ədəd pomidor, 100 qr kərə yağı, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

Badımcan boranısı

Badımcan soyulur, xırda doğranır, duzlanıb bir az saxlanılır. Soğan yağda qızardılır, üzərinə badımcanın suyu sıxılaraq əlavə edilir, qızardılır. Oddan götürülənə yaxın

and split peas are added to borani.

Ingredients: 1 potato, 1 onion, 3 eggplants, 2 green peppers, 3 tomatoes, 100 gr –unsalted butter, salt, pepper. (for 2 persons)

Borani of eggplants

Eggplants are peeled, cut into small pieces, salted and kept for a while. Onion is roasted in oil, the eggplant is added by pressing and getting its water out and roasted. Before taking



doğranmış pomidor vurulur, pomidorun suyu çəkiləndə odun üzərindən götürülür.

Ərzaq: 0,5 kq badımcan, 1 ədəd baş soğan, 2 ədəd pomidor, 100 qr kərə yağı, duz, istiot.

from the oven cut tomatoes are added and taken when water is vapoured out.

Ingredients: 0,5 kg –eggplants, 1 bulb onion, 2 tomatoes, unsalted butter -100 gr, salt, pepper.



Soğan şorbası (Soğan boranısı)

Soğan soyulur (kiçik olanda, soyulmayanda qaynar suya salmaq lazımdır), qazana qaynar su tökülüb soyulmuş soğanlar, noxud ləpəsi, düyü, varsa qovurma, istiot, duz, sarıkök, alça, yağ əlavə olunur. Suyu

Onion soup

Onions are peeled (when they are small put into hot water without peeling), hot water is put into a sause pan, peeled onions, split peas, rice, govurma if you have got, pepper, salt, yellow ginger, alycha, oil are added. It is cooked till



çəkilməyə qədər bişirilir. Sulanmış lavaşla və bir saat əvvəldən soyulub sirkəyə qoyulmuş soğanla yeyirlər (Culfa rayonu).

Ərzaq: 5-6 ədəd kiçik baş soğan, 50 qr noxud ləpəsi, 1 x/q düyü, 5-6 ədəd alça qurusu, 50 qr kərə yağı, sarıkök, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

Əcəbsəndəl

Ət bişirilib, suyu süzülür, qazanın dibinə yağ qoyulur, 1 lay pomidor doğranır, 1 lay halqa-halqa doğranmış soğan, 1 lay bişirilmiş ət, 1 lay dilimlənmiş kartof, şirin bibər yığılır, üzərinə pomidor doğranır. Duz, diri istiot, keşniş, reyhan

the water is vapoured out. It is eaten with wet lavash and onions put in vinegar 1 hour earlier (Julfa region).

Ingredients: 5-6 small bulb onions, split peas -50 gr, 1 m/s rice, 5-6 dried alycha, unsalted butter -50 gr, yellow ginger, salt, pepper. (for 2 persons)

Ejəbsəndel

Meat is boiled, filterd, oil is put into the sause pan, one layer of tomatoes, one layer of ringshaped cut onions, one layer of boiled meat, one layer of sliced potatoes, bell pepper are put into it and cut tomatoes are added on it, salt, seedy pepper, coriander,



əlavə edilir, ətin suyu üzərinə tökülür, qapağı örtülüb bişirilir. Eyni qayda ilə ət vurulmadan da bişirilir, bu zaman su tökülmür, pomidorun suyu ilə bişirilir. Kəngərli rayonunda ətsiz əcəbsəndələ boranı da deyirlər.

Ərzaq: 400 qr ət, 3 ədəd şirin bibər, 3 ədəd pomidor, 3 ədəd badımcan, 3 ədəd kartof, 2 ədəd baş soğan, reyhan, 50 qr kərə yağı, duz, istiot, su. (4 nəfər üçün)

Cızbız

1. Malın qara ciyəri yuyulub təmizlənir, taxta üzərində xırda-xırda doğranıb qaynadılır, suyu süzülür. Kartof, soğan, doğranır, duz, istiot vurulub yağda qızardılır, qaynadılmış ciyər üzərinə tökülüb qızardılır, duz,

basil are added, broth is added and the lid is closed and cooked. It can be cooked with the same rule without meat, in this case water is not added, cooked in tomatoes. The ejebsendel without meat can also be called borani.

Ingredients: meat -400 gr, 3 bell-peppers, 3 tomatoes, 3 eggplants, 3 potatoes, 2 bulb onions, basil, unsalted butter, salt, pepper, water. (for 4 persons)

Jızbiz

1. The liver of cow (big-norned animals) is cleaned by washing, cut into small pieces on a board, boiled and filtered. Potatoes, oil, salt, pepper, and bulb onion are roasted together and the boiled liver is added on it



istiot, pomidor doğranıb vurulur. Pomidorun suyu çəkilənə yaxın ciyərin suyundan bir az əlavə edilir, suyu çəkiləndə oddan götürülür. Pomidor əvəzinə sarıkök (sarıçiçək) də vurulur.

and roasted. Salt, pepper, cut tomatoes are added, when the water of tomatoes is vapoured out, some from liver's broth is added and is taken when the water is vapoured out. Yellow ginger (sarichichek) can also be added instead



Ərzaq: 1 kq malın qara ciyəri, 500 qr kartof, yağ, duz, istiot, 1 ədəd iri baş soğan, 1 ədəd pomidor və ya sarıkök. (4 nəfər üçün)

2. Qoyunun bağırsağı yuyulur, çevrilir, doğranıb iç piyi ilə birlikdə qızardılır. Qoyun ciyəri, ürəyi, böyrəyi (ürək və böyrək doğranıb qatılır) pörtlədilir, balaca tikələrə doğranır, ciyər qızardılır, baş soğan doğranıb, ona əlavə edilib qızardılır, üzərinə qızardılmış bağırsağ, doğranıb, qızardılmış kartof tökülür. Duz, istiot, sarıçiçək (sarıkök) əlavə edilib qarışdırılır. Yay aylarında cızbıza pomidor da vurulur.

Süfrəyə verilən zaman üzərinə göyərti səpilir, ayrıca sumaq da qo-

of tomatoes.

Ingredients: 1 kg – liver, potatoes -500 gr, oil, salt, pepper, 1 bulb onion, 1 tomato or yellow ginger. (for 4 persons)

2. The bowels of ram are washed, turned out, cut into pieces and roasted with suet. Ram's liver, heart, kidneys are cut into pieces, boiled and roasted, cut onions are added and roasted, then roasted bowels are added, roasted potatoes are also added, salt, pepper, yellow ginger are added and mixed, in summer tomatoes are also added. When jizbiz is served, vegetables are put on the meal, sumach is served separately.

Ingredients: 1 offal (heart, kidneys, liver, bowels), bulb onions -300 gr, potatoes -300 gr, vegetables -200 gr



yulur.

Ərzaq: 6 nəfər üçün 1 qoyunun içalatı (ürək, böyrək, ciyər, bağırsağ), 300 qr baş soğan, 300 qr kartof, 200 qr göyərtili (keşniş, cəfəri), 100 qr kərə yağı, duz, istiot, sarıkök (pomidor), sumaq.

İçalat qovurması

Qoyunun (toğlu) bağırsağı təmizlənir, yuyulur, ağciyər, qaraciyər, ürək və böyrəklər pərdədən təmizlənərək yuyulur, hamısı 3 sm ölçüdə xırda tikələrə doğranır. Quyruq əridilir, əvvəlcə ürək və bağırsaqlar yarı çiy vəziyyətdə bişirilir, sonra isə qalan ətlər əlavə olunur, duz, istiot vurulur. Bişməsinə 10-15 dəqiqə qalmış üzərinə xırda doğranmış baş soğan və pomidor əlavə edilir. İçalat qovurmasını bəzən kartofla

(coriander, parsley, unsalted butter - 100 gr, salt, pepper, yellow ginger (tomato), sumach – for six persons.

Offal roasting

The bowels of sheep (lamb) are cleaned, washed, lung, liver, heart, kidneys are washed and cleaned, they all are cut into pieces of 3 mm size. Animal fat is roasted, first heart and bowels are half-roasted, then the other meat is added and roasted, salt, pepper is added, 10-15 minutes before the meal is ready small-cut bulb onion and tomato is added. It can also be cooked with potatoes.

Ingredients: 1 offal (liver, lung,





da hazırlayırlar.

Ərzaq: 1 qoyunun içaladı (qaraciyər, ağciyər, ürək, böyrək, bağırsağ), 150-200 qr quyruq, 2 ədəd iri baş soğan, 2 ədəd pomidor, 200 qr kartof, duz, istiot. (6 nəfər üçün)

İçalat saciçi

Qoyunun bağırsağı təmizlənir, yuyulur, 20-25 sm ölçüdə doğranır, tərsinə çevrilir. Quzu əti və soğan qiymələnir ət (müasir zamanda ət maşınından keçirilir), duz, istiot, sarıkök vurulur, bağırsağın içinə doldurulur, sapla başları bağlanır. Kartof taraşdan keçirilir, duz, istiot, keşniş,

heart, kidney, bowels), animal fat - 150-200 gr, 2 big bulb onions, 2 tomatoes, potato -200 gr, salt, pepper. (for 6 persons)

Offal sajichi (Offal roasted in basin)

The bowels are cleaned, washed, cut into pieces of 20-25 cm, turned out. The meat and onion is minced, salt pepper, yellow ginger are added and stuffed into the bowels, tied with thread at the ends. Potatoes are cut in the shape of cubes, salt, pepper, coriander,



şüyüd, sarıkök vurulur, bağırsağa doldurulur ucları bağlanır.

Sac qızdırılır, xırda doğranmış quyruq tökülüb qovrulur, sonra ürək, bir azdan böyrək tökülüb tovlanır, içi doldurulmuş bağırsaqlar kənarlara düzülür. Bir az tovlanandan sonra doğranmış kartof tökülüb qızardılır,

dill, yellow ginger are added.

The basin is put on oven, small-cut animal fat is roasted, then heart, after a while kidneys are added and mixed, the stuffed bowels are put to the edges of bottom, after a while potatoes are added and roasted, onion and liver are the last ones to be roasted,



sonra isə keşniş, soğan, axırda doğranmış ciyər tökülüb qızardılır, ortasına pomidor, duz, istiot əlavə olunur.

İç: 300 qr quzu əti, 1 ədəd iri baş soğan, 200 qr kartof, duz, istiot, sarıkök, 0,5 dəstə göyərti (keşniş, şüyüd).

Ərzaq: 1 qoyunun icalatı (bağıracaq, ürək, böyrək, ağ və qara ciyər), 200 qr quyruq, 300 qr kartof, 200 qr soğan, 2-3 ədəd pomidor, duz, istiot. (6 nəfər üçün)

Ağ ciyərdən bozpört

Ağ ciyər təmizlənir, doğranır, qaynadılır, noxud ayrıca qaynadılır, baş soğan doğranır, qaynadılmış ciyər yağda soğanla birlikdə qızardılır, bişmiş noxud, tomat, duz, istiot əlavə

tomato is put into the middle, salt, pepper is added.

Stuffing: lamb meat -300 gr, 1 bulb onion, potatoes -200 gr, salt, pepper, yellow ginger, 0,5 bunch of vegetables (coriander, dill)

Ingredients: Offal (bowels, heart, kidneys, lung and liver), animal fat -200 gr, potatoes -300 gr, onions -200 gr, 2 -3 tomatoes, salt pepper. (for 6 persons)

Bozport from lungs

The lungs are cleaned, cut and boiled, peas are separately boiled, bulb onion is cut and roasted with boiled lungs,boiled peas are added, tomato paste, salt pepper are added and mixed.



edilib qarışdırılır. Sonda ciyərin qaynadığı suyu üzərinə əlavə edib pörtlənmiş kartof, şirin bibərlə birlikdə 30 dəqiqə müddətində qaynadılır.

Potatoes boiled in lungs broth are added green peppers (bell peppers) and boiled for 30 minutes, potatoes and peppers must be cut into pieces.



Kartof, bibəri doğrayırlar.

Ərzaq: 1 kq ağ ciyər, 200 qr noxud, 300 qr yağ, 1 ədəd iri baş soğan, 1 x/q tomat, 2 ədəd kartof, 1 ədəd şirin bibər, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

Qoyun ətindən bozpört

Qoyunun döş ətindən hazırlanır. Ət və quyruq doğranır, göyərti (keşniş, şüyüd, reyhan, tərşun), pomidor, bibər (acı, şirin olar), 2 baş soğan doğranaraq hamısı lay-lay quyruq

Ingredient: lungs - 1 kg, peas -200 gr, 1 bulb onion, tomato paste -1 m/s, 2 potatoes, 1 bell pepper, salt, pepper. (for 4 persons)

Bozport from mutton

is made of breast meat. Meat and animal fat are cut, vegetables (coriander, dill, basil, tarragon), tomatoes, pepper (bell, hot), 2 bulb onions are cut into pieces and put into the sauce pan in



altdan olmaqla qazana yığılır, duz, istiot, üzərinə az isti su əlavə edib qa-pağına dəsmal bağlanır ki, buğu çıx-masın, zəif od üzərində, yaxud közdə 2 saat bişirilir (manqalda, ocaqda).

Ərzaq: 1 kq ət, 200 qr quyruq, 200 qr göyərti, 1-2 ədəd bibər, 2 ədəd iri baş soğan, 2 ədəd pomidor duz, istiot, 0,5 st su. (5 nəfər üçün)

layers, animal fat must be at the bottom, salt, pepper, a little hot water is added and put on warm oven and it is cooked for 2 hours closing the lid wrapped in cloth not to let the water be vapoured out (on braiser, hearth in the yard).

Ingredients: meat -1kg, animal fat -200 gr, vegetables -200 gr, 1-2 peppers, 2 bulb onions, 2 tomatoes, salt, pepper, 0,5 glass of water. (for 5 persons)



Ağ və qara ciyər qovurması

Heyvanın ağ və qara ciyəri iri tikələrə doğranır, yuyulur, suyu süzülür və yağa tökülüb qızardılır. Doğranmış soğan, pomidor, qırmızı və yaşıl bibər, kartof, duz, istiot əlavə olunub qapağı qoyulur. Kartof bişəndə xörək hazır olur.

Lung and liver roasting

Lung and liver are cut into big chunks, washed, filtered, and roasted by adding oil. Cut onions, tomato, red and green pepper, potato, salt, pepper are added and the lid is closed. When potato is cooked the meal is ready,

Ingredients: 0,5 kg –lung, 0,5 kg –



Ərzaq: 0,5 kq ağ ciyər, 0,5 kq qara ciyər, 3-4 ədəd baş soğan, 4 ədəd kartof, 2 ədəd pomidor, 1 ədəd qırmızı bibər, 1 ədəd yaşıl bibər, 150 qr kərə yağı, duz, istiot. (5 nəfər üçün)

liver, 3-4 bulb onions, 4 potatoes, 2 tomatoes, 1 red pepper, 1 green pepper, unsalted butter -150 gr, salt, pepper. (for 5 persons)

Sarımsaqlı böyrək çığırtması

Qoyun böyrəyi təmiz yuyulur, xırda-xırda doğranır, tavaya tökülür, suyunu çəkənə yaxın doğranmış soğan, yağ, duz, istiot əlavə edilir və qovrulur. Hazır olana yaxın sarımsaq əlavə edilib qızardılır. Hazır olanda üstünə yumurta vurulur.

Kidney roasting with garlic

Kidneys are cleaned, cut into small pieces, poured into the pan, cut onions are added when its water is vapoured out, oil, salt, pepper are added and roasted. Garlic is added when the meal is nearly cooked and egg is added on.

Ingredients: 2 -sheep kidneys, 2



Ərzaq: bir nəfər üçün 2 ədəd qoyun böyrəyi, 2 ədəd baş soğan, 1-2 diş sarımsaq, 2 ədəd yumurta, 30 qr qoyunun iç piyi, duz, istiot.

Badımcan çığırtması

1. Badımcan xırda doğranır, soğan xırda doğranıb badımcanla birlikdə yağda qızardılır. Duz, istiot, sarıkök vurulur, tam qızarılanda bişənə yaxın üzərinə çalınmış yumurta əlavə olunur. Yumurtası bişəndə xörək hazır olur.

Ərzaq: 4 ədəd badımcan, 100 qr kərə yağı, 1 ədəd baş soğan, 2 ədəd yumurta, duz, istiot, sarıkök. (2 nəfər üçün)

2. Badımcan soyulub doğranır, duzlu suya qoyulur. 10 dəqiqə sonra sudan çıxarılıb sıxılır, dağ edilmiş yağa tökülür. Qarıxdırılaraq qızardılır, duz, istiot, sarıkök, sonda çalınmış yumurta üzərinə əlavə olunur.

bulb onions, 1-2 cloves of garlic, 2 eggs, suet -30 gr, salt, pepper.

Eggplant roasting

1. Eggplants are cut into pieces, onion is also cut and roasted with eggplant in oil. Salt, pepper, yellow ginger is added, when the meal is nearly ready mixed eggs are added. When the eggs are cooked the meal becomes ready.

Ingredients: 4 eggplants, unsalted butter -100 gr, 1 bulb onion, 2 eggs, salt, pepper, yellow ginger. (for 2 persons)

2. Eggplants are peeled, kept in salty water, after 10 minutes they are taken from the water, pressed, put onto hot oil, mixed and roasted, salt, pepper, yellow ginger, then mixed eggs are added.



Ərzaq: 4 ədəd badımcan, 2 ədəd yumurta, duz, istiot, sarıkök, 100 qr kərə yağı. (2 nəfər üçün)

3. Badımcan, pomidor, bibər ayrı-ayrı yuluyub doğranır, yağda qızardılır. Sonra hamısı tavaya tökülür, qarışdırılır, duz, istiot və üzərinə çalınmış yumurta əlavə edilir. Bərkiyəndə oddan götürülür.

Ərzaq: 4 ədəd badımcan, 100 qr kərə yağı, 3 ədəd bibər, 2 ədəd pomidor, 3-4 ədəd yumurta, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

Kartof şamısı

1. Kartof suda qabığı soyulmadan qaynadılır. Bişəndən sonra qabığı soyulur, əzilir, çiy yumurta çalınıb kartofa qarışdırılır, duz, istiot, sarıkök əlavə olunur. Tavaya yağ tökülüb dağ edilir, əllə yastılanmış əzmələr düzülür. Hər iki üzləri qızardılır.

Ingredients: 4 eggplants, unsalted butter -100-gr, 2 eggs, salt, pepper, yellow ginger. (for 2 persons)

3. Eggplants, tomato, pepper are separately washed and cut into pieces and roasted in oil. Then they are poured into the pan and mixed, salt, pepper, mixed eggs are added. When the eggs are cooked the meal is ready.

Ingredients: 4 eggplants, unsalted butter -100 gr, 3 peppers, 2 tomatoes, 3-4 eggs, salt, pepper. (for 2 persons)

Shami made of potatoes

1. Potatoes are boiled, peeled, mashed, raw eggs are mixed with mashed potatoes, salt, pepper, yellow ginger are added. Oil is put into the pan and the agents flattened by hand are put into the pan, both sides are roasted.



Ərzaq: 5-6 ədəd kartof, 3 ədəd yumurta, duz, istiot, sarıkök, 100 qr kərə yağı. (2 nəfər üçün)

2. Kartof sürtkəcdən keçirilir, süzgəcdə suyu süzülür, narın doğranmış göyərtili (keşniş, cəfəri), duz, istiot, sarıkök, yumurta vurulub yaxşı qarışdırılır. Yastılanaraq dağ olmuş yağda qızardılır.

Ərzaq: 5-6 ədəd kartof, 3 ədəd yumurta, duz, istiot, sarıkök, 0,5 dəstə göyərtili, 100 qr kərə yağı. (2 nəfər üçün)

Ət şamısı

Ət soğanla birlikdə ət maşınında çəkilir, yumurta, duz, istiot, sarıkök vurulub yaxşı qarışdırılır. Yumrulanıb dağ edilmiş yağda qızardılır.

Ərzaq: 200 qr ət, 2 ədəd orta ölçülü baş soğan, 3 ədəd yumurta,

Ingredients: 5-6 potatoes, 3 eggs, salt, pepper, yellow ginger, 0,5 bunch of vegetables, unsalted butter -100 gr. (for 2 persons)

2. Potatoes are grated, filtered in colander, thinly cut vegetables (coriander, parsley), salt, pepper, yellow ginger, eggs are added and mixed well. It is flattened and cooked in hot oil.

Ingredients: 5-6 potatoes, 3 eggs, salt, pepper, yellow ginger, 0,5 bunch of vegetables, unsalted butter -100 gr. (for 2 persons)

Shami made of meat

Meat is minced with onions, eggs, salt, pepper, yellow ginger are added and mixed well. Balled and roasted in hot oil.

Ingredients: meat -200 gr, 2 middle-sized onions, 3 eggs, salt pepper, yellow



duz, istiot, sarıkök, 100 qr kərə yağı.
(2 nəfər üçün)

Lobyə, noxud şamısı

Maş (noxud) tam bişənədək qaynadılır, əzilir, yaxud ət maşından keçirilir, yumurta, duz, istiot, sarıkök vurulur, qarışdırılır, şamı şəklində düzəldilib yağda qızardılır.

ginger, unsalted butter -100 gr.
(for 2 persons)

Shami made of beans, peas

Dried beans, peas are boiled up to being cooked, minced, eggs, salt pepper, yellow ginger are added and mixed, made like fishballs and roasted in oil.

Ingredients: 1 glass of beans or





Ərzaq: 1 st maş və ya noxud, 2 ədəd yumurta, duz, istiot, sarıkök, 100 qr kərə yağı. (1 nəfər üçün)

Mərçi şamısı

Qara mərcimək yuyulur, suda yumşaq olanadək bişirilir, suyu süzüləndən sonra ət maşından keçirilir, duz,

peas, 2 eggs, salt pepper, yellow ginger, unsalted butter -100 gr. (for 1 persons)

Shami made of lentil

Black lentil is washed, boiled well in water, minced after being filtered, salt, pepper, yellow ginger and eggs



istiot, sarıkök, yumurta vurulur, şamı şəklinə salınır, yağda qızardılır.

Ərzaq: 200 qr mərci, 2-3 ədəd yumurta, duz, istiot, sarıkök, yağ. (2 nəfər üçün)

Şamı

Ət, bişmiş kartof, soğan ət maşından keçirilir (keçmişdə toxmaqla döyülərdi), yumurta əlavə edilib möhkəm çalınır. Tavaya yağ töküb dağ olduqdan sonra kütlə əlavə olunub qapaqla örtülür. Şamının bir üzü qızardıqda bıçaqla dörd yerə bölünüb o biri tərəfi də qızardılır. Dairə formasında da bişirilir.

are added, made like fishballs and roasted.

Ingredients: lentil -200 gr, 2-3 eggs, salt pepper, yellow ginger, oil. (for 2 persons)

Shami

Meat, boiled potatoes are minced, eggs are added and mixed well. Oil is put into the pan and hotted and the agents are added and the lid is closed. When shami is roasted on one side, it is cut into four parts and the other sides are roasted. It is cooked in circle shape, as well.

Ingredients: meat -1 kg, 1 big po-



Ərzaq: 1 kq ət, 1 ədəd iri kartof, 2 ədəd iri baş soğan, 3 ədəd yumurta, 300 qr kərə yağı, duz, istiot.

Şam kabab (şamı, şami)

Yağlı qoyun əti soğanla birlikdə qiyməkeşlə qiymələnir, duz, istiot qatılır, üstünə yumurta vurulub çalınır,

tato, 2 big bulb onions, 3 eggs, unsalted butter -300 gr, salt, pepper.

Shami kabab

Fatty mutton is minced with onion, salt, pepper is added and mixed by adding eggs. The mixture is taken by





alınmış qiymə qaşıqla götürülüb qaynar yağa salınır, hər iki üzü qızardılır. Süfrəyə verilərkən üstünə sumaq səpilir, yanına qatıq qoyulur. Şam kababını plovun üz-gözü kimi də vermək olar.

Ərzaq: 1 kq ət, 2 ədəd yumurta, 3 ədəd iri baş soğan, 200 qr kərə yağı, duz, istiot. (5 nəfər üçün)

Yarpız küküsü

Yarpız yığılır, təmizlənilib yuyulur, narın doğranır, üzərinə çalınmış yumurta, duz, istiot vurulub qarışdırılır. Tavada dağ edilmiş kərə yağının

spoon and put on hot oil, both sides are roasted. It is served with sumach and yogurt. It can also be served as seasoning of pilaf.

Ingredients: meat, -1kg, 2 eggs, 3 big bulb onions, unsalted butter, -200 gr, salt, pepper. (for 5 persons)

Kuku of horse-mint

Horse-mint is collected, washed, cut into thin pieces, mixed eggs, salt pepper are added and mixed. Both sides are roasted on hot unsalted butter in



üzərinə əlavə edilib hər iki üzü qızardılır. Bişəndən sonra kəsilib yeyilir.

Ərzaq: 5 ədəd yumurta, 250 qr yarpız, 200 qr kərə yağı, duz, istiot. (2 nəfər üçün)

pan. When cooked, it is eaten by cutting into pieces.

Ingredients: 5 eggs, 250 gr –horse-mint, unsalted butter -200 gr, salt, pepper. (for 2 persons)



Kükü

Keşniş, şüyüd, cəfəri, kəvər, ispanaq, tərşun, göy soğan, nanə yuyulub doğranır, duz, istiot, sarıkök və yumurta vurularaq qarışdırılır, dağ olunmuş yağa tökülüb zəif odda altı və üstü qızardılır. Kükünün bi-

Kuku

Coriander, dill, parsley, leek (caper), spinach, tarragon, green onion, mint are washed, salt, pepper, yellow ginger and eggs are added and mixed, both sides are roasted on warm oven, but the oil must be hot when the mixture is



şirildiği qab iri olduqda xörək dağılmasın deyə 4 hissəyə bölünüb çevrilir. Məzrədən başqa demək olar ki, bütün göyərtilərdən kükü hazırlamaq olar.

Ərzaq: 1 dəstə ispanaq, 1 dəstə kəvər, 0,5 dəstə keşniş, 0,5 dəstə şüyüd, 0,5 dəstə cəfəri, 0,5 dəstə göy soğan, 5 qr tərşun, 5 qr nanə, 6 ədəd yumurta, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

Salmanca qovurması

Salmanca doğranıb qaynadılır, aşsüzəndə süzülür, əldə yaxşıca sıxılır, tavaya yağ tökülüb soğan dağ edilir,

added, if the pan is large, the meal is cut into 4 parts and turned. Kuku can be made of all the vegetables, besides mezre.

Ingredients: 1 bunch of spinach, 1 bunch of leek, 0,5 bunch from coriander, dill, parsley, green onion each, tarragon -5 gr, mint 5 gr, 6 eggs, salt, pepper. (for 4 persons)

Salmanja roasting

Salmanja is cut into pieces, washed, boiled, filtered in colander, pressed well by hand, onions are roasted in oil and



üzərinə qaynadılmış salmancalar tökülüb qarışdırılır, duz əlavə edilir, qovrulur, az sonra üstünə yumurta çalınıb tökülür. Yumurtası bişəndə xörək hazır olur.

Ərzaq: 1 kq göyerti, 1 ədəd iri baş soğan, 150 qr yağ, 2-3 ədəd yumurta, duz.

Əvəlik, adi çuğundurun yarpaqları, qazayağı, ispanaq, şıppır, çiriş, cacıq, quşdili, ələyöz və b. pencərlərin (unnuca, quşdili, yonca və s.) qovurmasının da hazırlanma qaydası salmancada olduğu kimidir.

Qovurma küküsü

Küpədən (“qovurma darağı” adlanan qovurmaçıxaranla) çıxarılmış qovurma didilir, ağ baş soğan xırda doğranır, göyerti (əvəlik, ispanaq, quşəppəyi, əməköməci, keşniş, şüyüd, yarpız) xırda doğranıb tökülür (qurusu olsa ovub

boiled salmanja is added, salt is added and roasted, after a while mixed eggs are added, meal is ready when eggs are cooked.

Ingredients: 1 kg –vegetables, 1 big bulb onion, oil -150 gr, 2-3 eggs, salt.

The roasting rules of the following vegetables: sorrel, beetroot leaves, falcaria, spinach, mountain sorrel, chervil, desert candle, bird’s tongue, puschinia adams added vegetables (unnuja, bid’s tongue, alfalfa, etc) are the same as in salmanja roasting.

Govurma kuku

Govurma is taken from the jug (by govurma –comb), torn up, the white onion is cut, vegetables (sorrel, spinach, shepherd” purse, mallow, coriander, dill, horse mint) are cut (if they are dry must be crumbled) and added on onion,



tökürlər) soğanın üstünə, yumurta çalınır, əlavə olunub qarışdırılır, yağ tavada dağ olur, içərisinə bir az quru lavaş ovulur, yumurta ilə hazırlanmış qarışıq içərisinə tökülür, üzərinə yenə də quru lavaş ovuntusu səpilir. Bişəndən sonra kəsilir, qatıq-sarımsaqla süfrəyə verilir. (Babək rayonu)

Ərzaq: 6 nəfər üçün 10 ədəd yumurta, yarım ədəd quru təndir lavaşı, 300 qr kərə yağı, 1 ədəd iri baş soğan, 200 qr göyərti, 3-4 tikə qovurma.

Kartof küküsü

Kartof soyulur, xırda-xırda doğranır, yağda qızardılır, göyərti (ispanaq, keşniş, şüyüd, faraş sarmaşiq yarpağı, əvəlik, yarpız, tərşun, nanə, məzrə, cəfəri, kəvər) və baş soğan doğranır, yumurta ilə çalınır, duz vurulur, kartofun üzərinə tökülür, bişəndən sonra kartofla birlikdə altı üstünə çevrilir. Hissələrə bölünüb,

a lavash crumbles are put on the hot oil in the pan, eggs are mixed with vegetables and added on lavash, crumbled lavash is added on once again and roasted, when it is cooked cut into some pieces and served with yogurt-garlic Babek region.

Ingredients: for six persons: 10 eggs, half lavash, 300 gr –unsalted butter, 1 big bulb onion, 200 gr of vegetables, 3-4 chunks of govurma (roasted meat).

Kuku made of potatoes

Potatoes are peeled and cut into small pieces, roasted in oil, vegetables (spinach, dill, coriander, garlic leaves, sorrel, horse-mint, tarragon, mint, mezre, parsley, leek) and bulb onion are mixed with eggs, salt is added, then the mixture is added on the roasted potatoes, when cooked the other side is roasted, cut into some pieces and served with yogurt,



kəsilir. Süfrəyə qatıq, xiyar, pomidor, turp və b. tərəvəzlərlə verilir. Daha çox yayda hazırlanır.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 300 qr kartof, 200 qr göyərti, 5 ədəd yumurta, duz, istiot, sarıkök.



cucumber, tomato, turnip and other vegetables. Mostly is cooked in summer.

Ingredients: for four persons; potatoes -300 gr, vegetables -200 gr, 5 eggs, salt, pepper, yellow ginger.

Duzlu qayğanaq

Yumurta, süd və ya qatıq (yaxud xama), un, duz, istiot, sarıkök yaxşıca çalınır, tavada dağ olunmuş yağa salınır, bir üzü qızaran sonra o biri üzü də qızardılır.

Ərzaq: 3 ədəd yumurta, 2 x/q süd və ya qatıq, 1 x/q un, duz, istiot, yağ. (2 nəfərlik)

Salty omelette

Eggs, milk or yogurt (or sour cream), flour, salt, pepper, yellow ginger are mixed well and added on hot oil in the pan. Both sides are roasted.

Ingredients: 3 eggs, 2 m/s milk or yogurt, 1 m/s flour, salt, pepper, oil. (for 2 persons)





Kabablar

Kabab ən qədim ət yeməklərindəndir. Naxçıvan Muxtar Respublikasında ətdən müxtəlif kabablar (lülə, tikə, təndir, tas, döymə, toyuq, müxtə-

Barbeques

Barbeque is one of the old meals. In Nakhchivan Autonomous Republic different barbeques are made of meat (lule, tendir, tas, doyme, chicken, meats





lif quş ətindən və s.) hazırlamaqla yanaşı çuğundur (pazı), mərəçüyüd (mərövzə), soğan, kartof, badımcan, pomidor, bibər, qarğıdalı kababı da bişirilir. Hətta heyva da közdə bişirilib yeyilir. Kabab təndirdə, ocaqda, manqalda bişirilir.

Soğan, çuğundur (pazı) közdə bişirilir, qabığı soyulur və isti-isti yeyilir.



Kartof közdə bişirilir, bəzən təndirdə lavaş bişirilən zaman orta ölçülü kartoflar simə düzülür, təndirin közündə bişirilir, çıxarıldıqdan sonra

from different birds, etc), different barbecues can also be made of vegetables (beet-root, asparagus, onion, potato, eggplant, tomato, pepper, maize). Even quince can also be cooked in embers and eaten. Barbeques can be made in tendir, braiser and hearth.

Onion, beet-root are cooked in embers, peeled and eaten while hot.



Potato is cooked in embers (sometimes in tendir when lavash is baked, middle-sized potatoes are put into tendir on wire), when is taken from embers it





qalın parçaya bükülür ki, yumşalsın. Sonra içərisi qaşıqla çıxarılır, duzlanaraq sulanmış lavaşla yeyilir. Ordubad rayonunun Baş Dizə kəndində kartof heyvan qarnının uyğun ölçüdə kəsilmiş tor hissəsinə bükülür, şişə taxılır, közdə bişirilir.

Heyva közdə bişirilir, üstü təmizlənir, çərəz kimi yeyilir.

is wrapped with cloth to keep it soft. Then the inside is taken out with a spoon and eaten with lavash. In Ordubad region, in the village of Bashdize potato is cooked on embers by using spits and wrapping into stomach cut in the size of potatoes.

Quince is cooked in embers, peeled and eaten as dessert.



Qarğıdalı (məkə) tam yetişməmiş halda (sütül) qabığı soyulur, közdə bişirilir və yeyilir.

Maize is cleaned from husks (when the seeds are not full-ripe), cooked in embers or boiled and eaten.





Badımcan, pomidor, bibər ayrı-ayrılıqda kabab edilir, soyulur, doğranır, qarışdırılır. İçərisinə reyhan, soğan doğranıb tökülür, qarışdırılır, süfrəyə adətən soyuq halda verilir. Ət kababının əlavəsi kimi də süfrəyə verilir. Yeyilərkən duzu zövqə görə vurulur. Acı bibər kababı ayrı qoyulur, zövqə görə istifadə edilir. İsti halda yemək növü kimi istifadə edilir.

Göbələk kababı – yuyulur, dibi çıxarılır, içi duzlanıb şişə keçirilir, ocaqda közdə bişir.

Eggplant, tomato, pepper are barbecued separately, peeled, cooled, cut into pieces and mixed. Onion, basil is added and given to the table. It can also be the addition to barbecues made of meat. Salt is used according to the taste. The hot pepper barbecues are kept separately and used according to the taste. It is used as a kind of meal and when it is hot.

Mushroom barbecue – they are washed, the root is cleaned, the inside is salted, put on embers on spits.



Donbalan kababı – közdə bişiriləndən sonra qabığı əllə soyulur, duzlanıb yeyilir. Yerli dialektə donbalanın ikinci adı, topalaqdır (Culfa rayonunun Əbrəqunus k).

Truffle barbecue – cooked in embers, peeled by hand, salted and eaten. The second name of truffle in local dialect is topalag (village of Ebreğunus, Julfa region)



Tikə kabab

Quzu əti doğranır, (əsasən qabırğa, döş və boyun hissələrindən), duz, istiot vurulur, soğan doğranıb üzərinə tökülür və 1-2 saat saxlanılır.

Tike kebab –

barbeque made of chunks

Lamb meat is cut into pieces (mostly from ribs, breast and neck), salt, pepper is added, the onion is cut and



Sonra odun təndirdə, ocaqda və ya maqalda yandırılır, ət tikələri şişə düzülür, ucuna bir baş soğan taxılır və közün üzərinə bişməyə qoyulur. Bişəndən sonra qaba qoyulur, üzərinə doğranmış baş soğan, keşniş və sumaq səpilmiş, sulanmış lavaşla süfrəyə verilir. (Culfa rayonunun Ərəzin kəndində tikə kababa “qırma kabab” deyirlər)

poured onto the meat and kept for 1-2 hours. The chunks are put on embers on spits and cooked. After being cooked the barbeques are put into a sauce pan where the bottom is put a lavash, bulb onions and coriander are added and served with sumach. (Such kind of barbeque can also be called girma kabab in the village of Erezin of Julfa region)



Təndir kababı

Quzu ətinin yumşaq hissəsi iri, nazik tikələrə bölünür, duz, istiot vurulur, təndirin badına yapılıaraq bişirilir.

Lülə kabab

Qoyunun kürək və ya bud ətinin yumşaq hissəsindən kəsilir, doğranır, döyülür və ya maşından keçirilir, xırda doğranmış soğan, quyruq, duz, istiot qatılıb yaxşı qarışdırılır, az müddət soyuq yerdə saxlanılır, şişə taxılır. Ət ələ yapışmasın deyə əli duzlu suya batırıb lülələri bərkidirlər. Lülə kabab közdə qızardılır. Süfrəyə verilərkən üzərinə halqa-halqa doğranmış soğan və keşniş səpilir, yanına sumaq qoyulur.

Təndir kabab

The soft parts of lamb meat are cut into thin pieces, salt, pepper is added, stuck to the walls of tendir and cooked.

Lule kabab

Soft meat from the back or thigh of lamb is cut into pieces, beaten or minced, minced onion and animal fat are mixed and added, salt, pepper is added and mixed well, kept in cool place for a while and put on spits and firmed by salty water by hand, cooked on embers. When barbeques are served, onions cut in ringshape and coriander, sumach is put beside.

Ingredients: meat- 0,5 kg, animal





Ərzaq: 0,5 kq ət, 50 qr quyruq, 200 qr baş soğan, keşniş, duz, istiot.

Tas kabab

Ət doğranır, yuyulur, duz, istiot vurulur, qazanın dibinə düzülür. Soğan fal-fal doğranaraq ətin üzərinə düzülür, noxud ləpəsi təmiz yuyularaq onun üzərinə səpilir, alça qurusu əlavə olunur. Zövqə görə duz, istiot, sarıkök vurulur, yarım stəkan su əlavə olunaraq odun üstünə qoyulur, qaynara düşəndən sonra vam odun üzərində hazır olana qədər bişirilir. Dana ətindən bişirildikdə kərə yağı əlavə edilir. Bu yemək plovların yanında üz-göz kimi də istifadə edilir.

Ərzaq: 0,5 kq qoyun əti (dana əti olarsa 100 qr kərə yağı), 150 qr quyruq, 0,5 st su, 100-150 qr noxud ləpəsi, 5-6 ədəd orta irilikdə baş soğan, 15-20 ədəd alça və ya albuxara (almaxara) qurusu, duz, istiot, sarıkök. (2 nəfər üçün)

Tava kababı

Tikələnmiş qoyun əti, qoyun piyi ilə tavada qovrulur (ət təzə töküləndə suyunun çıxması üçün ağzı bir az örtülü qalır). Duz, istiot vurulur, süfrəyə pomidor, göyərti, sulanmış lavaşla verilir.

Ərzaq: 1 kq ət, 150 qr heyvanın iç piyi, duz, istiot. (4 nəfər üçün)

Doldurma kabab

Malın yoğun bağırsağı təmizlənilir, yuyulur, qara ciyər, döş əti, quyruq, göyərti (keşniş, şüyüd, nanə, cəfəri), baş soğan xırda-xırda doğrana-

fat 50 gr, bulb onions -200gr, coriander, salt pepper.

Tas kabab

Meat is chunked, salt, pepper, is added and put into the bottom of sause pan. Onion is cut in ringshape and added on the surface, split peas are washed and added on it, dried alycha is also added, salt pepper and yellow ginger is added according to the taste, half glass of water is added and put on oven, when boiled the sause pan is put on warm oven and cooked. When it is made of beef, unsalted butter is added. This is used for seasoning pilafs.

Ingredients: 0,5 kg –mutton (beef-with 100gr of unsalted butter), animal fat -150 gr, 0,5 glass of water, split peas -100-150 gr, 5-6 middle sized onions, 15-20 dried alycha or plum, salt, pepper, yellow ginger. (for 2 persons)

Pan kabab

The chunked mutton is roasted in pan with suet (the lid is kept a little open for letting the water be vapoured out). Salt, pepper is added and served with tomato, vegetables and wet lavash.

Ingredients: meat -1 kg, suet -150 gr, salt, pepper. (for 4 persons)

Stuffed kabab

The thick bowel of cow is cleaned. 1 kg of liver, 1kg of meat from the breast, 1 kg of animal fat, 1 kg of vegetables (coriander, dill, mint, parsley), 3



Tas kabab
Tas kabab



Tava kababi
Pan kabab



raq duz, istiot vurulub qarışdırıldıqdan sonra bağırsağın içinə doldurulur, bağırsağın hər iki ucları düyünlənib şişə dolanır, üstünə piy sarınır və közdə bişirilir.

Ərzaq: 250 qr malın qara ciyəri, 250 qr döş əti, 250 qr quyruq, 250 qr göyərti, 2 ədəd iri baş soğan, duz, istiot, malın yoğun bağırsağı, iç piyi.

Dalaq, ciyər kababı

Malın qara ciyəri təmizlənir doğranır, içinə göyərti (keşniş, kərəvüz, cəfəri), soğan doğranır, sirkə, günəbaxan yağı, duz, istiot vurulur. Bir qədər saxlanılır, acı suyu çıxır sonra ciyər şişə keçirilir, közdə bişirilir. Dalaq ayrıca duzlanıb közdə bişirilir, süfrəyə soğan, göyərti,

bulb onions are cut into small pieces, salt, pepper is added, mixed and stuffed into the bowel, the both ends are tied, twined to the spit, suet is also twined on and cooked on embers

Ingredients: 1 kg – liver from cow, 1 kg breast meat, 1 kg – animal fat, 1 kg of vegetables, 3 big bulb onions, salt, pepper, thick bowel of cow, suet.

Spleen, liver kabab

Liver of cow is cleaned, cut into pieces, vegetables (coriander, parsley, celery), onion is cut and added, vinegar, sunflower oil, salt, pepper is added, kept for a while, the bitter water is filtered and put on spits and cooked on embers. Spleen is separately salted and cooked on embers, served with onions,



sumaqpla verilir.

Göyərtilər və s. yalnız, ciyərin acı suyunu çıxarmaq, dad vermək üçündür. Onlar atılır.

Ərzaq: 1 kq qara ciyər, 300 qr göyərtilər, dalaq, 100 qr günəbaxan yağı, 1 ç/q sirkə, duz, istiot, 1 iri ədəd baş soğan. (3 nəfər üçün)

İçalat kababı

Qoyunun ağ və qara ciyəri, böyrəyi, ürəyi ayrı-ayrı doğranır, duz, istiot vurulur. Hər biri ayrılıqda şişə taxılıb közdə bişirilir. Tikə kababda olduğu kimi süfrəyə verilir. Kəngərli rayonunda qara ciyər tikələri qoyunun ciyərarası pərdə hissəsinə bükülür, şişə taxılıb bişirilir.

Quyruq kababı

Qoyunun quyruğu çox da iri olmayan tikələrə bölünür, istiotlanır, şişə keçirilir, közərməmiş kömürdə bişirilir. Quyruq kababı bişirilərkən üzərinə duzlu su çilənir: Bu, həm quyruğu duzlayır, həm də quyruq yağı közə töküldükcə alovlanmanın qarşısını alır.

Toyuq kababı

Toyuq əti doğranır, duz, istiot vurulur, şişlərə düzülüb bişirilir, süfrəyə halqavari doğranmış soğan, keşniş, sumaqpla verilir.

Hind toyuğu kababı

Hind toyuğu doğranır, duz, istiot vurulur, şişlərə keçirilib, közdə bişirilir. Halqa-halqa doğranmış so-

vegetables, sumach. Vegetables are only for taking the bitter of liver and giving taste, they are thrown.

Ingredients; liver -1 kg of liver, vegetables -300 gr, spleen, sunflower oil -100 gr, 1 t/s vinegar, salt, pepper, 1 bulb onion. (for 3 persons)

Offal kabab

Lung, liver, kidneys, heart are cut separately, salt, pepper is added. Each is cooked on spit on embers and served as it is done in tike kabab. In Kengerli region liver chunks are wrapped with the thin part of stomach of sheep and cooked on spits.

Kabab of animal fat

Animal fat is cut into middle-sized pieces, peppered, put on spits and cooked on embers. While cooking the barbeques are sprayed salty water, in order to salt them and not to let them be flamed.

Chicken kabab

Chicken is cut into pieces, salted, peppered, put on spits and cooked, served with onions cut in ringshape, coriander, sumach.

Kabab made of turkey

Turkey is called as hindushga in local dialect. Turkey is cut into pieces, salted, peppered, put on spits and



ğan, keşniş, sumaq, limonla süfrəyə verilir.

Buğ kababı

Mal əti quyruq və baş soğanla birgə ət maşınından keçirilir, üzərinə yumurta, duz, istiot, sarıkök əlavə edilərək yaxşı qarışdırılır. Kiçik lülə kabab formasında hissələrə bölündükdən sonra tavaya su tökülüb qaynadılır. Hazırlanmış lülələr tavaya

roasted on embers. It is served with onions cut in ringshape, coriander, sumach, lemon.

Kabab cooked in steam

Beef, animal fat and onions are minced, eggs, salt, pepper, yellow ginger are added and mixed well. Cut into pieces in the shape of lule kababs are put into sause pan, water is added and boiled, both sides are roasted in pan and put into a plate, vegetables, bulb



düzülür, hər iki üzü bişirildikdən sonra yığılaraq qaba qoyulur, göyərti və baş soğan üzərinə səpilib süfrəyə verilir.

Ərzaq: 500 qr mal əti, 150 qr qoyun quyruğu, 3 ədəd baş soğan, 0,5 st su, duz, istiot, sarıkök. (3 nəfər üçün)

onions are added and served

Ingredients: beef -500 gr, animal fat -150 gr, 3 bulb onions, 0,5 glass of water, salt, pepper, yellow ginger. (for 3 persons)



Pomidor kababı
Tomato barbeque



Badımcan kababı
Eggplant barbeque



Hind toyuğu kababı
Kabab made of turkey



Toyuq kababı
Chicken kabab



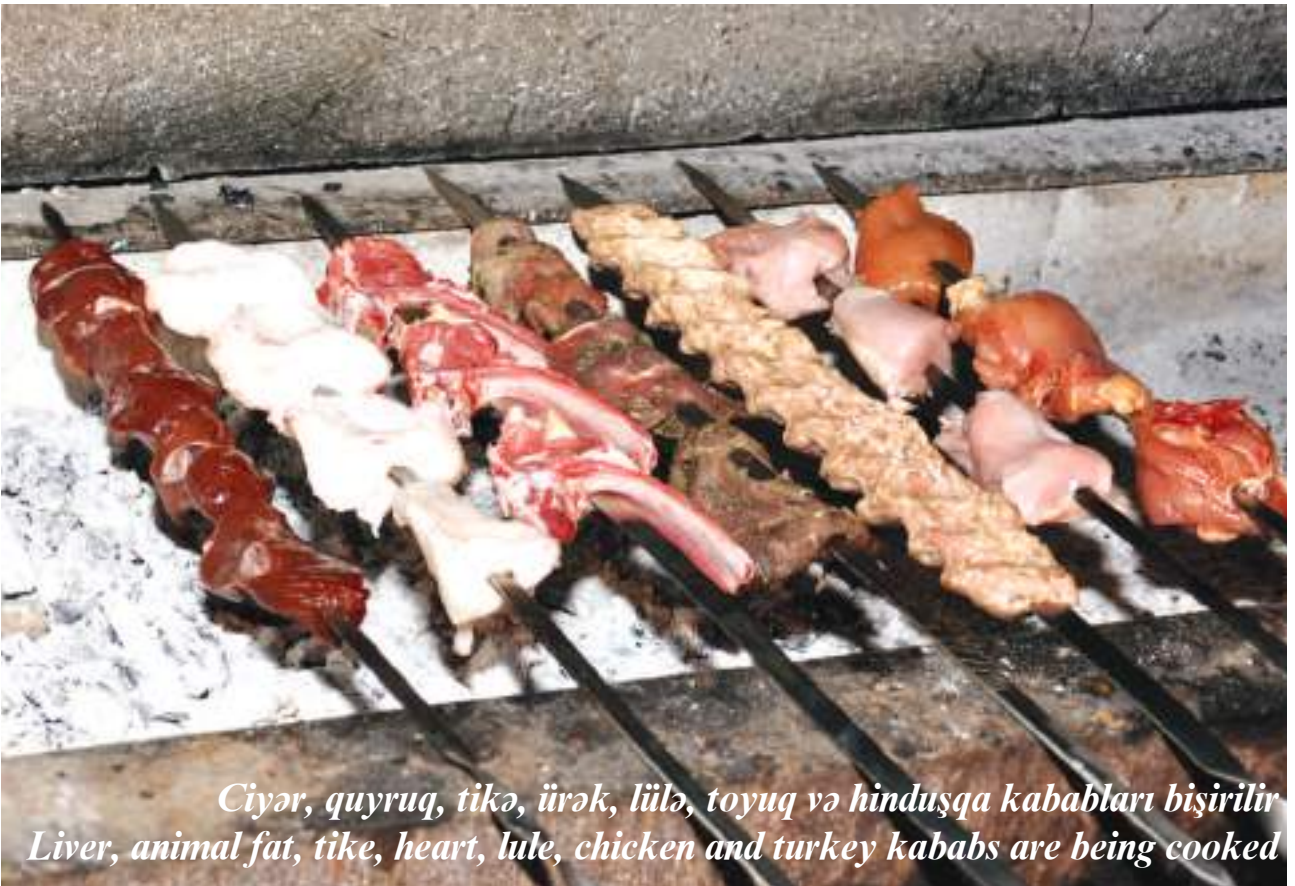
Dalaq, ağciyər və qaraciyər kababı
Spleen, lung and liver kabab



Lülə kabab
Lule kabab



*Manqal
Mangal (for cooking kebab)*



*Ciyər, quyruq, tikə, ürək, lülə, toyuq və hinduşqa kababları bişirilir
Liver, animal fat, tike, heart, lule, chicken and turkey kababs are being cooked*



Balıqdan hazırlanan xörəklər

Naxçıvan mətbəxində sazan, karaz, şivrit (şüyüt), forel, laqqa və s. balıqlardan müxtəlif yeməklər hazırlanır. Balıqdan kabab, basdırma (soyutma, xaşlama), bozport, qızartma kotlet, kəlləsindən xaş bişirilir.

Meals made of fish

Different meals are prepared from fish (sazan, karaz, shivrit (shuyut), forel, lagga) in Nakhchivan cuisine. Kabab, basdirma (soyutma, khashlama), bozport, roasted fishballs are made of fish and khash from fish heads.



Balıq başından xaş

Laqqa balığının başı kəsilib doğranır, suda qaynadılır, suyuna sarıkök, duz, istiot tökülür. Kəvər, keşniş, soğan, reyhan doğranıb içinə əlavə olunur. Qatıq sarımsaqla süfrəyə verilir.

Khash made of fish head

The head of the fish is cut into pieces, boiled in water, yellow ginger, salt pepper are added. Caper coriander, onion, basil are cut thinly and added. Garlic with yogurt can be used when it is served.



Ərzaq: 2 nəfər üçün 1 ədəd laqqa balığının başı, göyerti-keşniş, şüyüd, soğan, reyhan-hərəsindən 0,5 dəstə, duz, istiot, sarıkök.

Balıq buğlaması

1. Balıq başı kəsilmədən təmizlənir. Duz, istiot, sarıkök, sumaq qarışdırılır, limon suyu sıxılıb balığın içərisinə çəkilir və bir saata yaxın saxlanılır. Hər göyertidən bir az doğranır, sarımsaq, alça qurusu və ya lavaşa da əlavə olunur, balığın içinə doldurulur. Qazana su tökülür, ortasına daş qoyulur, balıq tənzifə bükülüb bu daşın üstünə qoyulur. 20-30 dəqiqə bişirilir (Ordubad rayonu).

Ərzaq: 1-1,5 kq-lıq 1 balıq, 1 diş sarımsaq, zövqə görə duz, istiot, limon suyu, sarımsaq, 100 qr göyerti (keşniş, cəfəri, şüyüd, tərşun, reyhan), 4-5

Ingredients: for two persons: head of the fish-laqqa, vegetables – coriander, dill, onion, basil, -0,5 bunch from each, salt, pepper, yellow ginger..

Fish buqlama

1. Fish is cleaned (head is not cut). Salt, pepper, yellow ginger, sumach are mixed, lemon is pressed on and spread inside of fish and kept for an hour. A little from each vegetables are cut thinly, garlic, dried alycha or lavasha made of alycha are also added into the fish. Water is poured into the sause-pan, a stone is put in the middle of sause-pan, and the fish is put on this stone after being wrapped with gauze, cooked for 20-30 minutes (Ordubad region)

Ingredients: 1 fish of 1 -1,5 kg, a clove of garlic, salt, pepper, lemon juice, garlic for taste, vegetables -100



ədəd alça qurusu və ya lavaşa.

2. Balıq təmizlənir, yuyulur, doğranır və tavaya düzülür. Duz, döyülməmiş qara istiot səpilir, bibər, pomidor, soğan, göyərtili (keşniş, cəfəri, şüyüd) doğranaraq üzərinə lay-lay düzülür, üstünə dəfnə yarpağı və yağ qoyulub suyunu çəkənə qədər orta odda bişirilir.

Ərzaq: 1,5 kq balıq, 300 qr soğan, 2-3 ədəd bibər, 3 ədəd pomidor, 100 qr göyərtili, 100 qr kərə yağı, duz, istiot. (3 nəfər üçün)

Balıq kababı

Sazan, şüyüd, forel balıqlarından hazırlanır. Balıq yuyulur, təmiz-



gr(coriander, parsley, dill, tarragon, basil), 4 -5 dried alycha or its lavasha. 2 Fish is cleaned, cut and put into a pan. Salt, black pepper is spread on, pepper, tomato, onion, vegetables (coriander, parsley, dill) are cut and spread on in layers, laurel leaf is put on and oil is added, cooked on warm oven till the water is vapoured out.

Ingredients: 1,5 kg fish, 300 gr onion, three peppers, 3 tomatoes, 100 gr vegetables, 100 gr unsalted butter, salt, pepper. (for 3 persons)

Kabab made of fish

Fish kababs are made of sazan, shuyud, forel. Fish is washed and cleaned





lənib 70-80 qramlıq tikələrə doğranır, duz, istiot, tomat, günəbaxan yağı qarışığı çəkilir, şişə düzülüb bişirilir. Forel balığının sümüyü çıxarılır, duz, istiot, tomat, günəbaxan yağı qarışığı çəkilir. Şişə taxılıb bişirilir. Balıq kababı süfrəyə narşərab, sumaq, limonla verilir.

Balıq xaşı

Çölməyə (adi qazan da ola bilər) 1 qat qaynanmış noxud, halqa-halqa doğranmış soğan, quru alça, təmizlənilib doğranmış balıq, yenidən soğan, bibər düzüb, duz, istiot 1 xörək qaşığı yağ əlavə edilir. Bundan sonra çölməyin ağzı xəmirlənib qapağı qoyulur, bişirilir. Suyu çəkiləndən sonra xörək bişmiş olur.

Soğan, turşu (şoraba) ilə yeyilir.

and chunked into 70 -80 gr, salt, pepper, tomato paste, sunflower oil is sprayed on, cooked on spits. The bones of forel are taken off, salted, peppered, tomato paste and sunflower oil is added on and cooked on spits. Fish kababs are served with nar sherab, sumach and lemon.

Khash made of fish

One layer of boiled peas are put into the pot (simple sauce pan may be), ringshaped onions, dried alycha, cleaned and cut fish are added, then once more onions, peppers, salt, pepper, 1 m/s oil are added. Then the lid is put on the pot, doughed and cooked till the water is vapoured out.

It is served with onions and pickles,





Bu xörəyi başqa cür; “çölməkdə balıq qoyması” da adlandırırlar (Şərur rayonu Kosacan kəndi).

Ərzaq: 1 kq balıq, 100 qr noxud, 300 qr baş soğan, 50 qr quru alça, 2-3 ədəd bibər, 50 qr yağ, 1 st su, duz, istiot. (3 nəfər üçün)

Balıq bozpörtü

Balıq təmizlənir, yuyulub doğranır, duzlanır, una batırılıb yağda azca qızardılır. Qazanın dibinə 1-2 qaşığı yağ qoyulur, 1 pomidor doğranır, 1 lay halqa-halqa doğranmış soğan, 1 lay qızardılmış balıq, bibər, 1 lay soğan düzülür, üzərinə duz, bir neçə ədəd dəfnə yarpağı, cəfəri və reyhan, diri istiot, 1 iri pomidor doğranıb düzülür, ağız örtülüb bişirilir. Pomidor

this meal is also called as “fish put into pot” (Kosajan village of Sherur region)

Ingredients: fish -1 kg, peas -100gr, bulb onions -300gr, dried alycha -50 gr, 2-3 peppers, oil -50gr, 1 glass of water, salt, pepper. (for 3 persons)

Fish bozport

Fish is washed, cleaned, cut, salted, floured and roasted in oil slightly. 1-2 spoons of oil is put in the bottom of sause pan, 1 tomato is cut, 1 layer of onion cut in ringshape, 1 layer of roasted fish, pepper, 1 layer of onions are put and salt, some laurel leaves, parsley, basil, seedy pepper, 1 big cut tomato are added and the lid is closed and cooked. If you don't have tomato, you



olmadıqda tomatdan də istifadə edilir. Bu zaman 0,5 st qaynadılmış su əlavə edilir.

Ərzaq: 1 kq balıq, 50-60 qr kərə yağı, 2 ədəd pomidor, 300-400 qr baş soğan, 1-2 ədəd şirin bibər, 3-4 dəstə göyərtili (cəfəri və reyhan), 1 neçə ədəd diri istiot, 2-3 ədəd dəfnə yarpağı, duz. (3 nəfər üçün)

Balıq qızartması

Karaz balığı təmizlənir, doğranıb duzlanır, una batırılıb, qızardılır,

may use tomato juice. In this case 0,5 glass of water is added.

Ingredients: 1 kg-fish, unsalted butter -50-60 gr, 2 tomatoes, bulb onions -300-400 gr, 1-2 bell pepper, 3-4 units of parsley and basil, some seedy peppers, 2-3 laurel leaves, salt. (for 3 persons)

Roasted fish

The fish –karaz is cleaned, cut into pieces and floured and roasted, is served





süfrəyə limon, göy soğan, şüyüd, baş soğanla verilir. Qəlyanaltı kimi çörəksiz yeyilir.

Şivrid balığı

Pulcuğu az olur, nazik, uzun, üstü cızıqlı olur, rəngi tünd yaşıl-şüyüd rənginə bənzəyir. Buna görə

with lemon, green onions, dill, bulb onions. It is eaten without bread as a snack.

Fish – Shivrid

Has got little shells, becomes long, thin, lined on the skin, the colour is green as the colour of dill that is why it



ona “şüyüd balığı” da deyirlər. Kababını təndir və manqalda hazırlayırlar. Qızartması da olur. Doşab, bəkməzlə, narşərab ilə yeyilir.

Balıq basdırması

Balıq təmizlənilib doğranır, çölməyə qoyulur, üzərinə su, yağ, duz, əlavə olunub baş soğan, keşniş, şüyüd, pomidor, şirin bibər doğranaraq üst-üstə yığılır. Çölməyin ağzı xəmirlənir, qapağı qoyulub təndirdə köz üstə bişirilir. Bişəndən sonra saxsı və ya mis seyndə süfrəyə verilir. Soğanla yeyilir.

is called “dill fish”. Its barbeques are cooked in tendir or on braiser, can also be roasted. It is eaten with bakmaz and narşerab.

Fish basdirma

Fish is cleaned, put into a pot, water, oil, salt, bulb onion, coriander, dill, tomato, bell pepper are cut into pieces and added into the pot. The lid is closed with doughing and cooked in tendir. It is served in ceramic or copper bowls, is eaten with onion.

Ingredients: 1kg of fish, onion -



Ərzaq: 1 kq balıq, 200 qr soğan, 1 ədəd pomidor, 1 ədəd bibər, 0,5 dəstə göyərti, 30 qr yağ, 0,5 st su, duz. (3 nəfər üçün)

200 gr, 1 tomato, 1 pepper, 0,5 bunch of vegetables, oil -30 gr, 0,5 glass of water, salt. (for 3 persons)

Sirin xörəklər

Ərik qaysavası

Ərik qurusu yuyulur, 1 neçə saat ilıq suda isladılır, tavada qızardılmış yağ-soğan içərisinə tökülür, şəkər tozu, istiot əlavə olunub qarışdırılır, azacıq yumşalana qədər vəm odun üzərində bişirilir. Yağı üzünə çıxanda hazır olur.

Xörək əriyin qaysı sortundan hazırlandığı üçün “qaysava” adlanır.

Sweet meals

Gaysava made of apricot

Dried apricot is washed, kept in warm water for an hour, added on the hot oil in the pan, crystal sugar and pepper is added and mixed. Cooked on warm oven, when the oil comes over it is ready. This meal is called “gaysava” because it is made of gaysi kind of apricot.

Ingredients: 0,5 kg gaysi (dried



Ərzaq: 0,5 kq qaysı (ərik qurusu), 200 qr şəkər tozu, 150 qr əridilmiş kərə yağı, duz, istiot, 100 qr su, 1 ədəd baş soğan. (3 nəfər üçün)

***Ballı qayğanaq
(Ordubad qayğanağı)***

Yumurtalar sındırılıb yaxşıca çalınır. Qazana yağ tökülüb dağ edilir, od üstə olan ayrı-ayrı qazanda (yaxud mis və ya gil çölməkdə) iki hissəyə ayrılır. Qazanın birindəki yağ digərinə nisbətən çox olmalıdır. Çalınmış yumurta yağı az olan qazana tökülür. Oxlovla bir dəfə qarışdırılır. Çömçə ilə ikinci qazandakı qaynar yağ tədricən qayğanağın üzərinə axıdaraq oxlov və ya şişlə deşirlər ki, yağ içərisinə də axsın. Qayğanaq bərkiyəndə, yağda ra-

apricot), 200 gr of crystal sugar, melted unsalted butter -150 gr, salt, pepper, water -100 gr. (for 3 persons)

***Omelette with honey
(Ordubad omelette)***

Eggs are cracked and mixed well, 2 kg of oil is put into the sauce pan and hotted, divided into two sauce pans (made of copper or earthenware) on the oven, oil in one sauce pan must be more than the one of other, mixed eggs are added onto the sauce pan where the oil is less, mixed with rolling-pin once, the hot oil from the other sauce pan is taken with ladle and poured on omelette and made some holes with rolling-pin or spit to let the oil go into the omelette. Three times the oil



hat çevriləndə kəfkir və ya qaşığıla altını üstünə çevirirlər. Hazır olanda kənara çəkib, ayrıca qabda soyudulur.

Şirəsini hazırlamaq üçün balın üstünə su əlavə edilir, sarıçiçək vurulur, 10-15 dəqiqə qaynadılır (bal olmadıqda şirəni şəkər tozundan hazırlayırlar). Götürənə yaxın limon duzu əlavə olunur. Şirə isti halda aramla soyudulmuş qayğanağın üzərinə tökülür (əgər qayğanaq isti olarsa, şirə soyuq halda əlavə olunur). Bıçaqla kəsilib yeyilir, çörək, lavaşla süfrəyə verilir. Zövqə görə çayla da içilir. Bu qayğanağı adətən çölməkdə, qazanda edirlər. Adətən toyda, ad günlərində, nişanda, sünnət toylarında və ümumiyyətlə şadlıq mərasimlərində hazırlanır, xonçaya qoyulub toyda bəy

of omelette is filtered and added (for better cooking). When the omelette is hardened, it is turned on the other side with spoon or scoop, taken from the oven when it is cooked and cooled.

For making its jam, honey is added a little water, yellow ginger is added and boiled for 10-15 minutes. When is nearly taken lemon salt is added (when you don't have honey, the jam is made of crystal sugar). The jam is poured on the cooled omelette slowly (if the omelette is hot, cool jam is added). Cut with knife, served with bread, lavash, can be eaten with tea according to the taste. This kind of omelette is usually made in pot or sauce pan. Usually it is cooked during the ceremonies of birthday parties, wedding parties, circumcision parties, betrothals, even a piece



evinə göndərilir.

Ərzaq: 15 yumurta, 2 litr əridilmiş kərə yağı, 1 kq bal, 1 stəkan su (15 nəfərlik)

Cilov

Yağ dağ edilir, yumurta çalınıb tavaya tökülür, qarışdırılaraq parçalanır. Şəkər tozu və sudan hazırlanan şirə yumurtanın üzərinə tökülüb qaynadılır (Ordubad rayonu).

is taken to bridegroom's house in a tray.

Ingredients: 15 eggs, 2 litre of melted unsalted butter, 1kg of honey, 1 glass of water (for 15 persons).

Jilov

Oil is hotted, eggs are mixed and poured into the pan and mixed. Jam made of crystal sugar and water is added on the eggs and boiled (Ordubad region).



Ərzaq: 2 nəfər üçün 100 qr kərə yağı, 4 ədəd yumurta, 1 stəkan şəkər tozu, yarım stəkan su.

Qayğanaq

Yumurta yaxşı çalınır (çalınarkən yarım çay qaşığı un əlavə edilir), dağ olmuş yağın içərisinə tökülür. Vam odda altı bişdikdən sonra çevrilir. Zövqə görə üzərinə bal və ya qənd döyüb səpərək yeyirlər.

Ərzaq: 2 nəfər üçün 4 - 5 qaşığı kərə yağı, 4 yumurta, şəkər tozu və ya bal.

Ingredients: for two persons: 100 gr - unsalted butter, 4 eggs, 1 glass of crystal sugar, 0,5 glass of water.

Omelette

Eggs are mixed well (by adding 0,5 spoon of flour), poured on hot oil and cooked on warm oven. Both sides are roasted. Can be eaten with honey or grinded sugar by adding over,

Ingredients: for two persons: 4-5 spoon unsalted butter, 4 eggs, crystal sugar or honey



*Qayğanaq
Omelette*



*Səməni hazırlanması
Preparation of semeni*



*Səməni hörrəsi
Semeni porridge*



Səməni hörrəsi

Səməni göyərdilir, cücərəndə dibəkdə əzilir, tənziədən süzülür. Süzülən həlimi və şirəni qazana tökür, üzərinə soyuq su, buğda unu əlavə edib şampurla aramsız bulayaraq unu açırlar. Bərkiyəndə qaynar su tökülür, bişənə yaxın qapağı örtülür, ocaq söndürülür. Rəngi qırmızı olur.

Səməni hörrəsini həm də nəzir edib bişirirlər, bişəndən sonra qazanın qapağını örtür, üzərinə güzgü, daraq və b. bəzək əşyaları qoyurlar. İnanclara görə Həzrəti Fatimeyi Zəhra gəlib saçını darayacaq, özünə bəzək verəcək, nəzir edənə xeyir-dua verəcək ki, bu qazan bərəkətli olsun. Deyirlər bu qazan Fatimeyi Zəhradan qalıb. Mərasimə qohum-əqrabalar, qonşular, tanışlar dəvət olunurlar. Qapağını açanda salavat deyirlər. Hörrəni kasalarda, mosqurada paylayırlar. Kənddə xəstə varsa, ilk növbədə onun payını qoyurlar. Gələn qonaqlar da xələt verir (pul və ya hədiyyə), sonra hörrədən yeyirlər. Kimin evində xəstəsi var, onun üçün də ayrılır. Əsasən yaz aylarında bişirilir.

Ərzaq: 4 kq buğdanın səməni, 10 kq buğda unu, 3 kq şəkər tozu, 15 litr su.

Səməni halvəsi

Səməni hörrəsinə un əlavə edilərək xəmir yoğrulur. Xəmindən hissə-hissə kəsərək teştdə və ya böyük tavada qaynar yağın içinə salınır və tez-tez qarışdırılır. Azacıq qazmaq tutan kimi çevrilir və qazmaq ərsinlə parçalanır. Bu proses xəmir

Porridge made of malt

Malt is grown, when sprouted, mashed in mortar and filtered from gauze, the filtered one and juice are poured into the sause pan, cold water, wheat flour are added and mixed continuously to make the flour be solved. When it is hardened, hot water is added, the lid is closed when nearly is cooked, and kept for a while on the oven. Its colour becomes red. Looks like the colour of clove,(It is made for giving vow).

Ingredients: malt of 4 kg of wheat, 10 kg of wheat flour, 3 kg of crystal sugar, 15 lt. of water.



Halva made of malt

Flour is added to the malt juice and dough is made. Parts from the dough is cut and roasted in hot oil of large pan and mixed often. As soon as it gets hardened, it is turned and crumbled with scraper. This process is continued till the dough is over, then bak-



tamam ovulanadək davam etdirilir, oddan götürülür, sonra ona doşab, istiot, zəncəfil, mixək, razyana, darçın qatılıb qarışdırılır, soyuyanda ona qoz ləpəsi də əlavə edilir. Səməni halvası adətən Novruz bayramı ərəfəsində bişirilir.

Tərək

Un doşab və şəkər tozu qatılmış suda açılır, alınmış duru horra dağ edilmiş kərə yağına tökülüb qarışdı-

maz, pepper, ginger, pinks, anise, cinnamon are added and mixed, when cooled walnut kernel is added. Malt halva is usually cooked on the eve of Novruz.

Tarak

Flour, bakmaz and crystal sugar are mixed in water, the porridge is added on hot unsalted butter and





rılarına bişirilir. Qatılışib yağı üzərinə çıxanda oddan götürülür. Adətən qış aylarında bişirilir. Culfa rayonunun Yaycı kəndində toy gününün səhəri bəy üçün hazırlanır

Ərzaq: 2 nəfər üçün 2 stəkan su, yarım stəkan doşab, 1 stəkan şəkər tozu, 1 stəkan un.

Zirətov

Düyü bir gün ərzində isladılıb suyu süzülür, alanəm olana qədər qurudulur, dəstarda çəkilir və ələnilir. Düyünün narın hissəcikləri əvvəlcə dağ olmuş kərə yağında qovrulur, sonra iri hissələr də əlavə edilib, qızılı rəng alana qədər qovrulur. Hazırlanmış şərbət, sarıçiçək (sarıkök) və doğramış

cooked by mixing, when the oil comes over it is taken from the oven. It is usually cooked in winter season. It is cooked for the bridegroom for breakfast in the village of Yayji, in Julfa region.

Ingredients: for two persons: 2 glasses of water, 0,5 glass of bakmaz, 1 glasses of crystal sugar, 1 glass of flour.

Zirətov

Rice is kept in water, filtered, dried till it become half-wet, grinded in handmill and sieved. First the bigger parts are added on hot unsalted butter and mixed, then the well-grinded rice flour is added and mixed till it gets the colour of henna. Sherbet, sarichichek (yellow ginger) and





cəviz ləpəsi tökülüb qaynadılır.

Şirə hazırlanır, bir stəkan suya bir stəkan şəkər tozu, sarıkök qatılır. Düyülər qovrulub qızılı rəngə çalanda şirə və xırda doğranmış cəviz ləpəsi əlavə olunur. Yaxşıca qaynayıb suyu çəkiləndə oddan kənara çəkilir. Balaca kasada və ya yastı balaca boşqablarda süfrəyə verilir. Adətən, zahı qadınlar, təzə gəlinlər üçün hazırlanır.

Ərzaq: 300 qr düyü, 250 qr şəkər tozu, su, 300 qr kərə yağı, sarıçiçək, qoz ləpəsi. (3 nəfər üçün)

Xəşil

Un suda açılaraq duru horra hazırlanır, içərisinə sarıçiçək vurulur. Aramsız qarışdırılaraq bişirilir. Boşqaba çəkilir, qaşıqla ortası çuxurlaş-

grinded walnut kernel is added and boiled.

Ingredients: 300 gr of rice, 250 gr of crystal sugar, 300 gr of unsalted butter, water. (for 3 persons)

Kheshil

Thin porridge is made of flour and water, sarichickek is added, cooked by mixing without stopping. Put into a plate, the middle is engraved and melted





dırılır, dağ edilmiş kərə yağı çuxura tökülür, süfrəyə verilir. Zövqdən asılı olaraq üzərinə qənd ovuntusu və ya doşab əlavə edilərək yeyilir.

Ərzaq: 300 qr un, 2 litr su, 400 qr kərə yağı, 100 qr bal və ya doşab (qənd ovuntusu). (3 nəfər üçün)

Quymaq

1. Suya sarıçiçək (sarıkök), yumurta və un tökülərək duru horra hazırlanır, yağ dağ edilir, horra yağa az-az tökülərək taxta qaşıqla qarışdırılır. Çox vaxt quymağın vam odda

unsalted butter is added into the hollow place and served. Crystal sugar or bakmaz can also be added according to the taste.

Ingredients: 300 gr of flour, 2 l of water, 400 gr of unsalted butter, 100 gr of honey or bakmaz (grinded sugar). (for 3 persons)

Guymaq

1. Sarichichek (yellow ginger), eggs, flour are mixed with water and thin porridge is made, oil is hotted, the porridge is poured little by little and mixed with wooden spoon. Mostly its one side is



altını qızadırlar. Ona görə də onu dibi qalın qazanda bişirirlər. Üzərinə şəkər və ya bal əlavə edib yeyirlər (Şərur rayonu, Yuxarı Yaycı k).

2. Buğda unu yağda qovrulur, üstünə qaynar su əlavə edilir, sarıkök, duz vurulub dəmə qoyulur. Yedikdə

roasted in warm oven. That is why, it is cooked in the sause pan with thick walls, crystal sugar or honey can be added (Upper Yayji, Sherur region).

2. Wheat flour is roasted in oil, hot water is added, yellow ginger, salt is added and kept on warm oven, when



üstünə darçın, şəkər və ya bal tökülür.

Ərzaq: 4 nəfər üçün 200 qr un, 400 qr su, 1 qr sarıçəçək, 1 ədəd yumurta, 200 qr yağ.

Quru çörək ovuntusundan quymaq

Quru təndir lavaşı ovulur, ovuntu 10-15 dəqiqə suda isladılır, üstünə çağlagül (sarıçəçək) tökülüb qaşığı ilə qarışdırılır, dağ edilmiş yağa tökülüb

is served cinnamon, crystal sugar or honey is added

Ingredients: for four persons; 200 gr. of flour, 400 gr of water, 1 gr. sarichichek, 1 egg, 200 gr. oil.

Guymag with crumbled dry lavash

Dry tendir lavash is crumbled, kept in water for 10-15 minutes, sarichichek is added on it and mixed, poured on hot oil and cooked. It is eaten by adding



bişirilir. Bal, doşab və ya qənd tozu səpilərək yeyilir.

Ərzaq: 2 ədəd quru təndir lavaşı, 200 qr kərə yağı, çağlagül, bal (doşab və ya qənd tozu).

Şirin bulamac

Buğda unu, şəkər tozu, su və ya süddə açılır. Vam odda aramsız qarışdırılır. Qatılaşana yaxın doşab

honey, bakmaz or crystal sugar.

Ingredients: 2 dry tendir lavash, 200 gr. unsalted butter, sarichichek, honey, bakmaz, crystal sugar.

Sweet bulamac

Wheat flour, crystal sugar is mixed with water or milk and mixed without stopping on warm oven. When it is



və ədviyyatlar əlavə olunur.

Ərzaq: 1 litr su, 1 kq şəkər tozu, 4 xörək qaşığı buğda unu. 1 stəkan tut doşabı, 1 qr duz, sarıçiçək, raz-yana, hil, mixək, darçın, zəncəfil.

Salat, qəlyanaltı və məzələr

Salat kimi müxtəlif tərəvəzlər, göyərtilər (göy soğan, tərşun, şüyüd, nanə, reyhan, kəvər, ispanaq, cəfəri, vəzəri, keşniş, yarpız və s.) ayrı-ayrılıqda və ya birlikdə istifadə edilir. Adətən, əsas xörəyin yanında əlavə kimi süfrəyə verilir. Salat hazırlamaq üçün ağ (illik) və qırmızı (qırxgünlük) turp, xiyar, kələm, pomidor, kahı, bibər, baş soğan, çuğundur (pazı) və s. istifadə edilir.

thickened bakmaz and spices are added.

Ingredients: 1 l of water, 1 kg of crystal sugar, 4 m/s of wheat flour, 1 glass of mulberry bakmaz, 1 gr salt, sarichichek, anise, cardomon, pinks, ginger.

Salads, snacks, desserts (meze)

Vegetables (green onion, tarragon, dill, basil, leek, spinach, parsley, water-cress, coriander, horse mint, etc.) can be used as salads – mixed or separately, these kinds of vegetables can also be served with other vegetables: radish, turnip, cucumber, tomato, pepper, bulb onion, beet-root, etc.



Çoban salatı

Xiyar, pomidor, göy və ya baş soğan, bibər, reyhan xırda-xırda doğranır, duz vurularaq qarışdırılır, süfrəyə verilir. Şahbuzda çoban salatına qatıq əlavə edilir.

Choban salad (shepherd/s salad)

Cucumber, tomato, green onion, pepper, basil are cut into small pieces, mixed by adding salt, served. In Shahbuz, yogurt is also added.





Pazı (çuğundur) salatu

Pazı, kök qaynadılır, sürtgəcdən keçirilir və ya doğranır, üzərinə duz, narın doğranmış cəviz əlavə edilir, xama tökülərək qarışdırılır.



Beet-root salad

Beet-root and carrot are boiled, grated or cut into pieces, salt, small-cut walnut is added, then sour cream is mixed.

Tərəvəz salatu

Kələm, xiyar, bibər nazik-nazik doğranır, kök tərəşdən keçirilir, keşniş, şüyüt doğranıb qarışdırılır, duz, istiot vurulur, üzərinə ev xaması gəzdirilir.



Vegetable salad

Cabbage, cucumber, pepper are cut thinly, carrot is grated, coriander, dill are cut and mixed, salt and homemade sour cream is added.

Xiyar-pomidor salatu

Xiyar və pomidor halqavari və ya dilim-dilim doğranır, boşqaba düzülür, üzərinə nazik halqalarla doğranmış bibər və reyhan qoyulub süfrəyə verilir.



Cucumber-tomato salad

Cucumber and tomato are cut in ring shape or sliced, put into a plate, pepper and basil cut thinly and ringshaped are put on them and served turnip is usually cut and served.



Ağ turp ayrıca doğranaraq süfrəyə verilir.

Qırmızı turp adətən, göyərtilərlə birgə süfrəyə qoyulur.

Becərilən göyərtilərdən başqa

Radish is usually served with other vegetables.

Besides the cultural plants, wild vegetables can also be used as salads. Generally these are called penjer; horse



yabanı şəkildə bitən qida bitkilərindən (bunları Naxçıvanda “pençər” adlandırırlar), yarpız, dağ nanəsi, bulaq otu, su qazayağısı və s.-dən süfrədə istifadə edilir.



mint, mountain mint, bulag otu (spring green), water falcaria, etc.

Kök məzəsi

Kök yuyulub təmizlənir, iri tikələrə doğranır, az suda qaynadılır, bişənə yaxın üzərinə şəkər tozu əlavə olunub suyu çəkilənə kimi zəif odda bişirilir.



Meze made of carrot

Carrot is washed, cleaned, cut in big pieces, boiled in little water, when nearly cooked crystal sugar is added and cooked till the water is vapoured out.



Heyva m zəsi d  k k m zəsi qaydasında hazırlanır. Bu zaman k k  v zin  heyva istifadə olunur (Ordubad rayonu).

 rzaq: 0,5 kq k k v  ya heyva, 1 st   k r tozu.



Meze made of quince

The rule is the same as in carrot meze, but quince is used. (Ordubad region)

Ingredients: 0,5 kg of carrot or quince, 1 glass of crystal sugar, water.

K t  v  qutablar

K t  bi irm k  c n x mir adi qaydada suya duz, maya v  un t k r k yo rulur, x mir g ldikd n sonra istifadə edilir.

Yabanı bit n qida bitkil rinin b y k  ksəriyy tind n k t  v  qutab hazırlanır.

Kete and gutabs

Dough is made as usual, wild vegetables are cut into small pieces and stuffed into the doughs: dough is thickly rolled out, stuffing is put inside and closed like sheets of paper.





Şomu kətəsi

Şomu adətən şoran yerlərdə bitir. Kəngərli rayonunun daha çox Təzəkənd, Xıncab kəndlərinin ərazilərinə rast gəlinir. Şomu yuyulub narın doğranır, duz vurulur, azca ovulur. Xəmirdən kiçik kündələr tutulur, oxlovla yayılır, üzərinə göyərtili qoyulur, məktub zərfləri şəklində bükülür, təndirə yapılır (eyni qaydada sobada da bişirilir). İsti-isti içərisinə kərə yağı və ya xama qoyularaq yeyilir.



Kete made of shomu (wild spinach)

Shomu usually grows in saline areas. It is mainly met in Khinjab, Tezekend villages of Kengerli region. Shomu is washed, cut into pieces, salted and crumbled a little. Small dough-balls are made of dough, rolled out by rolling-pin, shomu is put on it and wrapped in the shape of envelope, stuck to the

walls of tendir (or on stove). It is served with unsalted butter or sour cream while is hot.

Qarışıq göyərtili kətəsi

İspanaq, şomu, göy soğan, baş soğan, əvəlik, salmanca, unnuca, qırxbuğum və s. xırda doğranır, duz, istiot qatılıb ovulur, çox sulu olarsa suyu sıxılır, oxlovla yayılmış xəmirə bükülüb təndirə yapılır.



Kete made of mixed greens

Spinach, shomu, green onion, bulb onion, sorrel, salmanja, unnuja, knotwood and etc. are cut into small pieces, salt, pepper are added, filtered if has got much water, wrapped with rolled out dough and cooked in tendir.

Çiriş kətəsi

Çiriş, soğan, kəvər, quzuqulağı təmizlənilib yuyulur, narın doğranır, duz, istiot vurulur. Xəmir yoğrulur, acıdıqdan sonra kündələnib nazik

Kete made of desert candle

Desert candle, leek, sorrel are cleaned, washed, cut into pieces, salt, pepper are added, the doughs are rolled out like thin lavash, vegetables are put



yuxa şəklində yayılır, içlik yuxanın isərisinə qoyulub yarım dairə şəklində bükülür, təndirə yapılır.

Eyni qaydada qırxbuğum, qazayağı, cacıq, quşdilindən və s. də kətə hazırlanır. Yeyərkən kətinin içərisinə kərə yağı və ya xama əlavə olunur. Bəzən kətəni bişirərkən yayılmış xəmirin içərisinə göyərtilə yanaşı pendir də ovub tökürlər.

Ərzaq: 1 kq çiriş, 2 ədəd iri baş soğan, 2 dəstə kəvər, 1 dəstə quzuqulağı, 1 kq un, 0,5 litr su, 1 ç/q maya, duz, istiot.

on it and wrapped in the shape of semi-circle and baked in tendir.

The same way is used to make kete of knotwood, falcaria, chervil, bird's tongue, etc. Unsalted butter or sour cream is served while eating. Sometimes crumbled cheese is added into the vegetable.

Ingredients; 1 kg of desert candle, 2 big bulb onions, 2 bunches of leek, 1 bunch of sorrel, 1 kg of flour, 0,5 l of water, 1 t/s leaven, salt, pepper.

Balqabaq kətəsi

Yay aylarında tam yetişməmiş balqabağın qabığı soyulur, narın çirtılır (yəni doğranır), baş soğan narın doğranaq əlavə edilir, duz, istiot vurulur, yayılmış xəmirin arasına qoyularaq bükülür, təndirə yapılır.



Kete made of pumpkin

In summer the unripe pumpkin is peeled, cut into thin pieces, bulb onions are added after being thinly cut, salt, pepper are added and put into the rolled out dough and wrapped, baked in tendir.

Mərcimək kətəsi

İç hazırlamaq üçün yaşıl mərcimək qaynadılıb yaxşıca əzilir, yağ soğanın üzərinə tökülür, duz, istiot vurulub qarışdırılır. Xəmir balaca kündələnir, oxlovla yayılır, üzərinə iç qoyulub qatlanır, üstünə küncüt səpilib təndirə yapılır.



Kete made of lentil

Green lentils are boiled, mashed well, added into the roasted onions, salt, pepper are added and mixed. Small doughballs are made, rolled out, stuffing is put on it and wrapped, sesame is sprayed on and baked in tendir.



Göyarti qutabları

Kətə üçün istifadə edilən bütün mädəni və yabanı bitkilərdən hazırlanır. İç kətədə olduğu kimi hazırlanır, yayılmış xəmirin arasına qoyulur, bükülür, yağda qızardılır. Qutablara

Gutabs made of vegetables

All wild and cultural vegetables can be used for making stuffings for gutabs. The stuffing is made as it is done in making of kete, but gutabs are roasted in oil. Cinnamon, ginger, tomato



nadir hallarda darçın, zəncəfil, tomat da vururlar, sumaq ilə yeyilir. Çiriş, qırxbuğum, şomu, salmanca, unnuca və s.-dən, həmçinin mädəni və yabanı bitkilərin qarışığından da qutab hazırlanır.

Ət qutabı

1. Ət qaynadılır, qıyma-qıyma doğranır, tavada yağda qızardılır, keşniş, şüyüd, reyhan, göy soğan doğranıb qiyməyə əlavə olunur. Xəmir kündələnir, oxlovla yayılır, iç qoyulub yarım dairə formasında bükülür, sacda (və ya təndirdə) bişirilir.

Ərzaq: 300 qr qoyun əti, 1 ədəd

paste can also be added into stuffing of gutabs, served with sumach. Desert candle, knotwood, shomu, salmanja, unnuja, etc. can also be used, even mixed wild and cultural plants.

Gutabs made of meat

1. Meat is boiled, cut into small pieces, roasted in pan with oil, coriander, dill, basil, green onion are added by being cut into pieces. The dough is made, rolled out by rolling-pin, stuffing is put on and wrapped in the shape of envelope, baked in tendir or on saj (stove).



iri baş soğan, 1 dəstə göyərti, duz, istiot, sarıkök.

2. Qoyun əti soğanla ət maşınından keçirilir (əvvəllər daşda döyürlər və ya qiymələnərdi), içinə nar, yaxud əvvəlcədən qaynar suda isladılmış zirinc, duz, istiot, sarıkök qatılır. Suya duz və un tökülərək adi xəmir yoğrulur, kiçik kündələnir, oxlovla nazik yayılır, iç qoyulur, aypara şəklində bükülür və az yağda tavada qızardılır.

Ərzaq: 250 qr qoyun əti, 1 ədəd iri baş soğan, zövqə görə nar və ya zirinc, duz, istiot, sarıkök.

Qarın bükməsi

Mal və ya qoyunun döş əti daşda döyülür, yaxud ət maşınında çəkilir, mal qarnı təmizlənilib, yuyulub pörtülür, 3 ədəd iri baş soğan xırda doğranır (çirtılır), çəkilməmiş ətin içinə tökülür, göyərti (keşniş, şüyüd, məzrə),

Ingredients: 300 gr of mutton, 1 big bulb onion, 1 bunch of vegetables, salt, pepper, yellow ginger.

2. Mutton is minced with onions, pomegranate or barberry boiled beforehand, salt, pepper, yellow ginger are added. Dough is made, small doughballs are made, rolled out by rolling-pin, stuffing is put on it, wrapped in the shape of half-moon and roasted in little oil.

Ingredients; 250 gr of mutton, 1 big bulb onion, pomegranate or barberry according to the taste, salt, pepper, yellow ginger.

Stomach wrapping

Mutton or beef from breast is minced, the cow stomach is cleaned, washed and boiled, 3 big bulb onions are cut into small pieces and added on the minced meat, vegetables (coriander, dill, mezre), salt, pepper is added. The



duz, istiot vurulur. Pörtülmüş qarın sərilir, soyuduqdan sonra çəkilmiş əti qarının içinə yığır, rulon formasında bükürlər. 20 dəqiqə ərzində sobada bişirilir.



Ərzaq: 1 ədəd mal qarnı, 0,5 kq ət, 200 qr göyərti, 3 ədəd baş soğan, duz, istiot.

Qarın qutabı

Mal qarnı təmizlənir, yuyulur, soyuduqdan sonra ət maşınında çəkilir, içinə narın doğranmış soğan, göyərti (keşniş, şüyüd, cəfəri, məzrə), duz, istiot vurulur, qarının xoşagəlməz qoxusunu götürmək üçün içliyə bəzən mixək və darçın da qatılır. Buğda unundan xəmir yoğrulur, balaca kündələnir, oxlovla nazik yayılır, hazırlanmış iç xəmirin üstünə yayılıb qatılır. Sobada 20 dəqiqə ərzində bişirilir. Bişəndən sonra böyükdən açılıb içinə kərə yağı və ya xama qoyulub yeyilir. Bu qutab yağda da bişirilir. Bu zaman üzərinə sumaq səpilərək yeyilir.

Ərzaq: 1 kq mal qarnı, 0,5 kq un, su, 200 qr göyərti, 200 qr baş soğan, duz, istiot, darçın, mixək.

Qara ciyər qutabı

Qara ciyər suda qaynadıldıqdan sonra narın doğranır, yaxud ət maşı-

boiled stomach is spread out, cooled and the minced meat is filled into it, wrapped as a roll and cooked on stove for 20 minutes.

Ingredients: 1 animal stomach, 0,5 kg of mutton, 200 gr of vegetables, 3 bulb onions, salt, pepper.

Gutab made of stomach

Cow stomach is cleaned, washed, boiled and minced after being cooled, thin-cut onions, vegetables (coriander, dill, parsley, mezre), salt, pepper are added. Dough is made from wheat flour, small dough-balls are made, rolled thinly out, the prepared stuffing is filled into the rolled-out doughs and wrapped. Baked on stove for 20 minutes, then unsalted butter or sour cream is added into them through the hole opened in the side. This kind of gutab can also be roasted in oil. This gutab is served with sumach.

Ingredients: 1 kg of cow stomach, 0,5 kg of flour, water, vegetables -200 gr, bulb onions -200 gr, salt, pepper, cinnamon, pinks.

Gutab of liver

Liver is minced thrice after being boiled, bulb onions are minced and



nından 3 dəfə keçirilir, xırda doğranmış baş soğan, yağda qovrulur və duz, istiot vurulur, undan xəmir yoğrulur, kiçik kündələnir (təxminən 6 ədəd). Kündələr yayılır, içinə içlik qoyulur. Sobada bişirilir.

Ərzaq: 500 qr qara ciyər, 200 qr baş soğan, 50 qr kərə yağı, 300 qr un, duz, istiot.

Ordubad qutabı

Ordubadda əsasən təndirdə bişirilən qutab növüdür. Xəmir adi qutabda olduğu kimi hazırlanır, xırda kündələrə ayrılır, lavaş formasında yayılır. Müxtəlif göyərtilərdən (çobankibriti, qəzənə, quzuqulağı, yarpız və s.) içlik hazırlanır. Soğan və pendir də əlavə olunur. İçlik hazır lavaşın içinə qoyulur, dördbucaq şəklində bükülür. Bükük hissələr üstə qalır. Üzərinə yumurta çəkilir və təndirdə bişirilir. Ordubad bölgəsində qutaba “xıtab” deyirlər.



roasted in oil, salt, pepper are added, dough is made, small dough-balls are made (approximately 6), rolled out and stuffing is put into and wrapped, baked on stove.

Ingredients: 500 gr of liver, 200 gr of bulb onions, unsalted butter -50 gr, 300 gr of flour, salt, pepper.

Gutab made in Ordubad is a kind of qutab baked in tendir. Dough is made as usual. The stuffing is made of different vegetables (chobankibriti, horse mint, sorrel, gezene), onions and cheese are added, stuffing is put into the dough and wrapped in the shape of quadrangle,

egg is added on the closed surface and baked in tendir.



Qəlyanaltılar

Buraya əsasən, tez hazırlanıb, yeyilən yeməklər daxildir. Ona görə də onlara “atüstü” yeməklər də deyilir.

Kartofu və yumurtanı yerə basdırır, üstündə ocaq qalayardılar. Belə halda həm ocağın istisində qızınmışlar, həm də kartof və yumurta bişirmişlər. Onları soyub, duz, istiot vurub sulanmış lavaşla dürmək tutub yeyirlər.

Snacks

Include the meals made fast. That is why they are called fast-food (meals eaten on horse – as it is said in Azeri)

Potatoes and eggs are buried and a hearth is made on it. The potatoes and eggs are baked and the people get warm in this case. They are peeled, salt, pepper is added and sandwiches are made with wet lavash and eaten.



Pendir dürməyi
Cheese sandwich

Adətən çörək yaparkən qalın yayılmış xəmirin içinə bütöv yumurtalar qoyulub, bükülür, təndirin közünə quylanaraq bişirilir. 10-15 dəqiqədən sonra xəmir közdən çıxarılıb açılır, yumurtalar soyulur, duzlanır, sulanmış lavaşla dürmək tutub yeyilir. Xəmir yeyilmir. Şərur rayonunda dürməyə qaynamış yumurta, kartof qoyulur,

Usually eggs are put into doughs and put into tendir while lavash is baked. After 10-15 minutes the doughs are taken from tendir, opened, eggs are peeled, salted and sandwiches are made and eaten. In Sherur and Kengerli regions eggs can be added potatoes, horse mint, tarragon, cheese and eaten in lavash sandwich.



üzərinə yarpız, tərşun, pendir səpilir, lavaşa büküb yeyirlər.

Pendir, göy soğan, tərşun, nanə, keşniş, şüyüd, cəfəridən, nehrə və ya kərə yağı ilə pendirdən, nehrə yağı ilə baldan, yağ-şordan və s. dürmək hazırlanır. Yola çıxanda, bəzən əsas xörəklərdən (dolma, küftə, çəkmə və s.) də

Sandwiches are made of cheese, green onion, tarragon, mint, dill, parsley, cheese with unsalted butter, cheese with honey, shor with unsalted butter and etc. When someone is going to travel sandwiches (made of stuffing, meatball, chekme, etc) are prepared. In Nakhchivan lavash sandwiches are usually





dürmək hazırlanır. Adətən, Naxçıvanda sulu xörəklərin dənli hissəsi sulanmış lavaşla dürmək tutularaq yeyilir. Toyuq və hinduşqanın soyutması da Naxçıvan mətbəxinin ləziz yeməklərindəndir.

Döyməc

1. Quru lavaşın üzərinə pendir ovulur, əridilmiş kərə yağı əlavə olunaraq qarışdırılıb yeyilir.



Ərzaq: 1 ədəd quru lavaş, 1 tikə pendir, 3-4 x/q əridilmiş kərə, yaxud nehrə yağı.

2. Quru lavaş pendirlə birgə ovularaq yeyilir, buna “pişikdöyməci” də deyirlər.

3. Tapi isti-isti doğranır, üzərinə kərə yağı əlavə edib qarışdırılır, yeyilir.

made from the solid ingredients of watery meals and eaten.

Doymej

1. Cheese is crumbled over dry lavash, mixed with melted unsalted butter and eaten.



Ingredients: 1 dry lavash, 1 piece of cheese, 3-4 m/s of unsalted butter.

2. Dry lavash is crumbled with cheese and eaten, this is called “cat’s doymej”

3. Tapi (a kind of destana) is crumbled, unsalted butter is added, mixed and eaten.



İçkilər

Muxtar respublikada istifadə olunan içkiləri bir neçə qrupa ayırmaq olar:



isti şəkildə içilən içkilər-çay, qəhvə, müxtəlif bitki çayları və s. soyuq içkilər-ayran, xoşab (kompot), şərbət, meyvə şirələri, mineral sular-Sirab, Badamlı, Vayxır, Gülüstan və s., alkoqollu içkilər-tut arağı, üzüm çaxır, konyak, pivə.

Drinks

Drinks in Nakhchivan Autonomous Republic can be divided into some groups: hot drinks –tea, coffee, different

herb-teas, etc. cold drinks: - buttermilk, khoshab (compote), sherbet, fruit juices, mineral waters – sirab, badamlı, vayxır, gulustan, etc, alcoholic drinks –mulberry vodka, wine, beer, brandy.



İsti içkilər

Naxçıvan mətbəxində çayın özünəməxsus yeri vardır. Naxçıvanda çay yetişdirilmir, lakin Azərbaycanın digər bölgələrindən gətirilən çaylardan istifadə edilir. Çayı dəmləyərkən ona bəzən kəklikotu, qızılgül ləçəyi, mixək də qatırlar. Çay həm yemək arası, həm də yeməkdən sonra içilir. İsti halda içilməsinə baxmayaraq, o, həm sərinləşdirici, həm də istilik gətirən içkidir. Ənənəvi qaydada çay armudu stəkanlarda süfrəyə verilir. Səhər yeməyi

Hot drinks

Tea has a special place in Nakhchivan cuisine. Tea is not grown in Nakhchivan, but teas brought from different areas are used. Sometimes thyme, rose petals are added when tea is brewed. Tea is drunk between meals and after meal. It is a cooling and warming drink. Traditionally tea is served in “armudu” (pear-shaped) glasses. For breakfast sweet tea (crystal sugar added), butter-cheese, wet lavash is served. Traditionally in match-making ceremonies





kimi şirin çay (şəkər tozu qatılmış), yağ- pendir, sulanmış lavaş ilə birlikdə içilir. Adətən, elçilik mərasimlərində şirin çayın süfrəyə gəlməsi “hə” cavabının verilməsi deməkdir. Bu zaman çay iki rəngdə olur. Qaynadılmış suda şəkər tozu həll edilərək, şərbət hazırlanır, stəkanlara tökülür, dəmlənmiş çay ehtiyatla şərbətin üzərinə süzülür. Şirə qatı olduğundan dəmin qarışmasına imkan vermir. Ona görə çayın aşağı hissəsi şəffaf, üst hissəsi isə tünd olur.

Naxçıvanda qəhvədən az istifadə edilir. Bir çox bitkilər dəmlənərək çay və müalicəvi vasitə kimi içilir. Qızılgülün, heyvanın cavan zoğları, boy-madərən çiçəyi bağırsağ pozğunluqlarında dəmlənərək içilir. Yarpız dəmləməsi iltihab prosesləri zamanı içilir, solmazçiçəyi, böyrəkotu, məkə telməyi, quşdili böyrək xəstəliklərində, çobanyastığı çayı həzmi yaxşılaşdırır və immuniteti artırır, kəklikotu (kəklikotunun 3 növü-limon ətirli, qızılgül ətirli və adi kəklikotu) ilə çay dəmlənir, çayı istilik gətirən və təzyiqli qaldıran, yemişan yarpaqlarının dəmləməsi təzyiqli salan, qantəpər çayı soyuqdəymə zamanı, şirin biyan və yasəmən çiçəyi dəmləməsi öskürmə zamanı, itburnu və günəbaxan çiçəyi qızdırma salan



sweet tea- serving means ‘agreed’, this time tea has got two colours: crystal sugar is solved in boiled water and sherbet is made, poured into glasses, brewed tea is added slowly on sherbet, as sherbet is thicker it doesn’t allow the brew be mixed. That is why the lower part of tea is white and the upper is red.

Coffee is not widely used in Nakhchivan. Some herbs are brewed and drunk for treatment and as tea. The young roots of rose and quince, the petals of jarrow are brewed as tea and drunk against intestinal disorders. The brew of horse mint is good for inflammation, ox-eye daisy, kidney herb, maize hair, bird’s tongue is good against kidney diseases, tea of chamomile is good for digestion and improving the immunity, tea made of thyme (it has got three kinds in Nakhchivan –with the odour of lemon, rose and ordinary) brings hot and raises the blood tension, tea made of dog-rose and hawthorn leaves decreases the blood tension, the tea of cephalariais good for cold, sweet licorice and lilac petals are good for coughing when brewed, dog-rose and sunflower petals are good for temperature, etc. Generally, teas of herbs are widely used in Nakhchivan. The roots of mermerik



vasitə kimi və s. içilir. Mərmərik kolunun gövdəsi dəmlənmiş çaya salındıqda əvvəlcə çay şəffaflaşır, soyuduqda isə tündləşir. Ümumiyyətlə, Naxçıvanda bitki çaylarından çox istifadə edilir.

Gündəlik qida rasyonumuzda geniş istifadə olunan süd, eyni zamanda, isti içkilərin sırasına daxildir; süd qaynadılaraq səhər yeməyinin tərkibində və ya adi halda isti-isti içilir.

Soyuq içkilər

Qatıq duzlanaraq içilir, qatıqdan ayran hazırlanıb içki kimi istifadə



edilir. Bu zaman qatıq çalınır ki, tam açılısın üzərinə soyuq su əlavə edilir, duz atılır, bəzi bölgələrdə nanə, xiyar içərisinə doğranır. Yağ hazırlanarkən əmələ gələn ayran da, dovğa da içki kimi istifadə edilir.

(wild cherry) is added to the brew, first it makes the colour lighter, when tea is cold the colour turns to darker. Milk is also used as a drink: in breakfast or ordinarily.

Cold drinks

Yogurt is salted and drunk, butter milk is also made of yogurt (in some



regions mint, cucumber are also added) and drunk. Dovğa is also a cold drink.



Sərbətlər

Müxtəlif bitkilərdən şərbətlər hazırlanır: limon, tərşun, keşniş, nanə, zəfəran və s. Şərbətlər adətən toy, nişan, yas və s. mərasimlərdə süfrəyə verilir.

Limon şərbəti

Su və qənddən şirə bişirilir, limon qabığı tökülüb qarışdırılır, 10 dəqiqə sonra qızılı şirəsi, sonra isə limon şirəsi tökülüb qarışdırılır, soyuq yerdə saxlanır, armudu stəkanda sərin halda içilir. Süfrəyə verilərkən qrafinə bəzək üçün dilimlənmiş limon salınır.

Ərzaq: 1 litr su, 200 qr şəkər tozu, 3 ədəd limon, 1 ç/q gül şirəsi, 1 ç/q limon şirəsi.

Nanə şərbəti

Nanə təmizlənilib yuyulur, su, şəkər tozu, quşüzümü əlavə edilib qaynadılır, süzülür, soyudulduqdan sonra süfrəyə verilir.

Ərzaq: 3 litr su, 600 qr şəkər tozu, 1 dəstə nanə, 1 st quşüzümü.

Boymadərən cövhəri

Bomadərən gülü yarpağı və gövdəsi ilə birlikdə yığılıb qurudulur, qazanın içinə tökülüb üzərinə su əlavə edilir, zəif od üzərinə qoyulur, içinə ondan kiçik qazan yerləşdirilir, üstünə "sərpic" (sərpüş) adlanan içərisi çuxur (konusvari) qapaq tərsinə qoyulur. İri qazanın kənarları parçadan tikilmiş yumru döşəkcə ilə kip örtülür. Mis

Sherbets

Sherbets are made of different plants: lemon, tarragon, coriander, mint, saffron etc. Sherbets are mostly served at wedding, engaging ceremonies.

Sherbet of lemon

Juice is made from water and sugar, lemon rinds are added and mixed, after 10 minutes rose juice, then lemon juice is added and mixed, kept in cold place, filtered served while cold. When served in decanters sliced lemons can be added for decoration.

Ingredients: 1 l of water, 200 gr of crystal sugar, 3 lemons, 1 t/s rose jam, 1 t/s lemon juice.

Sherbet made of mint

Mint is cleaned and washed, water, crystal sugar, nightshade are added and boiled, filtered, served while it is cooled

Ingredients; 3 l of water, 600 gr of crystal sugar, 1 bunch of mint, 1 glass of nightshade.

Jarrow essence

Jarrow with all its parts is collected, dried, put into a sauce pan, water is added and put on a warm oven, a smaller sauce pan is put into it and covered with serpush (coneshaped, hollow lid), the mouth of the big sauce pan is closed with special pad made of cloth. The steam turns drops in lid and drops into the smaller sauce pan, this is the essence



*Limon şərbəti
Sherbet of lemon*



*Qızılgül şərbəti
Sherbet of rose*



qazan qaynadıqca qapağa soyuq su tökürlər və bunun nəticəsində içəridə yaranan buxar damcıya çevrilərək balaca qazana tökülür. Həmin kiçik qazandakı su boymadərən cövhəridir. Xalq təbabətində bu cövhərdən ürək-bulanmasında, köp, mədə-bağırsaq sancılarına qarşı istifadə olunur.

Ərzaq: 2 kq boymadərən, 4 litr su.

Pişpişə cövhəri

Bu cövhərin də hazırlanma qaydası boymadərəndə olduğu kimidir. Yalnız, boymadərən əvəzinə yağışa

of jarrow, in folk medicine it is used in nausea, flatulence and against stomach-intestinal pains.

Ingredients: 2 kg of jarrow, 4 l of water.

Essence of pussy-millow

The method is the same as in jarrow, please, see jarrow. Here only the petals of pussy-millow are used and



düşməmiş pişpişənin çiçəklərindən istifadə olunur. Pişpişə cövhəri “bedmiş” də adlandırılır.

Boymadərən şərbəti

Qaynar suya şəkər tozu, boymadərən arağı (cövhəri), reyhan toxumu, bal, qarışdırıb şərbət alırlar. Qrafində, dolçada süfrəyə verilir. Or-

they must not see rain. Essence of pussy-millow is also called “bedmish”.

Sherbet of jarrow

Crystal sugar, essence of jarrow, basil seeds, honey is mixed with hot water and sherbet is prepared. It is served in decanters or jars. In Ordubad region it



dubad rayonunda həmişə plovla birlikdə süfrəyə gətirilir. Həmçinin, nəzir deyildikdə bu şərbət aşura günü paylanır.

Ərzaq: 3 litr su, 0,5 kq şəkər tozu, 1 litr boymadərən arağı, 1 ç/q reyhan toxumu, 100 qr bal.

Bir çox bitkilərdən Naxçıvanda araq çəkilir (bunların adı araqdan fərqli olaraq tərkibində spirt olmur, müalicə məqsədilə istifadə edilir. Araq, yəni “Arı ağ”-təmiz, ağ deməkdir. Zufa otundan, nanədən, nanəcövher, boymadərən, pişpişə, kəklikotu, batırinc, şahtərə, dəvətikanı, şüyüd, baldırğan, dağ noxudu, xiyar və s.-dən araq, yəni cövher hazırlanır.

Gülab

Boymadərən cövheri qaydasında hazırlanır, lakin boymadərən əvəzinə qızılgül istifadə olunur. Məşhur Ordubad paxlavasının şirəsi də gülabla hazırlanır. Novruz bayramında insanlar bir-birlərinə gülab verməklə bayram sevincini paylaşırlar. Həmçinin, hüzn evindən çıxan hər kəsin də ovcuna gülab tökülür.



is served with pilaf, it is delivered when someone promised to give a vow on the day of Ashura as well as.

Ingredients: 3 l of water, 0,5 kg of crystal sugar, 1 l of jarrow essence, 1 t/s basil seeds, 100 gr. of honey.

Arag (they are different from vodka as they do not have spirits and used for only treatment) can be made of different plants in Nakhchivan. Arag –ari +ag – clean water can be made of; zufa out, mint, nanejovher, pussy-millow, thyme, batrinj, fumitory, camel’s thorn, dill, cow parsnip, mountain pea, cucumber, etc.

Gulab (Rose extract)

The rule is the same as in jarrow, but roses are used . The famous pakhlava of Ordubad is also made of gulab. The people deliver gulab to one another in

Novrus and share their joy. It is also used in mourning ceremonies.



Xiyar araqı

Sarı, toxumluq bir neçə xiyar qabığı soyulmadan qazanın dibinə yığılır, qazanın ortasına təmiz daş qoyulur, üzərinə soyuq su əlavə edilir, daşın üstünə üzü yuxarı mis qab qoyulur, qazanın üstünə sini qoyub sininin üzərinə soyuq su tökürlər, qazanın ağız-

nı xəmirləyir və yaxud parça, dəsmal qoyurlar ki, buxar bayıra çıxmasın. Qazanın altında ocaq qalanır, xiyarın suyu buxarlandıqca üstdəki sininin soyuğuna dəyərək kon-

densləşir (damcı halına keçir), daşın üstünə qoyulmuş qazana tökülür. Qazanın ağızındakı sininin suyu isinəndə yenidən soyuq su ilə əvəz olunur. Xiyarın qoxusu dəyişiləndə oddan götürürlər.

Şətərə araqı

Digər bitkilər kimi cövhəri çəkilir. Şətərə cövhəri sovda yelinə, dəri xəstəliyinə qarşı xeyirlidir.

Cucumber araq

Some ripen seedy cucumbers are cut into two pieces and put into the sause pan, a well-washed stone is put into the middle of sause pan and cold water is added, a copper sause pan is put into the sause pan on the stone, the mouth of the big sause pan is closed

with a tray and around is tightened with cloth not to let the steam out, cold water is added on the tray. The sause pan is put on the stove, as the water is steamed, it becomes condensed while touching the cold



water and drops into the second sause pan, when the water on the tray is hot, it is changed with cold one again, when the odour of cucumber is changed, it means that araq is ready.

Fumitory – is good for skin diseases and against pains. Araq can be made of fumitory.



Xoşablar (kompot)

Naxçıvan mətbəxinin ən çox istifadə edilən soyuq içkidir. Bütün meyvə və giləmeyvələrdən hazırlanır və hər evdə istifadə edilir. Alma, armud, heyva, gilənar, zoğal, çiyələk, böyürtkən, həmərsün, tut, üzüm, qoyungözü, quş üzümü, qaragilə, zircinc, mərmərik, halış və s. meyvə və giləmeyvələrdən xoşab edilir.

Ərik xoşabı

Novruz bayramı ərəfəsində (başqa vaxtlarda da bişirilir) quru ərik və alça yuyulur, üzərinə su və şəkər tozu tökülərək bişirilir. İçərisinə diri qara istiot atılır.

Ərzaq: 1 kq quru ərik, 300 qr quru alça, 15 qr diri qara istiot, 5 litr su, 1 kq şəkər tozu.

Heyva xoşabı

Meyvələr yuyulur (bəzən soyulur), doğranır, suya tökülür, üzərinə şəkər tozu əlavə edilib qaynadılır. Soyduqdan sonra süfrəyə verilir. Saxlamaq üçün yuyulub təmizlənmiş doğranmış heyva dilimləri şüşə balona doldurulur, üzərinə şəkər tozu və qaynar su əlavə edilib suyun içərisinə qoyulur və meyvələr balonun yuxarı hissəsinə çıxanadək qaynadılır. Ağzı bağlanıb qısa saxlanır.

Ərzaq: 1 litr qaynar su, 150-170 qr şəkər tozu, 130 qr heyva dilimi.

Khoshabs (compotes)

Khoshabs can be made of all fruits and berries and used in every house. It is the widely used drink in Nakhchivan cuisine. Apple, pear, quince, sweet-cherry, cherry, cornel, strawberry, hips, mulberry, grapes, barberry, wild cherry, blackberry, nightshade, campion, bilberry, etc can be used for making compotes.

Khoshab of apricot

Generally is prepared on Novruz eve, dried apricots and alychas are washed, water is added on them, crystal sugar is added and seedy black pepper is added.

Ingredients: 1 kg of dried apricot, 300 gr of dried alycha, 15 gr seedy black pepper, 5 l of water, 1 kg of crystal sugar.

Khoshab of quince

The fruits are washed, peeled, put into water, crystal sugar is added and boiled, served while it is cooled. For keeping for a long time, the sliced quince is put into glass jars, crystal sugar and hot water is added and boiled in hot water till the fruits come on the surface of jars, lid is put on and tightened and kept.

Ingredients; 1 litre of hot water, 150-170gr crystal sugar, 130 gr quince slices.



Alma xoşabı
Khoshab of apple



Zoğal xoşabı
Khoshab of cornel



Gilənar xoşabı
Khoshab of cherry



Çiyələk xoşabı
Khoshab of strawberry



Gilənar (albalı) xoşabı

Meyvələr yuyulur, şüşə balona doldurulur, üzərinə şəkər tozu və qaynar su əlavə edilib suyun içərisinə qoyulur və meyvələr balonun yuxarı hissəsinə çıxanadək qaynadılır. Ağız bağlanıb qısa saxlanır.

Çox vaxt ərik, alma xoşabı bişirərkən ona gilənar da əlavə edirlər.

Ərzaq: 1 litr qaynar su, 150-170 qr şəkər tozu, 100 qr gilənar.

Qeyd: bütün meyvə və giləmeyvələrdən xoşab eyni qaydada bişirilir.

İtburnu (həmərsün) xoşabı

Yaş və ya qurudulmuş itburnu meyvələri yuyulub emallı qaba yığılır, üstünə qaynar su töküb ağız örtülü vəziyyətdə 10 dəqiqə bişirilir, suyu başqa qaba süzülür, şişmiş itburnuların üzərinə yenidən su tökülərək 5-7 dəqiqə qaynadılır. Süzülmüş sular bir yerə tökülür, itburnu ələkdən keçirilir, ələkdə ancaq dənələri və s. qalana qədər üstünə qaynar məhlul tökülür. Şəkər alınmış həlimdə həll edilir, limon şirəsi əlavə edilib soyudulur. Süfrəyə verilməyə qədər buz salmaq da olar.



Cherry

All the khoshabs from fruits and berries are cooked in the same rule as it is explained above.

Cherry can be added to apricot and apple compotes too.

Ingredients: 1 l of hot water, 150 - 170 gr crystal sugar, 100gr of cherry.

Hips sap

Dried or wet hips are washed and put into an enameled sauce pan, hot water is added and kept for 10 minutes with lid on, then filtered into another

sauce pan, hot water is added on the hips in the first sauce pan and boiled for 5-7 minutes, the filtered ones are put together, the hips are sieved by adding the filtered water on it, so only the seeds are left in sieve. Crystal sugar and

lemon juice is added and cooled. When it is served ice can be used.



Ərik xoşabı
Khoshab of apricot



Heyra xoşabı
Khoshab of quince



Alməxara xoşabı
Khoshab of plum



Alça xoşabı
Khoshab of cherry plum



Ərik xoşabı

Tam yetişmiş meyvələrin dənəsi çıxarılıb qazana yığılır, bir az su əlavə edilib qaynadılır. Süzgəcdən keçirilir. Şirə su ilə durulaşdırılır, şəkər tozu əlavə edilərək (meyvənin şirinliyindən asılı olaraq miqdarı dəyişilir) qaynadılır. Qaynar halda şüşə balona yığılaraq ağzı bağlanır və ya soyudulub süfrəyə verilir.

Şaftalı şirəsi də eyni qaydada bişirilir.

Gilənar xoşabı

Meyvələr yuyulub qazana yığılır, üzərinə su əlavə edilib qaynadılır. Süzgəcdən keçirilərək qabıq və çəyirdəkdən təmizlənir. Su və şəkər tozu (şirinliyinə və zövqə görə) əlavə edilib qaynadılıb hazır edilir.

Digər meyvə və giləmeyvələrdən də eyni qaydada xoşab hazırlanır.

Apricot sap

Fully ripe apricots are stoned out, put into a sauce pan, some water is added and boiled, filtered from the sieve. The juice is thinned with water and crystal sugar (depending of the sweetness of fruit) is added and boiled. It is put into the jars while hot and lidded and kept for winter or served after being cooled.

Peach sap is prepared in the same way too.

Cherry sap

The method is the same as it is shown above, but the peels and stones are taken off.

All the other fruits and cherries are cooked in the same way for making saps.





Mineral sular

Naxçıvan Muxtar Respublikası mineral sularla zəngindir. Azərbaycanın mineral su ehtiyatının 60%-i muxtar respublikanın payına düşür. Burada həm müalicəvi, həm də süfrə suları vardır. Bu mineral suların bir hissəsi öyrənilmiş və geniş istifadə edilir. Mineral və süfrə sularına Badamlı, Sirab, Vayxır, Çınqılı, Böyrək, Gülüstan və s. misal göstərmək olar.

Badamlı

Badamlı mineral su yatağı Şahbuz rayonu ərazisində Badamlı kəndindən 3 km cənub-qərbdə, dəniz səviyyəsindən 1274 m hündürlükdədir. Bir neçə bu-laqdan ibarət qrup təşkil edir. Suyunun minerallaşma dərəcəsi 0,9-6,1 q/l, tempe-

Mineral waters

Nakhchivan Autonomous Republic is rich in mineral waters. 60% of mineral waters of Azerbaijan is produced in Nakhchivan. These waters are for treatment and table. Some of these waters have been investigated and are used widely; badamli, sirab, vayxir, chingilli, boyrek, gulustan etc.

Badamli

The deposit of Badamli is situated in Shahbuz region, 3 km far, in the south-west of the village of Badamli, in the height of 1274m of sea level. It makes a group of some springs. The mineralization level of its water is 0,9 -





raturu 17-22°C, kimyəvi tərkibi karbon qazı, hidrokarbonatlı-xlorlu-natriumlu-kalsiumludur. Yatağın istismar ehtiyatı 1070 m³/gün hesablanmışdır (1972). Badamlı suyunu mədə-bağıracaq, sidik yolları və qaraciyərin bəzi xəstəlikləri zamanı içmək faydalıdır. Buruq quyularının bəzilərində suyun minerallaşma dərəcəsi nisbətən az olduğundan süfrə suyu sayılır.

Sirab

Sirab mineral su yatağı Babək rayonu ərazisində, Naxçıvan şəhərindən 18 km şimal-şərqdə, Sirab kəndindən 3 km şimalda, dəniz səviyəsindən 1100 metr hündürlükdədir. Sirab (şirlisu), yaxud Sərab (başsu) suyu qədim zamanlardan məşhur olmuş, mühüm müalicə vasitəsi kimi tanınmışdır. Yataqda kimyəvi tərkibi

6,1gr/l, temperaturu 17 -22 C, includes carbonic gas, hydrocarbonates, chlor-natrium-calsium. The exploitation stock is 1070 m³/day (1972). Badamlı is used for treatment of some diseases; stomach-intestinal, urine ways, some diseases of liver. As in some of the springs the mineralization level is low, it can be used as table water.

Sirab

The deposit of Sirab is situated in Babek region, 18 km far from the city Nakhchivan in north-east, 3 km far in the north of the village of Sirab, in the height of 1100m of sea level.

Sirab(mysterious water) or Serab (the best water) has become famous since the old times and used for treatment as an important means. There are 3





binə görə fərqlənən üç tip su aşkar edilmişdir. Yatağın ehtiyatı 1053 m³/gün təsdiq edilmişdir (1966). Sudan mədə-bağıracaq, qaraciyər və s. xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur. Naxçıvan mətbəxində süfrə suyu kimi geniş istifadə edilir.

Vayxır

Vayxır mineral su yatağı Babək rayonu ərazisində, Naxçıvan şəhərindən 18 km şimalda, Vayxır kəndinin şimal-qərbində, dəniz səviyyəsindən 1100 m hündürlükdədir. Sarıdağ istiqamətində tektonik qırılmalar səviyyəsində yer səthinə çıxır. Bir neçə bulaqdan ibarət qrup təşkil edir. Mərkəzi hissəsindəki quyularda iki tip su aşkar edilmişdir. Yatağın suyundan qaraciyər (hepatit), öd kisəsi yolları iltihabı, xroniki qastrit, xroniki kolit və s. xəstəliklərin müalicəsində istifadə oluna bilər. Ümumiyyətlə, bu tipli suların osmotik qatılığı qan plazmasının qatılığına yaxın olduğu üçün onunla müalicə daha yaxşı effekt verir.

Gülüstan

Gülüstan mineral suyu Culfa rayonu ərazisində, Gülüstan kəndindən 2,5 km aralı, Əlinəcəyayın məcrasında. Mineral su 1962-ci ildə qazılmış və dərinliyi 135 m olan quyudan çıxır. Su karbon qazlı, az minerallaşmış hidrokarbonatlı-natriumlu-kalsiumlu-magneziumludur. Süfrə suyu olmaqla yanaşı, mədə-bağıracaq xəstəliklərinin müalicəsində də istifadə olunur.

kinds of springs in the deposit. The stock is 1053 m³/day (1966). It is used for treatment of stomach –intestinal, liver diseases. In Nakhchivan cuisine it is also used as a table water.

Vaykhir

The deposit of this water is in Babek region, 18km far from the city of Nakhchivan, in its north, in the north-west of the village of Vaykhir, 1100m high above the sea level. It comes out of the surface of ground because of the tectonic cracks of Saridag. It makes a group of some springs. 2 kinds of water has been explored in the center of the deposit. The water is used against some diseases: hepatitis, inflammation of gall bladder ways, chronicle gastritis, colitis, etc. Its treatment usually gives good results as its osmotic thickness is closer to the thickness of blood plasma.

Gulustan

Gulustan is in Julfa region, not 2,5 km far from the village of Gulustan in the riverbed of Elinjehay. The well has been dug in 1962 and in the depth of 135 m. It is carbonated, slightly mineralized hydrocarbonated-natrium-calsium-magnesiumed. It is a table water but can be used in treatment of some diseases as stomach-testinal disorders.



Alkoqollu içkilər

Naxçıvan Muxtar Respublikasında şərablardan Ağ süfrə şərabı, Kəmşirin şərabı, Qırmızı süfrə şərabı və Kaqor şərabı və müxtəlif araqlar və pivə istehsal olunur.



Alcoholic drinks

Alcoholic drinks are also produced in Nakhchivan Autonomous Republic. They include: White Table Wine, Kemshirin Wine, Red Table Wine, Kagor Wine and different araq (vodka), beer.





Sirniyyatlar

Alana

Alana Ordubad zonasında hazırlanan ləzzətli şirniyyat növüdür. Alanəm sözündəndir. Alana üçün lazım olan meyvələr qax kimi tam qurudulmadan, alanəm qaldığı üçün belə adlanır. Adətən, şaftalının ağ nazlı, qırmızı nazlı, armudun abasbəyli və şəkəri, əriyin növrəstə sortundan, əncirdən, heyvadan hazırlayırlar.



Alana üçün iri meyvələr seçilir, qabığı soyulub 3-4 gün ərzində günəşdə üyüşür (büzüşür), saplaq tərəfindən (bəzən əks tərəfindən) dairəvi kəsilib içərisi oyulur, dənəsi çıxarılır, 1 gün ərzində yenidən günəşdə qurudulur. İçlik üçün cəviz narın doğranır (müasir dövrdə maşında çəkilir) və



eyni miqdarda şəkər tozu götürülüb darçın, zəncəfil, hil, mixək, yaxud keşniş toxumu qatılıb, meyvənin içinə doldurulur, kəsilməmiş hissə ilə ağzı örtülür, üstdən basılır ki, azacıq yumru və yastı olsun. Sonra içi doldurulmuş alanəm meyvələr bir gün saxlandıqdan sonra qıyıq ilə qalın (80 sm sapa, 10-15 ədəd) düzülür, ev daxilində asılır, 2-3 həftə qurudulur. Çayla içilir, çərəz, məzə kimi yeyilir. (Şaftalının qırmızı sortu Ordubadda “güştü”, digər bölgələrdə “hülü” adlanır).

Bəzən isə içliyə cəviz əvəzinə fındıq və ya badam da qatılır.

Alananı hörülmüş səbətlərdə saxlayırlar.

Sucuq, basdıq

Cəviz ləpələri üzü yuxarı şəkildə üst-üstə sapa düzülür, bir gün qurudulur, asılması üçün simdən S formalı qarmaq düzəldib həmin sapa keçirilir.

Bulamac (mət, şirə) hazırlanır: su və ya süd, şəkər tozu, buğda unu, şirənin içində açılana qədər vaxtda qarışdırılır. Qatılana yaxın doşab və ədviyyatlar əlavə olunur, sonra oddan kənara çəkilib sapa düzülmüş cəviz ləpələri içinə basılır, buna görə qalın olan sucuğa bəzən “basdıq” da deyilir. Açıq havada 1 gün ərzində ağacdan



Desserts made of dried fruits

Alana

Alana is prepared in Ordubad region. Means half wet, the fruits needed for alana are not dried fully, that is why it is called Alana. Alana is made of ag nazli, red nazli kinds of peach, andiryani and shekeri kinds of pear, novreste kind of apricot, fig and quince.

Big fruits are chosen for Alana, they are peeled and kept under sun for 3-4 days, cut from the stalk side and the seeds or stones are taken, kept one more day under the sun. Walnut kernel is minced and crystal sugar is added in the same amount, ginger, cinnamon, cardomon, clove, or coriander seeds are added and mixed, and stuffed into the fruits and the lids are closed, pressed a little to make it flat. Then these fruits are stitched through by thick needle and thread (10-15 in one thread) and hung inside for 2-3 weeks. They can be served with tea and eaten as desserts. (the red peach –nazli is called gustu in Ordubad region, but hulu in other regions). Sometimes instead of stuffing only nuts and almonds can



bulamacı bərkiyib quruyana qədər asılır.

Qeyd: Ədviyyatları sonra da vurmaq olar. Bulamacın rəngi sarımtıl olur, doşab qatılaşanda açıq-qəhvəyi rəng alır. Basdığıın sapa düzilməmiş forması da hazırlanır. Bu zaman doğranmış qoz, kişmiş, badam əlavə edilərək qaşıqla yeyilir. Ordubadın Unus kəndində sucuğun bulamacına azca istiot vururlar.

Sucuq 1/4 cəvizdən ibarət olur, bastıq 2 qıça cəvizdən hazırlandığı üçün nisbətən qalın olur. Sucuğu hazırlayarkən cəviz əvəzinə qurudulmuş ərik və şaftalı qurusundan da istifadə etmək olar.

Ərzaq: 500 qr qoz, 1 litr su, 1 kq şəkər tozu, 4 xörək qaşığı buğda unu, sarıçitək, razyana, hil, mixək, darçın, zəncəfil, 1 st tut doşabı, 1 qr duz.

be put. They are kept in baskets of reeds.

Sujuq, basdıq

Walnut kernels are put on thread one on the other and dried for one day, hooks are made in the shape of S and they are hooked.

Bulamaj is made: crystal sugar, water or milk, wheat flour is mixed in warm oven till it becomes thinner. When it becomes thicker bakmaz and other spices are added and taken from the oven, the walnuts on thread are put



Miyanpur

Naxçivanda, Ordubad bölgəsində geniş yayılmış çərəz növüdür. Əsasən, ərik və şaftalı qaxından hazırlanır. Qurudulmuş meyvələrin çə-

into the mixture that is why, it is called basdiq –means ‘put’. They are hung for one day from a tree or somewhere else to get them dried.

Note; Spices can be added after



yirdəyi çıxarılarq arasına cəviz və badam ləpəsi qoyulub sapa düzülür. Cənubi Azərbaycanda əncirdən də miyanpur hazırlanır. Alana, miyanpur və s. istifadədən bir neçə saat əvvəl nəm dəsmala bükülür ki, yumşalsın.

Meviz (mövüz)

Muxtar respublikada geniş yayılmışdır, ən yaxşı növləri isə Culfa bölgəsində hazırlanır. Meviz hazırlamaqdan ötrü qəlyədaşı adlanan kol bitkisi yığılır, torpaq qazılır, həmin bitkilər qazılmış çalaya tökülüb yandırılır. Alovu sönəndən sonra qəlyədaşı otundan alınan qətran qısa müddətə daşlaşır, həmin qəlyədaşları yığılır. Mövüzü bişirməzdən bir həftə əvvəl böyük bir ocaq qalanır. 100 litrlik dəmir çəlləyə 4-5 kq qəlyədaşı tökülüb

the bulamaj is taken from the oven. The colour of bulamaj becomes yellowish, when bakmaz is added it turns into light brown. Sometimes basdiq is not put on thread, in this case grinded walnut, raisins and almond is added and eaten with spoon. In the village of Unus in Ordubad region bulamaj can also be added pepper slightly.

Sujuq is made of $\frac{1}{4}$ walnut, basdiq is made of $\frac{1}{2}$ walnut, that is why it becomes thicker. Dried apricot and peaches can also be used while making sujuq.

Ingredients; 500gr –walnut, 1 l water, 1 kg –crystal sugar, 4 m/s wheat flour, sarichichek, cinnamon, clove, cardomon, ginger, anise, 1glass of mulberry bakmaz, 1gr of salt.



qaynadılır, qəlyədəşi suda tam həll olanda ocaq söndürülür, 1 həftə ərzində hər gün qarışdırılır. Ayrıca bir ocaq qalanır, üzərinə iri tiyan qoyulur, içərisinə çəlləkdəki qəlyədəşi məhlulu tökülür. Tiyanın kənarları palçıqlanır ki, alov altını yandırmasın. Üzümün hənəqirna və ya kişmiş sortları söyüd ağacından toxunmuş səbətə yığılıb (müəssir dövrədə deşilmiş dəmir vedrə ilə əvəz olunmuşdur) səbətlə birlikdə tiyanda qaynayan məhlula salınır, 15 saniyə saxlanıb çıxarılır. Çıxarılandan sonra həsir və ya qamış üstə gün altında qurudulur. Qurudularkən üzərinə tənzip çəkilir ki, həşəratlar yeməsin. Quruyandan sonra gilələyib qışa saxlayırlar. Çərəz kimi yeyilir. Naxçıvanda ağ və qırmızı kişmiş, şanı, giləbə, gəlinbarmağı, xəlili, əsgəri, hüseyni, bayanşirə, misqalı, keçiməməsi (inək əmcəyi), haçabaş və s. üzüm sortları yetişdirilir. Sədərək rayonunda ondan çox üzüm sortları yetişdirilir.

Bütün qurudulmuş meyvələr və onlardan hazırlanan şirniyyatlar, qovurğalar çərəz kimi istifadə edilir: cəviz, badam, fındıq, iydə, innab, ərik,



Miyanpur

Is a widely spread kind of dessert. Generally it is made of apricot and peach qakhs (dried one). The stones of dried fruits are taken out, walnut or almond kernels are filled inside them and put on threads. In South Azerbaijan miyanpur is also made of fig. Alana, miyanpur is covered with a wet cloth to make it soft some hours

ago of use.

Meviz (movuz)

Is widely spread in Nakhchivan, the best kinds are prepared in Julfa region. For making movuz, the plant which is called gelyadashi is gathered, put into the hole dug in the ground and burnt. When the flames are over the tar of gelyadashi becomes solid as stone, they are collected. Before cooking meviz, a week ago a huge hearth is made, 4-5 kg of gelyedashi is added into the iron barrel of 100 litres and boiled, when the gelyedashi is fully solved the hearth is extinguished. Within one week the mixture is mixed every day. Then another hearth is made, a large copper basin is put on it, some of the mixture



alça, gavalı, şaftalı, üzüm, yemişan (qız və oğlan yemişanı olur, qız yemişanı nisbətən kiçik, oğlan yemişanı iri olur) və s.

Qaxları adətən quru qamış üstə, parça süfrə üstə alakölgədə qurudurlar. Almaxaranı (qırmızı, sarı gavalı qurusu) qurutmaq üçün kükürdə qoyur və ya kükürd tüstüsünə verirlər. Gavalını, alçanı qatı duzlu suda pörtür, süfrə və ya həsir üstə qurudurlar. Qurudarkən onları hər gün çevirmək lazımdır.

Gilənarın dənəsi çıxarılır, duzlanır, qurudulur, işlədilər vaxt duzu yuyulur, kələm dolmasının içinə, küftəyə vurulur, çərəz kimi də yeyilir. Belə gilənar Ordubadın Nüsnüs kəndində “muğəşər” adlanır.

Gilası duzlamadan qurudurlar.

is put into the new one, the edges of the copper basin is mudded not to let the flame be ventilated. Henegirna and kishmishi kinds of grape are put into a basket made of willow twigs (nowadays there a lot of iron utensils of this kind) and kept 15 minutes in the mixture and is taken out.

Then those grapes are dried on reeds or reed carpets for a day under the sun. A gauze is covered on them while they are dried for not to let the insects damage. After being dried, the bunches are figged and kept for winter, is eaten as dessert. Meviz is prepared mostly from the kinds of henegirna, kishmishi and kishmishi kinds. In Nakhchivan the following grape kinds are grown; white and red kishmishi, shani, gulabi, gelinbarmagi, khelili, esgeri, huseyni, bayanshire, misgali, kechimemesi (lady's finger) hachabash,





Alma, armud dilimlənib qax edilir, Tez quruması üçün qabığını soymaq lazımdır.

Əriyin dənəsi çıxarılıb 2 bölünərək qax edilir, dənəsi çıxmayan ərik plova vurulur.

Noxud bir müddət süddə isladılıb tavada vam odda qovrulur. Ona “ləbləbi” deyirlər. Ləbləbiyə bəzən cəviz, fındıq, kişmiş də qatılır.

Üzümün hənəqırna sortunu salxımlı dərib süfrə üstə sərilər, 1 həftə (saplağı quruyana qədər) qaldıqdan sonra yoğun hissəsindən söyüd ağacından hazırlanan qarmağa-mulağa keçirib sərin yerdə, zirzəmidə asırlar. Faraş üzüm kimi uzun müddət qalır, təravətini saxlayır. Yemişan, iydə, innab, xirnik və s. meyvələr də qurudulub yeyilir. Qurudulmuş meyvələrdən qışda xoşab (kompot) bişirilərək içilir.

etc. In Sederek region more than ten kinds of grapes are grown.

All the sweets made of fruits and dried fruits, govurgas are used as desserts: walnut, almond, nut, cleaster, apricot, innab, alycha, plum, peach, grapes, haw (boy’s haw and girl’s haw, boy’s haw become a little bigger), etc.

Dried fruits are usually spread on reeds or cloths and dried in half sunny-half shady place. The plum (red and yellow dried plums) is kept in sulphur smoke and dried. The plum, alycha is boiled in salty water and dried on cloth or reed carpet, they must be turned daily.

Cherry is outstoned, salted and dried, when is used the salt is washed added into kalam (cabbage) dolmasi or meat-balls, also be eaten as dessert. Such kind of cherry is called mugeshsheer in



Almaxara qurusu
Dried plum



Gilas qurusu
Dried cherry



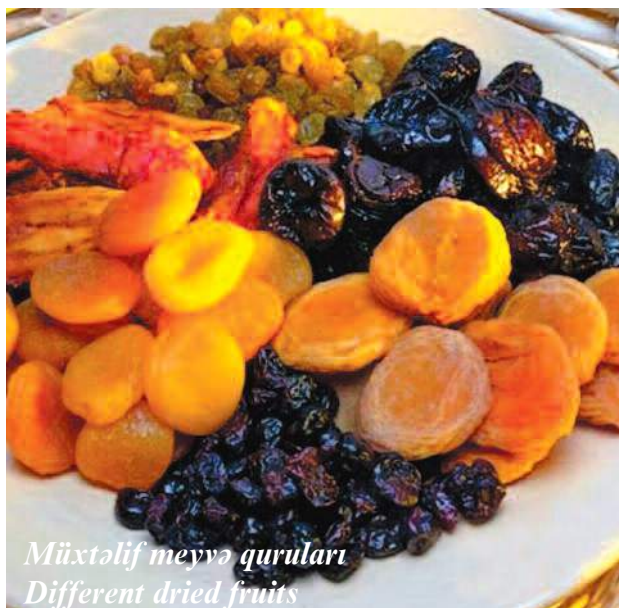
Gavalı qurusu
Dried red plum



Alça qurusu
Dried alycha



Ləbləbi
Leblebi



Müxtəlif meyvə quruları
Different dried fruits



Kişmiş – ağ və qırmızı kişmiş üzüm sortlarından hazırlanır. Üzüm gələlib günəş altında qurudulur, çərəz kimi yeyilir, plovun üz-gözündə və s. istifadə olunur.



the village of Nusnus of Ordubad region.

Sweet cherry is dried without salting. Apples, pears are dried in slices. For quicker drying they must be peeled.

Apricot is dried after being shared into two parts and outstoned, the apricot which is not outstoned can be added to pilafs.

Ağ tutu çırpıb tökülən tutları süfrə üstə gündə qurudurlar. Ordubadın Nüsüs kəndində iri tuta “dana” tut, balaca tuta “bedana” tut deyirlər. 5-10 günə quruyandan sonra şirli küplərə yığırlar. Müasir dövrdə şüşə balonlarda saxlayırlar.



Peas are kept for a while in milk and roasted in warm oven. That is called leblebi. Sometimes walnut, nuts, raisins are also added to leblebi.

Çərəz kimi **qovurğadan** çox istifadə edilir. Qovurğa adı vaxtlarda qovrulub, istifadə edilsə də, Xıdır Nəbi bayramında (fevral ayının II cümə axşamı) bu mərasimə xüsusilə, təntənəli hazırlıq görülür. Qovurğa üçün adətən yumşaq qırmızı buğda sortu götürülüb qovrulur. Çətənə, qara küncüt-zəyərek (Sədərək rayonunda şəbəllə adlanır), noxud, qovrulmuş qoz, badam, fındıq, püstə ayrı-ayrılıqda qovrularaq birlikdə qa-

Henegirna (a kind of grape) is picked up in bunches and put on cloth, one week is kept (till the stalks get dried), then is hung from willow hooks in ground floor or in cool places. Such kind of grape is called milakh. It keeps its freshness for a long time. Haw, cleaster, innab, khirnik, etc can be dried and eaten. In winter khoshab (compote) is made of dried fruits and is drunk.

Raisins are made of white and red



rışdırılır içərisinə partladılmış qarğıdalı əlavə olunur. Duzlu qovurğa üçün küncütü qovurarkən ona duzlu su (şorava) vurulur. Duzsuz qovurğaya bəzən kişmiş qarışdırılır. Bəzən qovurğaya qovrulmuş qabaq dənəsi də vurulur. Xıdır Nəbi bayramında Növrüz bayramında olduğu kimi baca-bacaya gedir, nişanlı qızlar və təzə gəlinlər üçün xonça bəzənib aparılır.



kishmishis. The grape is figged and dried under sun, is eaten as dessert, is used as an ingredient for seasoning of pilafs.

The *white mulberries* are dried on cloth after being shaken. In Nusun village of Ordubad the big mulberry is called “dana tut”, but the smaller ones –“bedana” tut. After 10-15 days the dried mulberries are gathered and put into

enameled jars, now in glass jars.

Qovut – buğdanı qovurub dəstərdə çəkirlər. Onun içərisinə şəkər tozu ilə və ya doşabla hazırlanmış şirə tökərək qarışdırır, alanəm kütlə yumrulanaraq və ya qaşıqla yeyilir. Qovurğa uzun müddət saxlandığından uzaq səfər zamanı daha geniş istifadə edilirdi.

Cəviz, fındıq, badam və s. bərk qabıqlı meyvələrin içi ləpə adlanır və onlar süfrəyə çərəz kimi verilir.

Alça, gavalı, zoğal, mis və ya alüminium qazan-

Govurga (roasted wheat-without oil) is also used as dessert, it can be



made in different times, but mostly it is made on Khidir Nebi Eve-the time when the second Thursday of February. For govurga usually soft red wheats are selected, they are roasted, roasted hempseeds, black sesame, peas boiled in milk and roasted, roasted almond, walnut, pistachios, cornflakes are added. If you



da qaynadılır, tumu çıxarılır, şəffaf paludə halını alana qədər yenidən qaynadılır. Bir qədər soyudulduqdan sonra üzərinə cəviz ləpəsi, fındıq tökülür. Tez bərkiməsi üçün heyva tumu və tumətrafi hissəsi də qaynadılıb həlimi meyvələrə qatılır. Süfrəyə verildə üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Qarpız, qovun, günəbaxan, qabaq tumları qovrulmuş və qovrulmamış halda çərəz kimi istifadə edilir.

Mürəbbələr

Mürəbbələr də meyvə və giləmeyvələrdən, bəzi tərəvəz bitkilərindən hazırlanır: ərik, cəviz, balqabaq, qarpız, qovun, pomidor, üzüm, gilənar, badımcan, itburnu, yemişan, böyürtkən, qara və qırmızı qarağat, doqquzdonun meyvəsindən, çiyələk, mərmərik, alça, tut, moruq və s. Mürəbbələr bişirilən və bişirilməyən olur. Meyvələrdən əzmə, riçəl də hazırlanır.

Cəviz mürəbbəsi

Kal, kiçik cəvizlər (içərisi süd halında olur) soyulur, 10 gün soyuq suda qalır, gündə 2 dəfə suyu dəyişilir.

want to get the govurga salty, then salt is added when sesame is roasted. If the govurga is saltless, raisins can be added. On Khidir Nebi the children go to baja-baja (the put down their stockings through the chimneys-old times), the engaged girls and young brides are taken trays with desserts as it is continued in Novruz too

Qovut – Only wheat is roasted and grinded in hand mill. This is called govut. Crystal sugar or bakmaz is used for making its juice, then juice and govut is mixed well and is eaten in sandwich or with spoon, it was mostly used during travels as it was easy to keep it well for a long time.



The inner of walnut, almond, nut is called kernel-lepe and they are served as desserts.

Alycha, plum, cornel are boiled in copper basins, the stones are taken off, boiled once more till the mixture is like paludə –jam. After being cooled a



10 gündən sonra əhəngə salınır, 3-4 saatdan sonra əhəngdən çıxarılıb təmiz yuyulur, zəy atılmış suda qaynadılır. Suyu süzüləndən sonra azca şəkər tozu əlavə edilmiş suda qaynadılır. Süzülür, şirə hazırlanır, cəvizlər bir neçə yerdən deşilib şirəyə tökülür və

little bit, walnut kernel, nuts are added on it, for quicker drying the seeds and seed –around parts of quince is added to the mixture after being boiled. When served slightly crystal sugar is added.

The seeds of water-melon, melon, pumpkin –roasted or without roasted



bişirilir. Mixək, hil, darçın parçaya bükülüb şirənin içinə salınır, bişdikdən sonra çıxarılır (Ordubad rayonu).

Ərzaq: 1 kq cəviz, 1,5 kq şəkər tozu, aparana qədər su, mixək, hil, limon duzu.

Badımcan mürəbbəsi

Eyni ölçüdə badımcanlar qabığı soyulur, əhəngə (5 litr suya 2 x/q əhəng qatılır) salınır, 2-3 saatdan sonra yuyulur, zəy qatılmış suda qaynadılır, süzülür, şirə hazırlanır, badımcanlar şirəyə tökülüb bişirilir. Bəzən 2-3 dəfəyə bişirilir. İçərisinə mixək,

can be served as desserts.

Jams

Jams can be cooked or uncooked. Jams can be made of fruits, berries, some vegetables: apricot, walnut, pumpkin, water-melon, melon, tomato, grapes, cherries, eggplants, hips, its petals, haws, blackberry, black and red currants, from the fruits of honey-suckle, strawberries, wild cherries, alycha, mulberry, raspberry, etc.



hil vurulur. Hazır olana yaxın limon duzu (və ya limon şirəsi) əlavə edilir. Şərur rayonunda mürəbbəyə dilimlənmiş limon əlavə edirlər.

Ərzaq: 1 kq badımcən, 1,5 kq şəkər, 2 st su, mixək, hil, limon duzu.

Baldırğan mürəbbəsi

Baldırğanın gövdələri yuyulub xırda doğranır, acı suyunun çıxması üçün bir gün saxlanılır, sonra bərkiməsi üçün təxminən 6 saat əhəng məhlulunda saxlanır. Əhəng məhlulundan çıxarılıb yuyulduqdan sonra 3 dəfə suda qaynadılır, suyu süzülüb atılır ki, əhəng tamamilə təmizlənsin. Şəkər və su ilə hazırlanmış şirə qaynayanda baldırğanlar içinə tökülüb 6 saat müddətində bişirilir. Hazır olana yaxın ətirli olması üçün mürəbbəyə ətirşah gülünün yarpağı salınır. Baldırğan bərk olduğu üçün gec bişir

Jam of walnut

Unripe walnuts are peeled, kept in cold water for ten days, twice a day the water is changed, after ten days it is put into lime, after 3-4 hours they are taken out and washed well, boiled in the water added alum, after being filtered a little crystal sugar is added, boiled, filtered, juice is ready and walnuts are holed in some places and added into the juice for boiling, clove, cardomon, cinnamon are wrapped into a cloth and put into the juice, when cooked the clothe with spices are taken off (Ordubad region)

Ingredients: 1 kg of walnut, 1,5 kg of crystal sugar, water as needed, cinnamon, cardomon, clove, lemon salt.

Jam of eggplants

Eggplants of the same size are



və çoxlu su sərf olunur.

Ərzaq: 1 kq baldırğan, 1 kq şəkər tozu, 1,5 litr su, 3 ədəd ətirşah yarpağı.

Qızılgül mürəbbəsi

Qızılgülün ləçəkləri doğranır, ləçəyin ağ hissələri acı dad verməmək üçün qayçılanıb atılır. Süzgəcdə ələ-

peeled, put into lime (5l of water +2 t/s lime), after 2-3 hours are washed, boiled in the water added alum, filtered, juice is ready, eggplants are added into the juice and cooked. Sometimes it is cooked for 2-3 times, clove and cardomon is added. When nearly cooked lemon salt is added. In Sherur region sliced lemons can be added into the jam.





nir, yuyulur, suda 5 dəqiqə qaynadılır. Suyundan yarım stəkan götürülür. Qaynadılmış ləçəklərinin üzərinə şəkər tozu əlavə edilib bişirilir. Götürənə yaxın əvvəldən saxladığımız yarım stəkan suya limon duzu və ya limon şirəsi əlavə edilib mürəbbənin içərisinə tökülür. Bu zaman mürəbbə həm xarlanmır, həm də rəngi al qırmızı olur.

Ərzaq: 100 qram qızılgül ləçəyinə 1 kq şəkər tozu, 2 stəkan su, limon duzu.

Ərik mürəbbəsi

1. Çəyirdəkli və çəyirdəyi çıxarılmış şəkildə, tam yetişməmiş meyvələrdən bişirilir. Balaca, çəyirdəyi çıxarmayan ərik yuyulur, soyulur, 3 saat əhəng məhlulunda saxlanır. Sonra təmiz yuyulub bir neçə yerdən deşilir, ləyəyə yığılıb üstünə şəkər tozu tökülür. 2-3 saatdan sonra suyu çıxır və oda qoyulub bişirilir. İki dəfəyə bişir.

2. İri nisbətən bərk əriklər yuyulur, qabığı soyulur, çəyirdəyi çıxarılır, əhəng məhlulunda 2 saat saxlanılır. Çıxarıldıqdan sonra təmiz yuyulur, sındırılmış ərik dənələri içərisinə qoyulur (bəzən cəviz ləpəsi də qoyurlar), şirə hazırlanır, meyvə şirənin içərisinə tökülüb 3-4

Ingredients: 1 kg of eggplants, 1,5 kg of crystal sugar, 2 glasses of water, cardomon, clove, lemon salt.

Jam of cow parsnip

The roots of cow parsnip are washed and cut into pieces, kept for one day for leaving the bitter water, then for nearly 6 hours are kept in lime mixture, then is taken from the lime mixture, washed, thrice boiled and filtered to be cleaned from lime. When the water with crystal sugar is boiling cow parsnips are added and cooked for 6 hours, when early cooked the leaves of etirshah (cranes bill) are added to

give the pleasant odour. As cow parsnip is hard, it takes a long time to be cooked and much water.

Ingredients: 1 kg of cow parsnip, 1 kg of crystal sugar, 1,5 litres of water, 3 leaves of cranes bill.



Jam of rose

The petals of rose is cut into pieces, the white parts of petals are cut and thrown for not to give bitter taste, sieved and washed, boiled in water for 5 minutes, 0,5 glass of its water is taken. Crystal sugar is added on the boiled petals and coked. When nearly cooked we add lemon salt



dəqiqə qaynadılır, sonra soyumağa qoyulur. Soyuduqdan sonra yenidən oda qoyularaq bişirilir. Götürənə yaxın limon duzu əlavə edilir.

Ərzaq: 1 kq ərik, 1 kq şəkər tozu, limon duzu, 0,5 st su.

Ağ giləs mürəbbəsi

Meyvə yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, yerinə cəviz qoyulur. Ləyəne yığılır, üzərinə şəkər tozu tökülür, şirəsi üstünə çıxandan sonra odun üstündə 10 dəqiqə qaynadılır. Soyuduqdan sonra yenidən bişməyə qoyulur.

Ərzaq: 1 kq giləs, 1 kq şəkər tozu, 10-15 ədəd cəviz ləpəsi.

Qovun mürəbbəsi

Bərk qovunun qabığı soyulur, naxışlı doğranır, əhəng məhluluna salınır, 2-3 saatdan sonra təmiz yuyulub şirəyə tökülür, qaynayanda oddan kənara çəkilir, soyuyandan sonra yenidən bişirilir.

Ərzaq: 1 kq qovun, 1 kq şəkər tozu, su.

or juice into the 0,5 glass of water and add into the jam, so the jam is not fulfilled sugar and the colour become red.

Ingredients; 100gr rose petals, 1 kg of crystal sugar, 2 glasses of water, lemon salt.

Jam of apricot



Is cooked with apricots of stoned or stoneless from the unripe fruit, the small apricot is washed, peeled, kept in lime mixture for 3 hours. Then washed well, some holes are made on and put on the basin and crystal sugar is added, after 2-3

hours its water comes out and now it can be put on warm oven, better cook twice

Big, almost hard apricots are washed, peeled, stones are taken, kept in lime mixture for 2 hours, washed well after being taken from lime, the cracked apricot stones –the kernels are put inside the apricots (sometimes walnut kernels), put into basin and the juice is made, boiled for 3-4 minutes and then





Qarpız mürəbbəsi

Qabığı qalın qarpızların içərisi çıxarıldıqdan sonra üst qabığı soyulur, bərk hissəsi yetişmiş liflərdən təmizlənir, naxışlı doğranır, əhəng məhluluna salınır 2-3 saatdan sonra təmiz yuyulub şirəyə tökülərək bişirilir, hil, mixək tənziyə bükülmüş içərisinə salınır, bişdikdən sonra götürülür. Hazır olana yaxın limon duzu əlavə edilir.

Ərzaq: 1 kq qarpız, 1,2 kq şəkər tozu, 0,5 st su, hil, mixək, limon duzu.

Balqabaq mürəbbəsi

Balqabağın içərisi dənələrdən təmizlənir, qabığı soyulur, naxışlı doğ-

cooled. then again is put on the oven and cooked, lemon salt is added when is almost cooked.

Ingredients: 1 kg of apricots, 1 kg of crystal sugar, 0,5 litre of water, lemon salt.



White sweet-cherry jam

The fruits are washed, out-stoned, walnut

kernels are put instead, put into a basin, crystal sugar is added, when the juice comes over the cherries it is boiled on oven for 10 minutes. After being cooled it is cooked again.

Ingredients: 1 kg of sweet-cherries, 1 kg of crystal sugar, 10-15 walnut kernels.





ranır, əhəng məhluluna salınır. 2-3 saatdan sonra çıxarılaraq təmiz yuyulur, şirəyə tökülüb bişirilir. Götürənə yaxın vanil və limon duzu əlavə edilir.

Ərzaq: 1 kq balqabaq, 1,5 kq şəkər tozu, vanil, limon duzu.

Alma (cənnət alması) mürəbbəsi

Meyvə yuyulur, qabığı soyulur, 2-3 saat əhəng məhlulunda saxlanılır,

Jam of melon

The hard melon is peeled, cut decoratively and put into the lime mixture, after 2-3 hours the melons are washed well and put into the juice (crystal sugar and water), kept on oven, when boiled taken away for a while for being cooled, then boiled again.

Ingredients: 1 kg of melon, 1kg of crystal sugar.



çıxarıldıqdan sonra yuyulur, deşilir, şirəyə salınıb 10 dəqiqə qaynadılır, 3-4 saat soyudulduqdan sonra hazır olana qədər bişirilir.

Ərzaq: 1 kq alma, 1 kq şəkər tozu, 0,5 st su.

Armut mürəbbəsi

Balaca armudlar yuyulur, qabığı soyulur, əhəng məhluluna salınır, 2 saatdan sonra çıxarılaraq yuyulur, deşilib şirəyə salınır. Qaynadılıb soyumağa qoyulur, yenidən qaynadılır.

Jam of water-melon

The thick-grinded water melon is peeled, the soft places are cleaned well, cut into pieces by carving, put into the lime mixture, after 2-3 hours is taken from the lime and washed well, put into the juice and boiled, cardomon and clove is added in gauze, when cooked the gauze is taken, lemon salt is added when is nearly cooked.

Ingredients: 1 kg of water-melon, 1,2 kg of crystal sugar, cardamom,



2-3 dəfəyə bişirilir.

Ərzaq: 1 kq armud, 1,5 kq şəkər tozu, 0,5 st su.

Almaxara (gavalı) mürəbbəsi

Meyvələr yuyulur, qabığı soyulur, əhəng məhluluna salınır. 2 saatdan sonra çıxarılıb yaxşı yuyulur, deşilir, ləyənə yığılaraq üzərinə şəkər tozu

clove, lemon salt.

Pumpkin jam

The soft parts of pumpkin is cleaned, peeled, cut in carves, put into the lime mixture. After 2-3 hours they are taken off and washed well, added into the juice, vanilla and lemon salt is added when it nearly cooked

Ingredients: 1 kg of pumpkin, 1,5





əlavə edilir (şəkərə yatırılır). Şirəsi çıxdıqdan sonra odun üzərinə qoyulur. İki dəfəyə bişirilir.

Ərzaq: 1 kq gavalı, 1 kq şəkər tozu.

Heyva mürəbbəsi

Meyvələr yuyulur, qabığı soyulur, dilimlənir, suda yumşalana qədər qaynadılır. Suyu süzülür, bu sudan və

kg of crystal sugar, vanilla, lemon salt.

Apple jam (paradise apple)

The fruit is washed, peeled, kept in lime mixture for 2-3 hours, then taken off and washed well, boiled in juice for 10 minutes, for 3-4 hours is kept for cooling, then cooked till is ready.

Ingredients; 1 kg of apple, 1 kg of



şəkər tozundan şirə hazırlanır, meyvələr bu şirəyə tökülüb bişirilir. Götürülənə yaxın limon duzu əlavə edilir.

Ərzaq: 1 kq heyva, 1 kq şəkər tozu, 2 st su, limon duzu.

Gilənar (albalı) mürəbbəsi

Meyvələr yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, şəkərə yatırılır, şirəsi üzərinə çıxdıqdan sonra qaynadılır, soyudulub yenidən qaynamağa qoyulur, bişdikdən sonra götürülür.

crystal sugar, 0,5 litres of water.

Pear jam

The pears (small) are washed, peeled, put into the lime mixture, 2 hours later is taken off and washed and made holes on the fruit and added into the juice. Boiled and cooled, boiled again till the pears are cooked, cooked for 2-3 times.

Ingredients; 1 kg of pear, 1,5 kg of crystal sugar, 0,5 glass of water.



Cır gilənarın dənəsi çıxarılır.

Ərzaq: 1 kq gilənar, 1 kq şəkər tozu.



Plum jam

The fruit are washed, peeled, put into the lime mixture and kept for 2 hours. Then it is taken from the mixture

and washed well, made holes on the fruit, put into the basin, crystal sugar is added. When the juice comes over the fruit it is put on the oven, cooked twice.

Zoğal mürəbbəsi

Meyvələr yuyulur, üzərinə şəkər tozu əlavə edilib saxlanır. Şirəsi üstünə çıxanda bişirilir.



Ərzaq: 1 kq zoğal, 1 kq şəkər tozu.

Ingredients: 1 kg of plum, 1 kg of crystal sugar.



Quşüzümü mürəbbəsi

Quşüzümü təmizlənilir, yuyulur, suyunun süzülməsi üçün aş-süzəndə saxlanılır. Üzərinə şəkər tozu əlavə edilib suyu çıxandıqdan sonra bişirilir.

Ərzaq: 1 kq quşüzümü, 1 kq şəkər tozu.



Quince jam

The fruit are washed, peeled, sliced, boiled in water till the slices are softened, filtered, from the filtered water and crystal sugar juice is prepared and the fruit are added into the juice, lemon salt is added when is nearly cooked.

Ingredients: 1 kg of quince, 1 kg of crystal sugar, lemon salt.

Üzüm mürəbbəsi

Üzüm gılənilir, üzərinə qaynar şirə əlavə olunub, bir neçə dəqiqə qaynadılır, soyudulur, bişənə qədər yenidən qaynadılır. Götürənə yaxın limon duzu əlavə edilir. Mürəbbə, adətən, dənəsiz üzüm sortlarından (kişmiş, xəlili, əsgəri) bişirilir.

Ərzaq: 1,2 kq üzüm, 1 kq şəkər tozu, 0,5 st su.



Cherry jam

The fruit are washed, outstoned, put into crystal sugar, when the juice comes over, it is boiled, cooled and again boiled, when cooked is taken from the oven. The wild cherry is not outstoned.

Ingredients: 1 kg of cherry, 1

kg of crystal sugar.



Tut mürəbbəsi

Peyvənd edilmiş tut tam yetişməmiş halda seçilib yığılır. Şəkər və sudan şirə hazırlanıb qaynadılır, qaynara düşəndə tutlar əlavə edilib 2-3 saat bişirilir. Meyvələr qızılı rəng alanda mürəbbə hazır olur.

Ərzaq: 1 kq ağ tut, 1 kq şəkər tozu, 2 st su.

İtburnu mürəbbəsi

Tam yetişməyən (al qırmızı) itburnu meyvələri yuyulur, ortadan saplaq tərəfdən şaquli bölünür, bıçaqla içinin çəyirdəkləri təmizlənilir və süzgəcə yığılır. Yenedən yuyulur, şirə hazırlanır, hazır meyvələr şirəyə tökülür, vaxtda bişirilir.

Ərzaq: 1 kq itburnu mey-



Cornel jam

The fruit are washed, crystal sugar is added on them and kept for a while till the juice come over it, now it

can be cooked

Ingredients; 1 kg of cornel, 1 kg of crystal sugar.

Solanberry jam

Solanberry is cleaned, washed, for being better filtering is kept in colander, crystal sugar is added, when the juice comes over the berries it is time for cooking.

Ingredients: 1 kg of solanberries, 1 kg of crystal sugar.



Grapes jam

The grape is figged, hot juice is added on it and kept for some minutes, cooled



vəsi, 700 qr şəkər tozu, 0,5 litr su.

Meyvələrdən hazırlanan şirə və əzmələr

İtburnu (həmərsün) məti

İtburnu meyvələri yuyulub qaynadılır, yumşalır, aşızəndən keçirilir, dənəsi, tükü çıxır, süzgəcdən keçən hissə 1 saat qaynadılır, zövqə görə ərik də salınır, üzünün köpüyü yığılır, meyxos və şirin olur. Novruz bayramında

then boiled till is ready. Lemon salt is added when it is nearly cooked. Generally stoneless grape kinds (kishmishi, khelili, esgeri) are used for jam.

Ingredients: 1,2 kg of grapes, 1 kg of crystal sugar, 0,5 litre of water.

Mulberry jam

The grafted mulberries are selected while are not full ripe. Crystal sugar and water is mixed and juice is made. While the juice starts to boil the mulberries are added and cooked for 2-3 hours. When the berries are of golden colour is ready.





süfrədə vacib olan təamlardandır.

Gülgənd

Qızılgül ləçəkləri təmizlənilir, süzgəcdə ələnilir, yuyulur (süzgəcdə suyu təmiz süzülür), doğranır (bəzən ət maşınından keçirilir və ya döyülür), üzərinə bal və şəkər tozu

Ingredients: 1 kg of mulberries, 1 kg of crystal sugar, 2 glass of water.

Hips jam

The not fully ripen hips are collected, washed, cut into two pieces, the seeds are cleaned, and washed in colan-



ələvə edilərək qarışdırılır. Sonra şüşə bankalara yığılır və 40 gün günün altında saxlanılır. Hazır olan- dan sonra sərin yerdə saxlanılır. Müalicəvi və qüvvətləndirici vasitə kimi də yeyilir. Eyni qayda ilə it- burnu çiçəklərindən də gülgənd ha- zırlanır.

Ərzaq: 1 kq qızılgül ləçəyi, 1 kq şəkər tozu, bir az bal, mixək, hil və darçın tozu.

Ərik əzməsi

Tam yetişmiş əriklər yuyulur, çəyirdəyi çıxarılıb ləyəyə yığılır, üzərinə

der. The juice is prepared and hips are added, then put on warm oven.

Ingredients: 1 kg of hips, 700 gr of crystal sugar, 0,5 litre of water.

Jamsand juices



su əlavə edilib qaynadılır. Yumşaldıqda süzəgcdən keçirilir, üzərinə şəkər tozu əlavə edilib qatılaşana qədər bişirilir.

Ərzaq: 1 kq ərik, 400 qr şəkər tozu, 1 st su.

Armut əzməsi

T a m y e t i ş m i ş m e y v ə l ər y u y u l u r, d o ğ r a n ı b q a z a n a t ö k ü l ü r, ü z ər i n ə s u ə l a v ə e d i l i b q a y n a d ı l ı r. S ü z g ə c d ən k e ç i r i l i b ş ə k ər t o z u ə l a v ə e d i l ər ək b i ş i r i l i r. Q a t ı l a ş a n d a o d d a n g ö t ür ür l ür.



made of fruits

Hips met (thick mass)

The hips are washed and boiled, when softened filtered in colander and seeds are cleaned, apricot can also be

added according to the taste, 1 hour is boiled, skimmed, become sour and sweet. That is the main food in Novruz table.

R o s e g u l q e n d

The rose petals are cleaned,

washed, filtered in colander, cut into pieces, (sometimes minced or grind-



Ərzaq: 1 kq armud, 0,5 kq şəkər tozu, 1,5 st su.

Şaftalı əzməsi

T a m yetişmiş meyvələr yuyulur, qabığı soyulur, doğranıb q a z a n a tökülür, üzərinə su əlavə edilib qaynadılır. Əzilir, şəkər tozu tökülür və suyu çəkilənədək bişirilir.

Ərzaq: 1 kq şaftalı, 400 qr şəkər tozu, 1 st su.

Balqabaq əzməsi

Balqabaq soyulur, sürtgəcdən

ed), crystal sugar is added and mixed, kept in basin till the juice comes over, then is put into glass jugs and kept. It

is eaten as a means of strengthening agent or treatment, at the same time jam is prepared when it is necessary. Hips petals can also be made of qulqend.

Ingredi-

ents: 1 kg of rose petals, 1 kg of crystal sugar.





keçirilir, su tökülmədən ağzı bağlı qazanda bişirilir, suyu çəkilənə yaxın şəkər tozu tökülür və tez-tez qarışdırılır. Hazır olana qədər bişirilir, vanilin vurulur.

Ərzaq: 1 kq balqabaq, 1 kq şəkər tozu, 1 paket vanilin.

Qarağat şəkərləməsi

Qarağat yuyulur, suyu süzüləndən sonra əzilir (müasir dövrdə ət maşınından keçirilir), şəkər tozu ilə qarışdırılır, şüşə qablara doldurulur və soyuq şəraitdə saxlanılır. Soyuqdəymə zamanı dərman kimi istifadə olunur. 1 kq giləmeyvə üçün 2 kq şəkər tozu lazımdır.

Alma riçəli (riçəli)

Alma soyulur, doğranır (qaralmanın deyəcəyəm azca duzlu suya salınır), yuyulub qazana qoyulur, 0,5 st su tökülüb zəif odda bişirilir. Kartof əzənə əzilir, şəkər tozu əlavə olunur, tədricən qarışdıraraq tam hazır vəziyyətə gətirilir, suyu çəkilib alma şirəyə düşəndə riçəl hazır olur.

Apricot mash

Fully ripen apricots are washed, outstoned, put into a basin, water is added and boiled, when is softened filtered in colander and crystal sugar is added and boiled till it thickens.

Ingredients: 1 kg of apricots, 400 gr. of crystal sugar, 1 l of water.



Pear mash

Fully ripen fruit are washed, cut into pieces, put into sauce pan, water is added, and boiled. Filtered from the colander and crystal sugar is added and cooked, when thickened it is taken from the oven.

Ingredients: 1 kg of pears, 0,5 kg of crystal sugar, 1,5 litre of water.

Peach mash

Full ripen peaches are washed, peeled, cut into pieces and put into the sauce pan, boiled by adding water. Mashed and crystal sugar is added and cooked till the water is vapoured out.

Ingredients: 1 kg of peach, 400 gr.



of crystal sugar, 1 glass of water.

Pumpkin mash

Pumpkin is peeled, grated by the



Bütün meyvə riçəlləri bu qaydada bişirilir.

Ərzaq: 3 kq alma, 2 kq şəkər tozu.

Unla hazırlanan şirniyyatlar

Unla hazırlanan şirniyyatlar şirin və şirin olmayanlara ayrılır.

Paxlava

Un, yumurta, kərə yağı, süd, xəmir mayası qarışdırılaraq xəmir

grater, cooked in mouth-lidded sauce pan till the water is vapoured out without adding water, when water is nearly vapoured out crystal sugar is added and quickly mixed. Cooked till is ready, vanilla is added.

Ingredients: 1 kg of pumpkin, 1 kg of crystal sugar, 1 package of vanilla.

Currant shekerleme

Currant is washed, minced after being filtered, mixed with crystal sugar, put into glass jars and kept in refridgerator. It is used as a medicine ahainst cold. For 1 kg of currant 2 kg of crystal sugar is needed.



yoğrulur. Xəmir gələndən sonra 12 kündəyə ayrılır (kündələrdən ikisi nisbətən iri olur). Qabın dibi yağlanır, kündələr oxlovla nazik açılır, ikisi üst-üstə tavanın və ya məcməyinin dibinə salınır. Üzəri yağlanır, hazır

Apple mash

Apple is peeled, cut into small pieces (kept in salty water for not be



iç bərabər şəkildə üzərinə yayılır, üzəri açılmış lavaşla (yuxa ilə) örtülür. Bu qayda ilə hazırlanır, axırda üstünə nisbətən, qalın yuxa salınır. 1-2 saat saxladıqdan sonra paxlava kiçik romb-lar şəkildə kəsilir, üzərinə yumurta sarısı çəkilir, hər rombun ortasına 1 badam, fındıq və ya qoz basılır, təndirdə, soba və ya kürədə bişirilir. Paxlava soyuduqdan sonra hazır şirə üzərinə tökülür (Ordubad rayonunda paxlavanın şirəsi gülabla hazırlanır). Sobada bişirildikdə paxlavanın alt və üst qatlarına iki yox, bir lavaş salınır.

İç: döyülmüş 1 kq cəviz, 0,5 kq şəkər tozu, vanil, hilla birlikdə qarışdırılır.

Şirə: 5-6 x/q bal (və ya 0,5 kq şəkər tozu) , 2 st gülab (və ya su) qarışdırılır, qaynadılır.

Ərzaq: 1 kq un, 3 ədəd yumurta, 200 qr kərə yağı, 2 st süd, 1 ç/q xəmir mayası, arasını yağlamaq üçün əlavə 100 qr kərə yağı.

Şəkərbura (şəkərpara)

Yumurta, süd (və ya xama), kərə yağı, sarıçiçək, xəmir mayası və un qarışdırılaraq xəmir yoğrulur. Balaca kündələr tutulur, kündələr əllə azca basılıb yayılır, iç qoyulub aypara şəkildə qatlanır, kənarı bükülür, üzəri maqqaşla naxışlanır, sobada bişirilir.

Ordubadın kəndlərində şəkərburanın xəmirinə evdə hazırlanan maya qatırlar.

Şəkərbura Ordubad rayonunun bəzi kəndlərində şəkərpara adlandı-

blackened), washed and put into the sauce pan, 0,5 litre of water is added and put on warm oven. Mashed with potato masher and crystal sugar is added and mixed till becomes ready (water is vapoured out, apple looks like juice) All the fruits mash is prepared in this way.

Ingredients: 3 kg of apples, 2 kg of crystal sugar.

Pastries made of flour

Pastries made of flour can be sweet and non-sweet.

Pakhlava

Flour, eggs, unsalted butter, leaven are mixed and dough is made. When the dough is ready for use is divided into 12 dough balls (two of them must be bigger). The bottom of the pan is oiled, the dough are rolled out by rolling pin, two of them are put on the bottom of the pan, surface is oiled and ready stuffing is spread over and covered with the another lavash, this is continued till two lavishes are left. The two lavishes are put on the surface and kept for 1-2 hours and cut into pieces in rhombus shape. The surface is egged with the yolk, almond or walnut is put into the middle of every rhombus and cooked in electrical oven, when is cooled the



rılır.

İç: 1 kq qabığı təmizlənilib çəkilmiş qoz içi (findıq və ya badam da götürülür), 600 qr şəkər tozu, vanil, hil qarışdırılır.

Ərzaq: 1 kq un, 3 yumurta, 300 qr kərə yağı, 2 st süd (xama), xəmir mayası, sarıçiçək.



ready juice is added on. (In Ordubad region the juice is made of gulab). When pakhlava is cooked on stove the first and the last layers consist of one lavash instead of twos.

Stuffing: 1 kg of walnut, 0,5 kg of crystal sugar, vanilla, cardomon mixture.

Juice; 5-6 m/s

of honey (or 0,5 kg of crystal sugar), 2 glasses of gulab (or water) are mixed and boiled.

Ingredients; 1 kg of flour, 3 eggs, 200 gr of unsalted butter, 2 glasses of milk, 1 t/s leaven, for oiling the layers-

100 gr of unsalted butter.

Kəsmə qalın

Kərə yağı, yumurta, qatıq, şəkər tozu, çay sodası, vanil qarışdırılır üzərinə



Shekerbura (Shekerpara)

Eggs, milk (or sour cream), unsalted butter, sarichichek,



un əlavə edilib normal bərklikdə xəmir yoğrulur. Xəmir gəldikdən sonra kündələnir, 2-3 mm qalınlığında yayılır, üzərinə iç yayılıb bükülür. Tiyəsi naxışlı bıçaqla doğranır, üstünə yumurta sarısı çəkilir (sarıkök qarışdırılmış qatıq da çəkmək olar), sobada bişirilir.

İç: 1 kq çəkilmiş cəviz, 1 kq şəkər tozu, vanil.

Ərzaq: xəmir, 400 qr kərə yağı, 4 ədəd yumurta, 2 st qatıq, 400 qr şəkər tozu, 1 ç/q çay sodası.

Şirin kətə

1. Yumurta, yağ, qatıq, soda, azca xəmir mayası tökülür, aparana qədər un əlavə edilib adi xəmir yoğrulur, 1 saat saxlanır, kündə tutulur. Oxlovla 2-3 mm qalınlığında yayılır,

leaven, flour is mixed and dough is kneaded. Small dough balls are made, the dough are flattened a little by hand, stuffing is put into and wrapped in the shape of crescent, the edges closed, decorations are made on and cooked on stove.

In Ordubad region the dough is made of home-made leaven.

In some villages of Ordubad region Sekerbura is called as Shekerpara.

Stuffing; walnut kernel (almond and nut kernels can be used)-1 kg, 600 gr. of crystal sugar, vanilla, cardomon are mixed.

Ingredients; 1 kg of flour, 3 eggs, 300 gr. of unsalted butter, 2 glasses of milk or sour cream, sarichichek.





arasına iç səpilir, bükülüb yastılanır, naxışlı bıçaqla kəsilir, üzərinə yumurta çəkilib təndirdə, yaxud sobada bişirilir.

İç: 200 qr çəkilməmiş cəviz, 200 qr şəkər tozu ilə qarışdırılır, vanilin əlavə edilir.

Ərzaq: 4 ədəd yumurta, 1,5 st yağ, 1,5 st qatıq, 1 ç/q soda, xəmir mayası, un.

2. Xama, kərə yağı, soda, yumurta götürülür, aparana qədər un tökülür, bərk xəmir yoğrulur. Xəmir iki hissəyə bölünüb soyudulur. 15-20 dəqiqədən sonra xəmirin bir hissəsi 4-5 mm qalınlığında yayılır, üzərinə iç tökülür, xəmirin ikinci hissəsi yayılaraq birincinin üzərinə qoyulur. Kənarları birləşdirilir, üzəri naxışlanır, yumurta çəkilib, təndirdə və ya sobada bişirilir.

İç: 2 st şəkər tozu, 2 x/q yağ, 200 qr xırda doğranmış və ya maşından keçirilmiş cəvizin üzərinə 1,5 st un əlavə olunub əllə dənəvər kütlə halına gələndək ovxalanır.

Ərzaq: 100 qr xama, 200 qr kərə yağı, 2 ədəd yumurta 1 ç/q soda, aparana qədər un.

O r d u b a d bükməsi (O r d u b a d dürməyi)

Un, xama və kərə yağına, duz, su, çay sodası əlavə et-

Kesme qalin

Unsalted butter, eggs, yogurt, crystal sugar, tea soda, vanilla are mixed and flout is added for making dough (normal dough). When dough is ready it is made of dough balls, spread out in 2-3 mm thick, stuffing is put inside and wrapped. Carves are made on and egg yolk is added on the surface (yellow ginger with yogurt can also be used), cooked on stove.

Stuffing: 1 kg of minced walnut, 1 kg of crystal sugar and vanilla.

Ingredients: dough, 400 gr. of unsalted butter, 4 eggs, 2 glass of yogurt, 400 gr. of crystal sugar, 1 t/s tea soda.



Sweet kete

1. Eggs, oil, yogurt, soda, little leaven are added to the flout and normal dough is made, kept for 1 hour, then the dough balls are made, dough is spread out in 2-3 mm by rolling pin, stuff-



məklə xəmir yoğrulur, xəmir kündələrə ayrılır, 4-5 mm qalınlığında yayılır. Cəviz ləpəsi, şəkər, bal və darçından içlik hazırlanır. Yayılmış xəmirin üstünə içlikdən qoyulur, rulet şəklində bükülür, üzərinə yumurta sarısı vurulur, 30-40 dəqiqə sobada bişirilir.

İç: 300 qr döyülmüş cəviz, 200 qr şəkər tozu, 1 x/q bal, 5-6 qr darçın.

Ərzaq: 200 qr su, 200 qr xama, 200 qr kərə yağı, 1 çay qaşığı soda, duz, un.

Ovma çöçə

Un, kərə yağı, şəkər tozu birlikdə əldə umac kimi ovu-

lur. Sonra həmin umacdən 1 nimçə qədər götürülür. Qabın dibi yağlanır, umacın qalan hissəsi qaba yayılır. Götürdüyümüz umacın üzərinə yumurta, qatıq, çay sodası, vanilin qarışdırılıb tam açılana qədər çalınır, qaba yayılmış umacın üzərinə tökülür, təndirə salladırlar (və ya sobada bişirilir). Bişəndən sonra paxlava kimi kəsilib çayla içilir.

Ərzaq: 5 st un, 2 st kərə yağı, 2 st şəkər tozu, 3 ədəd yumurta, 2 st qatıq, 1 ç/q soda, vanilin.

Əyirdək

Süd isidilir, yumurta, xəmir mayası vurulur, aparana qədər un tökülüb normal xəmir yoğrulur. Xəmir

ing is put inside, flatted and wrapped. Carves are made by knife, eggs are put on the surface and baked in tendir or on stove.

Stuffing: 200 gr. Of minced walnut, 200 gr. crystal sugar and vanilla.

Ingredients: 4 eggs, 1,5 glass of oil, 1,5 glass of yogurt, 1 t/s soda, leaven and flour.

2. Sour cream, unsalted butter, soda, eggs, and flour is mixed and hard

dough is made, the dough is divided into two pieces and put into the fridge. 15-20 minutes later one part of the dough is taken and rolled out, stuffing is put inside, the second part is spread

out and put on the first one, the edges are closed, carves are made, eggs are put on the surface, baked in tendir or on stove.

Stuffing: 2 glasses of crystal sugar, 2 m/s oil, 200gr walnut kernel is added 1,5 glass of flour and crumbled till it becomes granulated one.

Ingredients: 100 gr. of sour cream, 200 gr. of unsalted butter, 2 eggs, 1 t/s soda, flour as needed.

Ordubad bukmesi (Ordubad sandwich)

Flour, unsalted butter, tea soda are mixed to make dough, dough balls are made, spread out in 4-5 mm thick. Walnut, crystal sugar, honey, cinnamon are used





acıyandan sonra qozdan iri kündələr hazırlanır. Əridilmiş kərə yağı qazana tökülərək qaynadılır. Kiçik kündələri naxışlı olması üçün xüsusi darağa çəkir və ya xəlbirin üzərində



to make stuffing. Stuffing is put on the rolled out dough and rolled, egg yolk is added on the surface, and 30-40 minutes is cooked on stove.

də barmaqların ucunda əyri şəkildə bururlar. Daha sonra qazana kərə yağının içərisinə atılaraq qızardılır. Qızarmış əyirdəklər qaba yığılır, isti-isti üzərinə şəkər tozu səpilir.

Ərzaq: 2 st süd, 2-3 ədəd yumurta, un, xəmir mayası, 0,5 kq kərə yağı.

Nabat

Şəkər tozu, su və yaxud süddə həll edilir, qaynadılır, zövqə görə vanilin, kakao qatmaq olar. Doğranmış

Stuffing: 300 gr. of grinded walnut, 200 gr. of crystal sugar, 1 m/s honey, 5-6 gr. if cinnamon.

Ingredients: 200 gr. of water, 200 gr. of sour cream, 200 gr. of unsalted butter, 1 t/s soda, salt, flour.

Crumbled cookie

Unsalted butter, crystal sugar are crumbled in hand like umaj, then a plate of that umaj is taken. The bottom





Şirni

Şəkər tozu suda həll edilərək qaynadılır, şirə qatılaşanda (qaşığın ucunda götürüb tökəndə damcı havada bərkiyir) əvvəlcədən böyük çu-

Shirni

The crystal sugar is solved in water and boiled, when the juice is thickened (take with the spoon and pour it if the drops are hardened in the air), crystal



ğun qab içərisinə şəkər tozu yayılır, barmaq ucu ilə üzərində kiçik oyuqlar açılır və şirə həmin çuxurlara qaşıqla tökülür. Rəngli olması üçün şirəni az-az qaynadıb hər birinə bir rəng qatırlar. Şirəyə vanilin vurulur.

Ərzaq: 1 kq şəkər tozu, 500 qr su, vanilin.

Çiyələk

Şəkər tozu, un, yağ, vanilin qarışdırılıb ovulur, cəviz boyda kündə düzəldilir, şirəyə salınır, sonra şəkər tozuna bələnir.

Şirə: 0,5 st suya bir qədər şəkər tozu əlavə edilib qaynadılır (şirəyə qırmızı rəng atılır).

sugar is spread over a tray beforehand, small holes are made on it with the tips of fingers and the juice is poured onto it with spoon. To make it colourful the juice is made in small quantities and colour is added to each of them, vanilla is also added.

Ingredients: 1 kg of crystal sugar, 500 gr of water, vanilla.

Strawberry

Crystal sugar, flour, oil, vanilla is mixed and crumbled, dough are made in the size of walnuts, put into juice and covered with crystal sugar.

Juice; some crystal sugar is added into 0,5 glass of water and boiled, paint is added into the juice.



Ərzaq: 200 qr şəkər tozu, 200 qr un, 100 qr yağ, vanilin.



Ingredients: 200 gr. of crystal sugar, 200 gr. of flour, 100 gr. of oil, vanilla.

Armut konfeti

Şəkər tozu suda qaynadılır, patoka və sirkə əlavə edilir, xırda şarlar şəklini alanadək qaynadılır, soyuduqdan sonra armud formasına salınır, şəkər tozuna bələnir.

Ərzaq: 800 qr şəkər tozu, 300 qr su, 80 qr patoka, 2 qr sirkə.



Sweet of pear

Crystal sugar is boiled in water, Patoka and vinegar is added, boiled till small ball shapes are obtained, put into pear shapes after being cooled, wrapped with crystal sugar.

Ingredients: 800 gr. of crystal sugar, 300 gr. of water, 80 gr. of patoka, 2 gr. of vinegar.

Şaftalı

Yumurta, şəkər tozu, yağ, qatıq, qabartma tozu, vanilin götürülür, üzərinə un əlavə edilib xəmir yoğrulur, kündələnir, şaftalı şəklinə salınır, yağlanıb unlanmış qaba düzülüb sobada bişirilir. Üzəri rənglənir sonra bizəyə salınır.

Rəng: qırmızı pazu və ya kök şirəsindən hazırlanır.

Bize: bir yumurtanın ağı, 3 x/q şəkər tozu ilə çalınır.

Ərzaq: 5 ədəd yumurta (4 ədəd



Peach

Eggs, crystal sugar, oil, yogurt, powder leaven, vanilla and flour are mixed and dough is made. The dough is rolled put, dough balls are made, they are made like peaches and put into oiled and floured pan and cooked in oven. the surface is coloured and put into bize.

Colour: made of red beetroot or carrot juice

Bize: white of an egg, 3 m/s crystal sugar are mixed

Ingredients: 5 eggs (4 eggs and



bütöv yumurta, 1 ədəd yumurtanın sarısı), 400 qr şəkər tozu, 250 qr yağ, 1 st qatıq, qabartma tozu, vanilin.

Ballı tort (lavaş tortu)

Kərə yağ əridilib üzərinə şəkər tozu, yumurta, bal, soda əlavə edib qarışdırılır, zəif oda qoyulur. Köpüklənəndə oddan götürülüb üzərinə su, aparana qədər un tökülür, xəmir yoğrulur. 10 gündə ayrılıb yayılır, sobada bişirilir. Bişən lavaşların üzərinə krem çəkilib tort halına gətirilir, üstü cəvizlə bəzədilir.

the white of an egg), 400 gr of crystal sugar, 250 gr of oil, 1 glass of yogurt, powder leaven, vanilla.

Cake with honey

The unsalted butter is melted, crystal sugar, eggs, honey, soda is added and mixed, put on a warm oven. When it is foamed is taken from the oven, water and flour is added and dough is made. 10 doughs are separated, rolled out and baked on stove. The baked lavashes are covered with cream and shaped like a cake, decorated with wal-



Ərzaq: 100 qr kərə yağı, 3 ədəd yumurta, 2 st şəkər tozu, 3 x/q bal, 0,5 ç/q çay sodası, 500 qr un, 2 st cəviz ləpəsi, duz, vanilin.

Krem: 500 qr kərə yağı, 500 qr qatılaşdırılmış süd, 3 qutu vanilin.

nuts on the surface.

Ingredients: 100 gr unsalted butter, 3 eggs, 2 glasses of crystal sugar, 3 m/s honey, 0,5 t/s tea soda, 500 gr flour, 2 glasses of walnut kernel, salt, vanilla.

Cream: 500 gr. unsalted butter, 500 gr. condensed milk, 3 packages of vanilla.



Şirin olmayan kökələr

İçli kökə, cəvizli kökə, bayram kökəsi (yerli dialektdə kökəyə - çöçə deyirlər)

Soğan çirtılır (doğranır), yağda qızardılır, una su səpilir, umac ovulur, yağda qızardılır, qızardılmış soğanın üzərinə tökülür. Döyülmüş cəviz əlavə edilir, duz, istiot, sarıçiçək (sarıkök) vurulur, qarışdırılıb oddan götürülür.

Südə əridilmiş kərə yağı, qatıq, yumurta, xəmir mayası əlavə edilib aparana qədər un tökülür, normal xəmir yoğrulur. Xəmir acıdıqdan sonra balaca kündələnir, 2-3 mm qalınlığında yayılır, üzərinə iç qoyulub aypara şəklində qatlanır, kənarları bükülür, üzəri üsküklə naxışlanır, yumurta vurulub təndirdə və ya sobada

Sweetless pastries

Stuffed pastry, pastry with walnuts, holiday pastry (in local dialect –choche)

Onion is cut into pieces, roasted in oil, water is sprayed on flour and umaj is made, roasted in oil and added on the roasted onions. Minced or grinded walnut is added, salt, pepper, yellow ginger is added and mixed and taken from the oven.

Melted unsalted butter, yogurt, eggs, leaven is added into milk and dough is made with them by adding flour. When dough is ready, small dough balls are made, rolled out in 2-3 mm. thick, stuffing is added on and wrapped in the shape of crescent, the edges are closed, carved with thumble, egg is spread on and baked in





bişirilir, əl boyda olur.

İç: 0,5 kq soğan, 1 kq cəviz ləpəsi, 200 qr kərə yağı, duz, istiot, sarıkök.

Ərzaq: 0,5 litr süd, aparana qə-dər un, 3 ədəd yumurta, 1ç/q xəmir mayası, 400 qr kərə yağı, 200 qr qatıq, duz.

Qeyd: cəviz əvəzinə lobyə (maş), noxud, kartof, mərcimək də iç kimi istifadə edilir. Bu zaman onlar qaynadılır, əzilir, yağda qızardılır və içə qatılır. Cəvizlə bişirilən çöçələr uzun müddət qalır, digər ərzaqlardan iç kimi istifadə etdikdə isə 1-2 günə yeyilməlidir.

Maş çöçəsi

Süd, yumurta, kərə yağı, duz, maya və un ilə xəmir yoğrulur, kiçik kündələr tutulub yayılır. Ağ maş qay-

tendir or on the stove, become hand like.

Stuffing: 5 kg of onions, 1 kg of walnut kernel, 200 gr of unsalted butter, salt, pepper, yellow ginger.

Ingredients: 0,5 l of milk, flour as needed, 3 eggs, 1 t/s leaven, 400 gr unsalted butter, 200 gr yogurt, salt.

Note: Beans, peas, potatoes, lentil can also be used for stuffing instead of walnut kernel. In this case they are boiled, mashed, roasted and added into the stuffing. The pastries baked with walnut are more durable, but when the others are used it is necessary to eat them during 1-2 days.

Pastry with dried beans

Milk, eggs, unsalted butter, salt, leaven, flour are mixed and dough is made, small dough balls are made and





nadılır, suyu süzülüb əzilir. Soğan yağda qızardılıb əzilmiş maş ilə birlikdə qarışdırılır, açılmış kündələrin içinə qoyulub bişirilir. Bişirilən zaman çöçələrin üzünə yumurta sarısı çəkilir.

Ərzaq: 1 litr süd, 5 ədəd yumurta, 200 qr kərə yağı, 1 x/q xəmir mayası, 5 st un, 3 ədəd iri baş soğan, 0,5 kq lobya, duz.

Qatlama

Yağ dağ edilir, sarıçiçək və qatılmaq üçün azacıq un əlavə edilir.

Duz, su və xəmir mayası ilə xəmir yoğrulur, xəmir acıdıqdan sonra kündələnir, kündələr nazik açılır, əvvəldən hazırlanmış yağla yağlanıb üst-üstə qoyulur (4-5 ədəd), yağlanmış lavaş rulet kimi bükülüb qatlanır, bıçaqla kəsilir, əllə sıxılıb burulur, sarıçiçəyi qatığa qarışdırıb üzünə çəkirlər. Əvəzinə yumurtadan da istifadə etmək olar. Sonra təndirə yapılır, şirin çayla içilir.

Ərzaq: xəmir, 1 litr su, duz, xəmir mayası, aparana qədər un.

İç: 300 qr yağ, sarıçiçək, 1 x/q un.

rolled out. The white beans are washed and filtered. Onion is roasted in oil and mixed with mashed dried beans, then put into the rolled out doughs and baked. Before cooking the surface of pastries are spread out with yolk.

Ingredients: 1 l of milk, 5 eggs, 200 gr unsalted butter, 1 m/s leaven, 5 glasses of flour, 3 big bulb onions, 0,5 kg of beans, salt.

Gatlama

The oil is hotted, sarichichek and flour is added for thickening.

Salt, water, leaven and flour are mixed and dough is made, when the dough is ready, it is dough balled and rolled out thinly, 4-5 of them are put one on one by oiling each with beforehand made



oil, rolled, cut with knife, screwed by hand, sarichichek is added into the yogurt and spread on it, egg yolk can also be used instead of it, baked in tendir and eaten with sweet tea.

Ingredients: 1 l of water, salt, leaven, flour as needed.

Stuffing: 300 gr. of oil, sarichichek, 1 m/s flour.



Halvalar

Umac halvası

Unun üzərinə su və ya süd çilənir, əllə ovulub umac şəklinə salınır, xəlbirdən (və ya süzgəcdən) keçirilərək narın və iri hissələrə ayrılır. Yağ dağ edilir, əvvəlcə umacın iri hissəsi bir az qızardılır, sonra narın hissə əlavə

Halvas

Halva with umaj

Water or milk is added on flour and crumbled by hand and umaj is prepared, sieved to get the well-grinded one and the coarse one. Oil is hotted, the coarse one is added and roasted a little, then the fine one is added and



edilir, xına rəngi alana qədər qızardılır. Üzərinə qaynar şirə, doğranmış cəviz əlavə edilib qarışdırılır, yağı üzünə çıxanda ocaqdan götürülür.

Şirə: 2 kq şəkər tozu 1 litr suda həll edilərək qaynadılır, içərisinə güləb, sarıçiçək qatılır.

Ərzaq: 1 kq un, 0,5 st-dan az su (və ya süd), 0,5 kq kərə yağı.

roasted till the colour is like henna. Hot juice, grinded walnut are added on and mixed, when oil comes over it is taken from the oven.

Juice: 2 kg of crystal sugar is boiled in 1 l of water, gulab, sarichichek is added.

Ingredients: 1 kg of flour, less than 0,5 glass of water or milk, 0,5 kg of unsalted butter.



Tər halva

Tut doşabı və un suda açılır, şəkər tozu əlavə edilir, dağ edilmiş yağa tökülür, qarışdıraraq qarışdırılır, yağı üzünə çıxandan sonra oddan götürülür.

Ərzaq: 1 st doşab, 3 st su, 2 st un, 1 st kərə yağı, 0,5 st şəkər tozu (zövqdən asılı olaraq dəyişə bilər).



Ter halva

Bakmaz of mulberry and flout is thinned in water, added on hot oil, cooked by mixing, when the oil comes over, it is time to take from the oven.

Ingredients: 1 glass of bakmaz, 3 glasses of water, 2 glasses of flour, 1 glass of unsalted

butter, 0,5 glass of crystal sugar (it can be changed according to the taste.)

Un halvası

Un yağa tökülüb qovrulur içərisinə darçın qatılmış şərbət əlavə olunur.

Şərbəti un özünə çəkəndə oddan götürülür.

Şirə: 1,5 litr suda 1,5 kq şəkər tozu açılır, qaynadılır, içərisinə darçın vurulur.

Ərzaq: 1 kq un, 0,5 kq kərə yağı



Halva made of flour

Flour is added into oil and roasted, cinnamon-added juice is added on. When

the flour is fully absorbed the juice it is time to take it from the oven.

J u i c e : 1,5 l of water is mixed with 1,5 kg of crystal sugar, boiled, cinnamon is added.

Ingredients; 1 kg of flour, 0,5 kg of unsalted butter.



Turşular

Naxçıvan Muxtar Respublikasında hələ qədimdən müxtəlif meyvə, tərəvəz və bitkilərdən şorabalar hazırlayırdılar. Naxçıvanda şoraba “turşu” adlandırılır. Heydərabad qəsəbəsində şorabaya “şərov” deyirlər. Turşuların böyük əksəriyyəti duza qoyulur, bəzilərini hazırlayarkən sirkədən

Shorabas (*shoraba=pickle*)

Since the old times different shorabas are prepared from different fruits, vegetables, plants in Nakhchivan Autonomous Republic. In Nakhchivan shoraba is called “turshu”. In the town of Heyderabad shoraba is called as “sherov”. Shorabas are mainly made with salt, some can be prepared with



də istifadə edilir. Pomidor, xiyar, kələm, çuğundur başı, kərəviz, soğan, kök, bibər, yeralması, baldırğan, çaşır, sobu, bolu, manda, qızqaytaran, ar mud, qarpız, yalamanın körpə zoğları və s.-dən cürbəcür turşular hazırlanır.

Əvvəllər şirli küpələrdə, sonralar taxta çəlləkdə qoyulurdu, indi də bəzi yerlərdə çəlləkdən istifadə edilir. Adə

vinegar. Shorabas can be made of tomatoes, cucumbers, cabbages, beetroots, celery, onion, carrot, pepper, ground apple, cow parsnip, ferula, sobu, bolu, manda, qızqaytaran, pear, water melon, young roots of yalama, etc.

In old times the tomato pickles were made in enameled jugs (earthenware), then in board barrels, now in



Turşular

Naxçıvan Muxtar Respublika-

thinned in water, added on hot oil, cooked by mixing, when the oil comes over, it is time to take from the oven.

Ingredients: 1 glass of bakmaz, 3 glasses of water, 2 glasses of flour, 1 glass of unsalted butter, 0,5 glass of crystal sugar (it can be changed ac-



sında hələ qədimdən müxtəlif meyvə, tərəvəz və bitkilərdən şorabalar hazırlayırdılar. Naxçıvanda şoraba “turşu” adlandırılır. Heydərabad qəsəbəsində şorabaya “şərov” deyirlər. Turşuların böyük əksəriyyəti duza qoyulur, bəzilərini hazırlayarkən sirkədən də istifadə edilir. Pomidor, xiyar, kələm, çuğundur başı, kərəviz, soğan, kök, bibər, yeralması, baldırğan, çəşir, sobu, bolu, manda, qızqaytaran, armud, qarpız, yalamanın körpə zoğları və s.-dən cürbəcür turşular hazırlanır.

Əvvəllər şirli küpələrdə, sonralar taxta çəlləkdə qoyulurdu, indi də bəzi yerlərdə çəlləkdən istifadə edilir. Adətən şüşə balonlarda qoyurlar. Turşu

cording to the taste.)

Halva made of flour

Flour is added into oil and roasted, cinnamon-added juice is added on. When the flour is fully absorbed the juice it is time to take it from the oven.

Juice: 1,5 l of water is mixed with 1,5 kg of crystal sugar, boiled, cinnamon is added.

Ingredients; 1 kg of flour, 0,5 kg of unsalted butter.



əsasən payız aylarında qoyulur. Bu zaman kal pomidor, kələm, kök, badımcan, bibər (acı və şirin), qıra (yetşməmiş kiçik qovun), kiçik kal qarpızlar götürülür, onlar təmizlənilib yuyulur. Kələm 4-5 parçaya bölünür, qalan məhsullar isə adətən, diri şəkildə qaba yığılır, aralarına sarımsaq, kərəviz, tərşun, reyhan, şüyüd çiçəkləri əlavə edilir.



S h o r a b a s (shoraba=pickle)

Since the old times different shorabas are prepared from different fruits, vegetables, plants in Nakhchivan Autonomous Republic. In

Nakhchivan shoraba is called “turshu”. In the town of Heyderabad shoraba is

called as “shero v”.

Shorabas are mainly made with salt, some can be prepared with vinegar. Shorabas can be made of tomatoes, cucumbers, cabbages, beetroots, celery, onion, carrot, pepper, ground apple, cow parsnip, ferula, sobu, bolu, manda, gizqaytaran, pear, water melon, young roots of yalama, etc.

Bəzən rəngli olması üçün içərisinə çuğundur (pazı) vurulur. Üzərinə duzlu su tökülür, ağına təmiz ağ parça salınır, parçanın üstünə isə daş duz qoyulur. Bu duz həm turşunun suyunun duru olmasına səbəb olur, onu dadlı edir, həm də parçanı içəriyə basaraq turşunun üzərinə yığılan ərpin turşunun içinə keçməsinə mane olur. Adətən belə turşular gec gəlir-30-40 günə. Yeyilən zaman turşunun ağı açılır, daş duz götürülür, ağındakı parça ilə birlikdə ərpi təmizlənilib götürülür və istifadə edilir.



götürülür, ağındakı parça ilə birlikdə ərpi təmizlənilib götürülür və istifadə edilir.

Lobya, çuğundur (pazı),

In old times the tomato pickles were made in enameled jugs (earthenware), then in board barrels, now in



kök turşusu

Tərəvəzlər yuyulur, azca pörtülür, təmizlənir və doğranır (lobya bütöv qalır). Sonra onlar ayrı-ayrı

some places board barrels are used. Generally pickles are made in glass jars. Pickles are mainly made in autumn months. Unripe tomatoes, cabbage, carrot, eggplant, pepper (sweet and hot),



qablara yığılır, üzərinə göyərti, sarımsaq, duz, sirkə əlavə edilib, su tökülür.

Çaşır turşusu

Çaşır təmizlənilib çeşidlənir, kiçik dəstələrlə bağlanır, bir az qaynar suda pörtlənir, Çıxarılıb soyuq suya salınır, bir gündən sonra balona cərgə ilə yığılıb üzərinə xış duz (tam döyülməmiş) səpilir, aralarına arpa, kal alça (və ya üzüm qorası) qoyulur. Cərgə-cərgə eyni qaydada yığılır, üzərinə su tökülür. 3-4 gündən sonra duzuna baxılır, duzludursa suyu dəyişilir, duzu az olarsa üzərinə duz əlavə edilir. Üzərinə

unripe melon (qira), small unripe water-melon are taken, cleaned and washed. Cabbage is divided into four parts, the others in whole are put into the jars, garlic, celery, tarragon, basil, dill petals are added between them, sometimes to make it coloured beetroot is added. Salty water is added on, clean white cloth is put on the top and a piece of rock salt is put on the cloth, this makes the water to be clear and tasty and also doesn't allow the scum mixed with pickles by pushing them down, this kinds of pickles can be ready for 30-40 days. When it is time to use the mouth is opened, the rock salt is taken off, the cloth with all sediments is taken away



alça yarpağı, üzüm yarpağı qoyulub ağzı qapaqla örtülür, sərin yerdə saxlanılır.

Baldırğan turşusu

Qazanda su qaynadılır, təmizlənmiş baldırğanlar barmaq uzunluğunda doğranıb içərisinə töküləndən 2-3 dəqiqə sonra süzülür, üzərinə az miqdarda duz səpilir. Baldırğan soyduqdan sonra acı suyunun çıxması üçün bir gün ləyəndə saxlanılır. Baldırğan balona yığılıb üzərinə su, duz tökülüb ağzı bağlanır və qısa tədarük edilir.

Ərzaq: 10 kq baldırğan, 5 litr su, 200 qr duz.

Almaxara turşusu

Tam yetişməmiş almaxaralar (gavalı) təmizlənilib yuyulur, şüşə balona yığılır. Hər balona 2 ədəd acı bibər, sarımsaq, reyhan, şüyüd əlavə olunur. Şüşə balona yığıldıqdan sonra

and the pickle is served.

Pickles with beans, beetroot, carrot

The vegetables are washed, boiled a little, cleaned and cut into pieces (beans are not cut), then they are put into separate jars, green vegetables, garlic, salt, vinegar is added with water.

Ferula pickles

Ferulas are cleaned and sorted, tied in small bunches, boiled a little, then are taken and put into cold water, a day later they are put into the jar in rows and coarse salt (not fully grinded) are spread on, barley, unripe alycha (or unripe grape figs) are put between them and continued in layers, water is added, 3-4 days are kept in control if unsalty salt is added, if salty the water is



üzərinə qaynar su, sirkə əlavə edilib qazanda 25 dəqiqə qaynadıqdan sonra balonun ağzı dəmir qapaqla bağlanır.

Ərzaq: 3 kq almaxara, 2 baş sarımsaq, acı bibər, 1 dəstə reyhan, 1 dəstə şüyüd, 1 st sirkə.

Həftəbecər

Pomidor, acı və şirin bibər, kələm, badımcın, xiyar, kərəviz, cəfəri, kök, sarımsaq, doğranıb duzlanır, ləlik (duza qoyulmuş kiçik, kal çöl qarpızı) əlavə olunur, 1 gün ləyəndə qalır, səhəri gün şirli küpəyə (şüşə balona) basılır. Rəngli olsun deyə qırmızı pazıdan da istifadə olunur. Bu turşu 7-10 günə

changed, then alycha leaves or grapes leaves are put and the mouth is closed with lid and kept in cool place.

Pickles of cow parsnip

Water is boiled in sause pan, cleaned cow parsnips are cut into finger-long



pieces and put into the sause pan, in 2-3 minutes it is filtered and slightly salted, for getting rid of bitter water the cow parsnips are kept in a basin after being cooled. Then

they are put into the jars, water, salt is added and the mouth is closed for winter.

Ingredients: 10 kg of cow parsnip, 5 l of water, 200 gr of salt.



gəlir. Əgər həftəbecər tez istifadə ediləcəkcə ona üzüm və ya alma sirkəsi vurulur (1 litr sirkəyə 1 iri qaşığı şəkər tozu qarışdırılıb tökülür).

Ərzaq: 10 kq kələm, 2 kq kök, 2 kq bibər, 4 kq badımcan, 2 kq xiyar, 5 kq yetişməmiş pomidor, 10 dəstə kərəviz, 500 qr çəşir turşusu, 200 qr çuğundur, 4 baş sarımsaq, 500 qr duz, sirkə.

Qış salati

Yuyulub təmizlənmiş bibər, xiyar, pomidor və soğan halqa-halqa doğranır, reyhan təmiz yuyulub aşızənə qoyulur. Həmin ərzaqlar şüşə bankanın içinə qat-qat yığılıb aralarına reyhan qoyulur, duz səpilir. Həmin bankalar su tökülmüş qazanda 30 dəqiqə müddətində qaynadıqdan sonra götürüb ağzı dəmir qapaqla yaxşıca bağlanır. Yığılmış ərzaqlar yumşaldığından bankanın baş hissəsi boşalır. Adətən, bankanın birinin ərzağını digərlərinin başına yığırlar. Ərzaqlar laylay ləyənə yığılıb bir neçə saat saxlandıqdan sonra bankaya belə yığıldıqda büzüşmə olmur.



Pickles of plums

Unripe plums are cleaned and washed, put into glass jars, 2 peppers to each jar, garlic, basil, dill are added. Then they are put into the jar, hot water, vinegar is added and boiled in sauce pan for 25 minutes. Then the mouth is closed with tin lid.

Ingredients: 3 kg of plums, 2 cloves of garlic, hot pepper, 1 bunch of basil, one bunch of dill, 1 t/s vinegar.

Heftebejer (ready in one week)

Tomatoes, hot and bell peppers, cabbage, eggplants, cucumber, celery, parsley, carrot, garlic are cut into pieces and salted, lelik (small, unripe pickled yalama) is added, kept for one day in basin, the next morning is put into glass jars, red beet root



is used for colouring. This kind of pickles becomes eatable in 7-10 days, if you want to use it earlier vinegar of grapes or apples is added (1 m/s crystal sugar is added into 1 litre of vinegar)



Ərzaq: 4 kq bibər, 2 kq baş soğan, 5 kq pomidor, 4 dəstə keşniş, duz, su.

Xiyar turşusu

Balaca xiyarlar yuyulur, təmizlənir, qaba yığılır, aralarına qıtıqotu, sarımsaq qoyulur, duzlu su əlavə edilir, üstünə dəfnə yarpağı və albalı yarpağı qoyulur (duzu bir az artıq olur).

Xiyar marinadı

Seçilmiş kiçik və bərk xiyarlar yuyulub balonlara yığılır, üzərinə acı və ya şirin bibər, duz, şüyüd çiçəyi, sarımsaq, döyülməmiş istiot, dəfnə yarpağı, reyhan, qənd və qaynar su əlavə olunur. Balonlar su tökülmüş iri qazana qoyulub 20 dəqiqə ərzində qaynadılır, götürüldükdən sonra

1 qaşığı sirkə vurulur və balonun ağzı dəmir qapaqla yaxşıca bağlanır.

Ərzaq: 2 kq xiyar, 2 diş sarımsaq, 1 ədəd acı və ya şirin bibər, 1 dəstə şüyüd çiçəyi, 2-3 ədəd reyhan, 2-3 ədəd dəfnə yarpağı, 1 x/q sirkə, 1 x/q duz, 3-4 ədəd qara istiot, 1 tikə qənd.

Pomidor marinadı

Yetmiş orta ölçülü qırmızı po-

Ingredients: 10 kg of cabbages, 2 kg of carrots, 2 kg of peppers, 4 kg of eggplants, 2 kg of cucumbers, 5 kg of green tomatoes, 10 bunches of celeries, 500 gr of ferula pickles, 200 gr of beetroots, 4 cloves of garlic, 500 gr of salt, vinegar.

Winter salad

Washed and cleaned peppers, cucumbers, tomatoes and onions are cut



in rings, basil is washed and put into a colander. The ingredients are put into the jar in layers, salted and basil is added. The jar is boiled in water-added sauce pan for 30 minutes and then it is closed well with tin lid. After some time the vegetables soften and go down, so one is opened and added into the other ones. If the vegetables are put into a basin in

layers for some hours, they are not softened and go down after being filled.

Ingredients: 4 kg of peppers, 2 kg of bulb onions, 5 kg of tomatoes, 4 bunches of coriander, salt, water.

Cucumber pickles

Small cucumbers are washed, cleaned, put into a jar, horse –radish



midorlar yuyulub 3 litrlik balonlara yığılır, üzərinə bibər, sarımsaq, şüyüd çiçəyi, reyhan, dəfnə yarpağı, duz, əlavə olunub balonun ağzına qədər qaynar su tökülür. 20 dəqiqə qazanda qaynadıqdan sonra sirkə əlavə olunub şüşə balonun ağzı dəmir qapaqla yaxşıca bağlanır.

Ərzaq: 2 kq pomidor, 2 diş sarımsaq, 1 ədəd acı və ya şirin bibər, 5-6 ədəd qara istiot, 0,5 dəstə şüyüd çiçəyi, 2-3 ədəd dəfnə yarpağı 3-4 yarpaq reyhan, 1 x/q duz, 1 ç/q sirkə.

Badımcan, bibər doldurması

Badımcanlar soyulur, kənarı

and garlic are put between them, water, salt added, laurel and plum leaves are put on the top (salty a little more)

Cucumber marinade

Selected and hard cucumbers are washed and put into jars, hot or bell peppers, salt, dill petals, garlic, ungrinded pepper, laurel leaves, basil, sugar and hot water is added. These jars are put into the water-added sauce pans and boiled for 20 minutes, 1 m/s vinegar is added after being taken and the mouth of the jar is tightly closed with tin lid.

Ingredients: 2 kg of cucumbers, two





azca yarılr, qaynar, duzlu suda pörtülür, içi çıxarılır. Bibər yuyulur, içi çıxarılır. Kök təmizlənilib yuyulur, taraşdan keçirilir, cəfəri, keşniş, bibər, şüyüd yuyulub doğranır, kökün üzərinə əlavə edilir, sarımsaq doğranıb qarışdırılır, duz vurulur, badımcan və bibərlərin içinə doldurulur, sıx şəkildə qaba yığılır. Üstünə çıxana qədər

clove of garlic, 1 hot or bell pepper, 1 bunch of dill petals, 2-3 units of basil, 2-3 laurel leaves, 1 m/s vinegar, 1 m/s salt, 3-4 black pepper, 1 lump of sugar.

Tomato marinade

Middle-sized ripen tomatoes are



duzlu su tökülür.

Ərzaq: 4 kq badımcan, 1 kq şirin bibər, 1 ədəd acı bibər, 1 kq kök, 200 qr şüyüd, 200 qr keşniş, 200 qr cəfəri, 1 baş sarımsaq, duz, su, 1 ç/q üzüm sirkəsi.

Badımcan, bibər turşusu

Badımcanlar soyulur, duzlanıb acı suyu çıxarılır, sıx şəkildə qaba yığılır, aralarına yuyulub təmizlənməmiş kök, sarımsaq, bibər, cəfəri, keşniş

washed and put into the jars of 3 litres, pepper, garlic, dill petals, basil, laurel leaf, salt are added and the jar is filled with hot water till the mouth. Kept boiling in water-added sauce pan for 20 minutes, vinegar is added and the mouth is tightly closed with tin lid.

Ingredients: 2 kg of tomatoes, two cloves of garlic, 1 hot or bell pepper, 5-6 black pepper, 0,5 bunch of dill petals, 2-3 laurel leaves, 3-4 leaves of basil, 1 m/s salt, 1 t/s vinegar.



qoyulur. Uzerinə duzlu su tükülür.

Bibər turşusu

Bibərlər yuyulub təmizləndikdən sonra saplaq hissədən kəsilir, içərisi bir-bir duzlanıb ləyəndə 1 gün saxlanır. Kök, kələm, kal pomidor, keşniş, şüyüd, cəfəri xırda doğranıb duz əlavə edilir, təmizlənmiş bibərlərin içərisinə doldurulur. Balona yığılıb üzərinə üzüm sirkəsi və su əlavə edilir, ağzı qapaqla bağlanır.

Ərzaq: 8 kq bibər, 1 kq kök, kələm, 2 kq kal pomidor, 2 dəstə göyərtili (keşniş, şüyüd, cəfəri), duz, 5 x/q üzüm

Eggplant, pepper stuffing

The eggplants are peeled, cut a little alongside, boiled in hot and salty water, engraved (the inside is taken).



Pepper is washed and engraved. Carrot is cleaned, washed and grated, parsley, coriander, pepper, dill are washed and cut and added on the carrot, garlic is cut and added, salted, the eggplants and peppers are stuffed and put into a dish closely, salty water is added up to the level.

Ingredients: 4



sirkəsi.

Armut turşusu

Dağ armudu və ya bağ armudunun kiçik sortları kal vaxtı yığılır, yuyulub aralarına sarımsaq, cəfəri əlavə edilir, üzərinə duzlu su tökülür.

Qarpız turşusu

Bostan pözulan vaxtı kiçik kal qarpızlar (yetişmiş qarpızların içi turşuda lincikir-xarab olur) yığılır, yuyulub qaba yığılır, kök, cəfəri, kərəviz, yetişməmiş kal qovun (qıra), sarımsaq əlavə edilir, üzərinə duzlu su tökülür. Ümumiyyətlə duza qoyulmuş turşuların hamısının ağız hissəsinə göyərtilər (tərxun, reyhan, kərəviz) qoyulur, onların üstünə isə daş duz qoyulur.

kg of eggplants, 1 kg of bell pepper, 1 hot pepper, 1 kg of carrot, 200 gr of dill, 200 gr of coriander, 200 gr of parsley, 1 clove of garlic, salt, water, 1 t/s of grape vinegar.

Eggplant, pepper pickles

Eggplants are peeled, bitter water is taken by salting, closely put into a jar, washed and cleaned carrots, garlic, pepper, parsley, coriander are put between them, salty water is added

Pepper pickle

Peppers are washed, cleaned, cut from the stalk, salted inside and kept for one day in the basin. Carrot, cabbage, unripe tomatoes, coriander, dill, parsley are cut into small pieces, salted and stuffed into the cleaned peppers. Then they are put into the jars, grape vinegar and water is added, the mouth is tightly





closed with tin lid.

Ingredients: 8 kg of pepper, 1 kg of carrot, 2 kg of unripe tomatoes, 2 bunches of vegetables (coriander, dill, parsley), salt, 5 m/s grape vinegar.

Pear pickle

Wild pears or small kinds of garden pears are collected when

they are unripen, washed, garlic and parsley and salty water is added.

Water melon pickle

When the season of kitchen garden



is over the unripen water melons are collected (the ripen ones can be spoiled), put into the dish where the pickle will be kept, carrot, parsley, celery, unripen melon (qira), garlic and salty water is added. Generally such kinds of pickles have the vegetables (tarragon,



basil, celery) on the top and a rock salt is put on them.

Tədarüklər

Naxçıvanda yaz, yay, payız aylarında müxtəlif ərzaq məhsulları qışda istifadə etmək üçün tədarük edilir (duzlanır, qurudulur və s).



Qovurma

Qovurma etmək üçün əsasən cavan və erkək qoyun və dana ətindən istifadə edilir. Qovurma payız aylarında edilir. Heyvan kəsilir, 120-150 qramlıq tikələrə doğranır, çox vaxt bir gün saxlanır, böyük qazanlarda duz vurularaq pörtlədilir, qızardanda didilməməsi üçün çox bişirilmir. Suyu süzülür (süzülmüş suyuna işgənə, təngov, cığatay deyilir), ləyəndə yağ dağ edilir, pörtlədilmiş ət yağın içərisində yenidən duz atılaraq möhkəm qovrulur (ətə saxlanılan zaman xarab olmaması üçün). Qızarmış





ətlər böyük şirli küpələrə (müasir dövrdə şirli vedrələrə) yığılır, üzərinə əridilmiş kərə yağı üstünü örtənə qədər tökülür. Erkək qoyunu qovurarkən kərə yağı əvəzinə qoyunun quyruq yağını əridib üstünə tökürlər.

Qiymə

Ət xırda doğranır, bişirilir, bol soğanla yağda qızardılır, mığəşər qatılır, duz, istiot vurulur, küpələrdə və ya şirli qabda qısa tədarük edilir.

Ərzaq: 1 kq yumşaq ət, 0,5 kq soğan, 250 qr mığəşər, üzərinə çixana qədər yağ, duz, istiot.

Cızdağ (cızdıq)

Qoyunun quyruğu 3-4 sm-lik (bəzən kiçik) tikələrə doğranır, qaba tökülüb qızardılır, yağı çıxır. Yağ çıxdıqca süzülür ki, yanmasın. Quyruq tam qızarıncadan, xına rəngi alandan sonra oddan götürülür, yağı süzülür, cızdaqlar qaba yığılır. Bu cızdaqlar isti-isti sulanmış lavaşla dürməklənib yeyilir. Soyuq cızdaq yeyilərkən qızdırılır. Cızdaq



Purveyings (Storings)

In Nakhchivan different food kinds are stored for winter use since spring, summer and autumn (salted, dried, etc)

Roasting

For roasting generally young ram and calf is slaughtered and used. Roasting is made in autumn months (November, December). The animal is slaughtered, cut into 120 -150 gr of chunks, mostly one day is kept, boiled in big sauce pans by adding salt, not fully is boiled in order not to let them be crumbled while roasting. The boiled meat is filtered (it is called ishgene, tengov, jigatay), the oil is hotted in the basin and the boiled meat is added on it by adding some salt and roasted well (for better storage). The roasted meat is put into



düyü çəkməsi bişirilərkən ona vurulur. Cızdağı əzib ondan yağlı dəstəna xəmiri də hazırlayırlar.

Yarma

Buğda yuyulub qaynadılır, sərilib qurudulur, kirkirədə (dəstarda) üyüdülmür (buğda 2-3 yerə bölünür), unu təmizlənmək üçün ələnir və torbalarda saxlanılır. Yarmadan müxtəlif quru və duru xörəklər hazırlanır.

Mığəşər

Hazır mığəşərdən Naxçıvanda çox istifadə edilmir. Noxuddan hazırlanmış mığəşər (noxud ləpəsi) daha

enamelled jugs (nowadays enamelled pails), the melted unsalted butter is added on it till the oil covers the surface. If a ram is roasted, the animal fat is roasted and its own oil is added instead of unsalted butter.

Giyme

The meat is cut into small pieces, roasted in onions, split onions are added, put into jugs or enamelled dishes by adding salt and pepper for winter storage.

Ingredients: 1 kg soft meat, 0,5 kg of onions, 250 gr of split peas, oil as much as covering the surface, salt, pepper.

Jizdag (jizdig)

The fat of ram is cut into pieces of 3-4 cm (sometimes less), put into the sauce pan and roasted, the oil is coming out, the oil is filtered as it is collected not to let it be burnt. When the animal



dadlı olur. Ona görə də demək olar ki, əksər yeməklərdə istifadə olunur. Noxudu bir neçə üsulla ləpələyirlər.

1.Noxud dəstarda çəkilir, sonra xəlbirdə hövsənib (əfsənib) qabıq və xırdalardan təmizlənir və istifadə üçün tədarük edilir.

2.Noxud isti suda 5-6 saat müddətində isladılır, suyu süzülür. İslaq noxud cod parçanın və ya yastı cod daşın arasında sürtülərək qabıqdan təmizlənib ləpələnir.

3. Noxud isti suda isladılır, bir neçə saat qalır, suyu süzülür, süfrənin üstünə bir qat olmaqla sərilib günəş altında qurudulur. Yastı çay daşı ilə sürtülərək qabıqdan çıxarılır. Əfsənərək təmizlənir, qış üçün tədarük olunur.

Əriştə

Suya duz və un töküb bərk xəmir yoğrulur (lavaş xəmirinə nisbətən

fat is roasted as henna, it is taken from oven, the oil is filtered and dried fats (jizdig) are put into another dish, these are eaten with freshly watered lavash as sandwich. The cold jizdig is hotted while eating. Jizdig can be used when rice porridge (chekme) is cooked. Jizdag can be crumbled and added to the dough to bake oily destana.

Cereals

Wheat is washed and boiled, dried by spreading out, grinded in handmill (wheat is cut into 2-3 parts), sieved for cleaning the flour and kept in bags. Different dry and watery meals are prepared with cereals.



duzlu olur), xəmir kündələnir, oxlovla 4-5 mm qalınlığında açılır, altına və üstünə çoxlu un (urva) səpilir, paket formasında qatlanır, bıçaqla nazik-nazik kəsilir, üstünə un səpilib, əllə dəstələnib nazikləşdirilir, ipə sərilib qurudulur. İpin altına təmiz parça sərilir ki, ərİştə qırıqları onun üstünə tökülsün. Quruduqdan sonra ərİştə ipdən yığılır, sacda qovrulur, torbaya və ya qaba yığılaraq saxlanır. Ondan ərİştə plovu, ərİştə süzməsi, çəkməsi və s. hazırlanır.

Doşab

Tut və üzümdən hazırlanır.

Tut doşabı hazırlamaq üçün yetişişmiş ağ tut böyük parçanın üstünə çırpılır, qazanda qaynadılır, böyük torbalara tökülür, böyük ləyənin ağzına torbanı qoymaq üçün atmalar düzülür, torbanın üstünə ağır əşya qoyulub süzülür, süzülən şirə qaynadılır, qatılaşanda şirli və ya şüşə qablara yığılıb saxlanır.



Split peas

The ready (fabricated) split peas are not mostly used in Nakhchivan. Split peas made of peas become tastier. That is why it is used in the most meals. There are different ways to split peas

1. Peas are grinded in handmill (destar), the flour and the shells are sieved and stored for usage.
2. Peas are kept in hot water for 5-6 hours, then filtered, the wet peas are rubbed between coarse cloth or stones and splitted and cleaned from shells.

3. Peas are kept in hot water for some hours, filtered, put on the tablecloth in one layer for drying under the sun. The shells are cleaned by rubbing with flat stones from the river-bed, sieved and stored for winter.

Erishte (Spaghetti)

A hard dough is made by adding salt and flour into water (becomes more salty than the normal one), the



İçmək üçün istifadə ediləcək doşab nisbətən duru, yemək bişirmək üçün istifadə ediləcək doşab isə qatı götürülür. Tut doşabı həm qıda, həm də müalicəvi vasitə kimi istifadə edilir. Tutun ilk çırpımından doşab hazırlanmır (içərisində kalı olduğu üçün).

Doşab səhər yeməyi kimi çörəklə yeyilir, bəzən onu qatığa qatıb yeyirlər. Doşab bir sıra un xörəklərinin üzərinə tökülüb yeyilir. Qədimdə doşabın və bəkməzin içərisinə təzə qar da qatıb (1 kq doşaba 1,5 kq təzə qar) yeyirdilər. Doşabın özündən də xörək hazırlanır. Doşab qaraciyər xəstəliklərində, bronxların soyuqdəyməsi zamanı müalicə məqsədilə içilir.

Üzüm doşabı

Yetişmiş üzümlər yığılır, əzilir, süzülür və qatılaşanadək bişirilir.

Bəkməz

1,5 st un qızardılır, 1 stəkan doşab, 1 st su əlavə edilib, 2-3 dəqiqə qaynayandan sonra oddan çəkilir.

dough is rolled out in the thickness of 4-5 mm, much flour is spread both sides, wrapped in the shape of envelope, cut thinly with knife, floured, thinned by shaking in hands and dried by hanging on a rope, a clean cloth is spread beneath the rope, because erishte may fall from the rope. After being dried erishte is collected from the rope, roasted on saj, put into a bag or a dish for storage. Erishte pilaf, erishte suzme, chekme, etc are prepared from it.



Doshab

Is prepared from grapes and mulberries

The full ripen white mulberries shaken from the tree onto large cloth for preparing mulberry doshab. It is boiled in large sause pan and poured into large bags, a large basin is taken, some wood are put on the basin to hold the bag of mulberries. The mulberry bag is put on to filter and a heavy stone is put on the bag for quicker filtering, the filtered juice is boiled till it thickens, then is taken and put into enamelled or glass bottles for storage.

The doshab which will be used for drinking must be thinner, but the doshab aimed for cooking meals must be taken when it is thicker. Mulberry doshab is used either as food or medicine. The first shaking of mulberry is not suitable for cooking doshab, because the unripen ones may be left in them.



Alça turşusu və lavaşası

Tam yetişmiş alçalar yığılır, yuyulur, qazana tökülərək üstünə azca su əlavə edilərək qaynadılır. Qaynadılmış alçalar süzgəcdən keçirilərək qabıq və çəyirdəkdən təmizlənir. Yenidən qaynamağa qoyulur, suyu çəkilənə yaxın götürülüb qablara yığılıb saxlanılır. Müxtəlif yeməklərə vurulur.

Lavaşa hazırlayarkən isə tam suyu çəkilənə qədər qaynadılır, sininin dibi azca yağlanır, hazır kütlə nazik yayılır, quruduqdan sonra rulon şəklində bükülüb saxlanılır. Alça, nar və ərikdən lavaşa hazırlanır.

Tomat

Tam yetişmiş pomidorlar yuyulub, doğranır, bir az qaynadılır, süzgəcdən keçirilir və suyu çəkilənə qədər qaynadılır. Şüşə qablara yığılıb saxlanılır.

Tomatı başqa üsulla da hazırlayırlar: yuyulmuş pomidorlar doğranır, duzlanıb bir neçə saat və ya bir gün qalır. Üstünə çıxan suyu atılır, qalan kütlə süzgəcdən keçirilir və bi-



Doshab is eaten with bread for breakfast, sometimes it is added into yogurt, can be added into some flour meals. In ancient times fresh snow would add into doshab and eaten (1kg of doshab +1,5 kg

of fresh snow). Meals are also made of doshab. As treatment bakmaz is used in liver diseases and against the cold of bronchitis.

Grapes doshab

Ripen grapes are collected, mashed, filtered and boiled.



Bakmaz

1,5 glasses of flour is roasted, 1 glass of doshab and 1 glass of water is added, taken from the oven in 2-3 minutes.

Turshu and lavasha made of alycha

Full-ripen alychas are picked up, washed, put into a sauce pan and boiled by adding a little water. Boiled alychas



şirilir.

Uzun müddətə saxlayarkən tomatın üzünü kiflənməsin deyə üstünə ya duz səpilir, yaxud da nazik kərə yağ tükülür.

Qırmızı ətli bibərlərdən də pomidorda olduğu kimi tomat hazırlanır.



are filtered through the colander to clean from peels and stones. Kept boiling again, when the water is vapoured nearly out it must be taken from the oven, put into jugs or bottles and stored, it can be added to different meals.

Pencər qurusu

Becərilən göyərtilər (nanə, reyhan, keşniş, şüyüd, məzrə, kəvər, tərşun və s.) yığılır, təmizlənir, yuyularaq qurudulur. Quruduqdan sonra torbalara yığılıb saxlanılır (adətən bu torbaları göydən asardılar). Bu göyərtilər ədviyyat kimi istifadə edilir.



Qazayağı, çiriş, çoban kibriti, quşdili, salmanca, qırxbuğum və s. yığılır, yuyulur, qurudulub saxlanılır. Bunlardan qış aylarında müxtəlif xörəklər hazırlanır. Onları bişirilməmişdən qabaq isti suda isladırırlar.

Əvəlik, ələyöz kimi bitkilər yığılıb, təmizlənib hörük şəklində hörülür və qurudulur. Onlardan həm yemək hazırlanır, həm də başqa yeməklərin tərkib hissəsi kimi istifadə edilir.

The water must be fully vapoured out when lavasha is cooked, the bottom of dish is oiled, the thickened mixture is poured into it thinly, when dried rolled and stored. Lavasha can be made of alycha, pomegranate, apricot.



Tomato paste

Full-ripen tomatoes are washed, cut into pieces, boiled a little, filtered through a colander and boiled again till the water is vapoured out, kept in glass bottles or jars.

There is another way of preparing it: washed tomatoes are cut into pieces, salted and kept for some hours or a day, the water that comes over is thrown, the remaining is filtered and boiled.

If the tomato paste is to be stored for a long time the top is salted or thin unsalted butter is added for not to be moulded.

Paste can be made from red fleshy peppers as in tomato paste.



Meynə yarpağı

Ü z ü m ü n körpə yarpaqları (kənarları tam olanları) yığılır, arıtlanıb dəstələnilir, şoraba qoyulacaq qaba yığılır. Duzlu su hazırlanaraq üzərinə tökülür. Bəzən onun aralarına arpa da atılır, bu yarpaqlar payız, qış aylarında möhkəm isti suda yuyularaq dolma bükülür. Yarpaq çox duzlu olduqda dolmanın içinə duz vurmurlar.



Dried greens

Grown vegetables (mint, basil, coriander, dill, mezre, leek, tarragon, etc) are picked up, washed and dried. After being dried they are filled in bags and stored (generally

these bags must be hung in places away from wet). These ones are used as spices.

Falcaria, desert candle, choban kibriti, bird's tongue, salmanja, mallow, etc are picked up and dried. These are

used to make meals in winter, before cooking they are kept in hot water for a while.

Puschinia adams, sorrel is picked up, cleaned, twined as plaits and dried. They can be

cooked meals or may be an ingredient of some meals.

Lobyə

Ətli körpə lobyalar yığılıb, təmizlənilir, doğranır, parçanın üzərinə sərilib alakölgədə qurudulur. Torbalara yığılıb saxlanılır. Bişirməmişdən qabaq bir neçə saat isti suda isladılır.



Yetişmiş lobyalar dənələnir, belə lobyə dənələri “maş” adlanır. Qurudulub payız, qış aylarında istifadə edilir.

Vine bush leaves

The young leaves of vine bushes (the edges must be whole) are picked up, cleaned, put in bunches and put into the jar or dish where the shoraba will be made, salty water is added, sometimes



Noxud və mərcimək

Noxud və mərcimək ot bitkiləridir. Lobyə kimi onlar da paxlalılar fəsiləsinə aiddir. Yetişən zaman kolları yığılır, günün altında qurudularaq döyülür, dənləri qılçıqdan (qalıqlardan) təmizlənərək saxlanılır. Onlardan

some barleys ate put between them. These leaves are well washed before usage in autumn and winter months when suffing is made. As they become salty there is no need to add salt into dolma.



müxtəlif yeməklərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Badımcan kürüsü

Badımcan, pomidor, bibər kabab edilir, təmizlənir. Ayrı-ayrılıqda ət maşınından keçirilir, cəfəri yuyulub narın doğranır, soğan təmizlənib yuyulur, narın doğranır. Qazana bitki yağı tökülür, qızdırılır, soğan içərisinə tökülüb qızılı rəng alana qədər qızardılır. Bibər əlavə



Beans

Fleshy, young beans are picked up, cleaned, cut into some pieces and dried on a cloth in half-shade place, stored by putting them into bags. They must be kept in hot water for some hours before cooking.

Ripe beans are opened and seeds are taken, these are called mash. They are dried and used in autumn and winter months.



edilib tovlanır, sonra badımcan və göyerti əlavə edilib qarışdırılır. Axırda duz vurulur və pomidor tökülür. Yağa düşənə qədər qızardılır. Sonra şüşə qablara yığılıb ağzı tənəkə qapaqla bağlanır.

Ərzaq: 7-8 ədəd iri badımcan, 600 qr pomidor, 5-6 ədəd şirin, 1-2 ədəd acı bibər (zövqə görə), 200 qr soğan, 200 qr bitki yağı, 0,5 dəstə cəfəri, duz.

Qırmızı bibər kürüsü

Ətli şirin bibər yuyulur, təmizlənilir, ət maşınından keçirilir, qızdırılmış bitki yağının içərisinə tökülür, tez-tez qarışdırılır, suyu çəkilənə yaxın narın doğranmış keşniş, cəfəri, sarımsaq və duz əlavə edilir, yağa düşənə qədər qarışdırılır. Hazır olanda oddan götürülür, pomidor tomatı əlavə olunub yaxşı qarışdırılır, şüşə qablara yığılıb, ağzı bağlanır, soyuyandan sonra soyuq şəraitdə saxlanılır. Acı bibər kürüsü də eyni qaydada hazırlanır, lakin içərisinə acı bibər çəkilib vurulur.

Ərzaq: 3 kq qırmızı şirin bibər (acı olmasını istədikdə əlavə 0,5 kq acı bibər), 300 qr bitki yağı, 1 dəstə keşniş, 1 dəstə cəfəri, 1-2 diş sarım-

Pea and lentil

Pea and lentil are hay plants. They concern the legume family as beans. When the crop is ripen the bushes are collected and threshed after being dried under the sun, seeds are cleaned from awns and stored. They are used in making different meals.



Eggplant paste

Eggplants, tomatoes and peppers are barbecued, cleaned. Separately minced, parsley is washed and cut into thin pieces, onions are cleaned, washed and cut thinly. Vegetable oil is added into the sauce pan, made hot, onions are added and roasted till they get the golden colour. Peppers are added and mixed, then eggplant and vegetable added and mixed, at last salt and tomatoes are added and roasted till they get oiled.

Then they are put into glass jars or dishes and closed tightly with tin lids.

Ingredients: 7-8 big eggplants, 600 gr of tomatoes, 5-6 bell peppers, 1-2 hot peppers (to the taste), 200 gr of



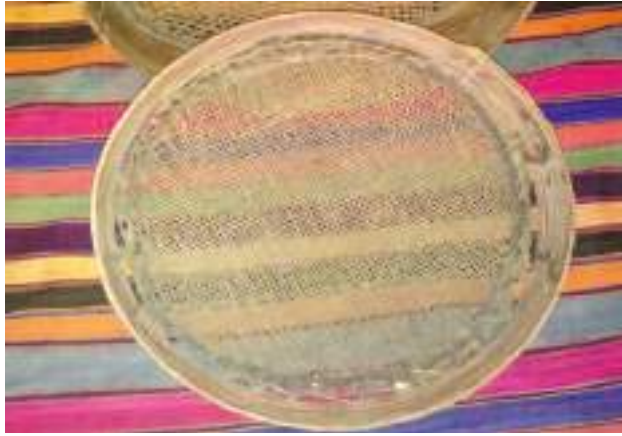


saq, 100-150 qr pomidor tomatı, duz.

onions, 200 gr vegetable oil, 0,5 bunch of parsley, salt.

Mətbəxdə istifadə edilən qədim qablar və avadanlıqlar

Dən daşları – Naxçıvanda əkinçiliyin inkişafı ilə əlaqədar yaranan bu cür əmək alətləri qara, boz rəngdə bərk və məsaməli daşlardan hazırlanmışdır. Dən daşları uzunsov, qayıqvari formada, oturacağı qabarıq, üzü isə hamar və bir qədər çökək olur. Həddən artıq işləndiyindən daşların çoxu ortadan nazıqlaşaraq, üzülmək dərəcəsinə çatır. Dən daşları hələ Tunc dövründə müxtəlif formada olmuşdur. Belə ki, onların qayıqvari, dördkünc, oval, dairəvi formada hazırlanmış nümunələrinə təsadüf edilir. Bunların qayıqvari formaları uzun müddət əhəlinin məişətində



Red pepper paste

Fleshy bell peppers are washed, cleaned, minced, put into hot vegetable oil, mixed frequently, thinly cut coriander, parsley, garlic and salt is added when the water is almost vapoured out and mixed till be oiled. When it is ready taken from the oven and mixed with tomato paste well, put into glass

jars, closed and kept in fridge after being cooled. The hot pepper paste is prepared in the same way, but hot peppers are used.

Ingredients: 3 kg of red bell peppers, (if you want

it to be bitter, use 0,5 kg of hot pepper), 300 gr of vegetable oil, 1 bunch of coriander, 1 bunch of parsley, 1-2 cloves of garlic, 100-150 gr of tomato paste, salt.

The old dishes and utensils used in kitchen



əhəmiyyətli yer tutmuşdur. Dairəvi formalı dən daşralı isə sonralar əl dəyirmanları-dəstarla əvəz olunmuşdur.

Dibək dəstara qədər qədim insanlارın dənleri əzməsi üçün istifadə etdiyi daş alətdir. Hazırda mətbəxlərdə dibək formasında metal və ya ağac materialından hazırlanmış həvəng dəstədən istifadə edilir. Dibək, ortası dərin çala



Grain stones – the labour tools made of black, grey hard and spongy stones in relation to the agricultural development in Nakhchivan. They can be longevish, boatlike in form, salient in bottom, surface is even

and a little bit concave. When they are used for a long time they can be thinned and ready to be broken. They had different shapes in Bronze Age, so boatlike,



olan iri daşdan və çalanın içərisindən kiçik boğaz hissəsində əl yeri nisbətən, nazik olan dəstə daşdan ibarət olur.

Dəstar, kirkirə əl dəyirmanı rolunu oynayır. Bunlara bəzən “yarma daşı” da deyirlər. Un və yarmaların hazırlanması, daş duzun üyüdülməsi üçün istifadə olunurdu. Sürtünmə zamanı ovulmayan daşdan hazırlanır, təkər formalı iki daşdan ibarətdir. Alt daşın ortasına möhkəm ağacdan

square, oval, round forms have been met. The one of the boatlike shape has been widely used by the people. The round ones have been substituted by handmills-destar.

Dibək This is the stone utencil



hazırlanmış da-
yaq bərkidilir.
Üst daşın orta-
sında isə daya-
ğa keçirilən də-
lik olur. Dən
üstdəki daşın
ortasında olan
dəliyə tökülür.
Üst daşın kəna-
ra yaxın bir ye-
rində tutacaq
bərkidilir və onun vasitəsi ilə kirkirə
fırladılır. İki dəyirmi daşın bir-birinə
sürtünməsi nəticəsində daşların orta-
sındakı dən üyüdüldü un
halına gətirilir.



used up till the
times when mor-
tar and pestle
were invented.
Nowadays mor-
tars and pestles
made of iron or
wood are used in
the kitchens.
Dibek (mortar
and pestle made
of stone) consists

of two stones: one was hollow, the
other was like the pestles of our times,
but thinner at the top for better grip.

Ələk sim və tükdən ha-
zırlanmaqla iki cür olur.
O iki hissədən ibarətdir:
sağanaq adlanan dairəvi
bükülmüş 15-20 sm
hündürlüyündə nazik tax-
taya bənzər material (müa-
sir dövrdə tənəkədən də is-
tifadə edilir) və ələk hissəsi.



Destar, kirkirə plays the
role of handmill. Sometimes
they are called “cereals
stone”. They were used for
preparation of flour, cereals
and grinding salt.

They were made of un-
crumbling stones in the shape
of a tyre, consisted of two
stones. A small pole is fixed
in the middle of the lower

Ələkdən daha çox un ələnməsi, narın
məhsulların
süzülməsi üçün isti-
fadə edilir.

stone from a hard wood. On the upper
stone there is a hole
in the middle which
the pole goes through.
Grain is put through
the hole of the upper
stone and there is a
handle on the upper
stone for rotating. The
grain is rubbed be-
tween the two stones
and flour is obtained.

Xəlbir ələyə
nisbətən deşikləri iri
olur. Ələyici hissənin
hazırlandığı liflər isə
qalın olur. Ondan
bəzi məhsulların to-
xumunun sürtülərək





təmizlənməsi, dənli bitkilərin əfsənib (hövsənib) təmizlənməsi və s. məqsədlə istifadə edilir.

Çölmək iki qulplu olub xörək bişirmək üçün istifadə edilir, Qapaqlıdır, müxtəlif ölçülərdə, saxsı, mis və s.-dən hazırlanır. Mis çölməklər qalaylanır.



Taxta təknə – yastı geniş qabdır. İçərisində qurut əzir, xəmir yoğururlar və s.

Nehrə qatıqdan yağ almaq üçün işlədilən məişət ləvazimatıdır. Ağac, dəri və gil materialından hazırlanır. Nehrələr əl və asma n e h r ə l ə r ə bölünür.

Taxta nehrə cəviz və ya palıd ağacından düzəldilmiş içi boş silindr formasında olur. Onun baş tərəfi bağlı, ortasında isə qatıq və soyuq su tökmək və ya ayranı, yağı çıxarmaq üçün deşik olur. Belə nehrə dayaqlardan

Sieve is made of thin wire and hair and has got two kinds. Sieve consists of two parts: circle-like frame with the height of 15-20cm made of plywood (nowadays from tin are made) and the net. Sieve is used mainly for filtering grinded things and flour.

Khelbir is a kind of sieve but it has got bigger holes than the sieve and the fibres which make the net are thicker. It is

mainly used for filtering the grains or the seeds rubbed.



Earthenware pot has got two handles and is used for cooking meals, has got a lid, is made of

earthenware and copper in different sizes, copper pots must be tinned.



(çataqdan) asılır və əl ilə hərəkət etdirilir. Gil nehrələr iri küp formasında, ağzı dairəvi, boğazı qısa, gövdəsi yumurtaşəkilli, dibi dar olur. Gövdəsinin yuxarı hissəsinə nehrəni yırğalamaq üçün qulp bərkidilir, qabın üzərində isə yağın əmələ gəlməsini yoxlamaq üçün deşik olur. Gil nehrələr e.ə IV-III mililliklərdən işlənmişdir.



Takhta tekne is a utensil made of board, becomes large and flat. Dough is made inside of it or qurut is mashed, etc.

Nehre is a utensil to get butter from yogurt. It made of wood skin and clay. It has got two kinds: for hand and for hanging.

The board nehre is made of walnut or oak tree and has the cylinder shape, the inner is empty. Both sides are closed, there is a hole in the middle of it for pouring water, yogurt and taking the butter and butter milk.

Such nehre is hung from bearing piles and moved by hands. Nenre made

Tuluq keçi və mal dərisindən hazırlanan qablara deyirlər. (Kəngərli rayonu Qarabağlar kəndi). Tuluqlarda adətən duru məhsullar saxlanılır.



of clay is in the shape of big jugs, the mouth is round, the neck is short, the body is egg-shaped, the bottom is narrow, has got two handles on the body for shaking, there is also a hole on the body to check if the butter is prepared. Nehre

Əngənək (onun balacasına Culfa rayonunda quçuxyatan deyirlər) gildən bişirilən ləyəne oxşar qabdır, qurut əzilməsi, məh-



sulların isladılması üçün istifadə edilir.

Quçuxyatan adətən, qırmızı gildən – saxsıdan hazırlanan qulpsuz yastı, şirsiz qabdır. Seyindən iri, müasir boşqab, bulud ölçüsündə olur. Əngənəyin balaca formasıdır. Bulud kimi istifadə olunur, içərisinə meyvə, xörək qoyub süfrəyə ümumi verirlər. Naxçıvanda hazırlanır, əsasən nehrəmli çərçilər (ticarətçilər, tacirlər) uluqla gətirib səyyar şəkildə satardılar.



made of clay has been used in IV-III millennium BC.

Tulug is a nevre made of cow skin (Garabaglar village, Kengerli region)

Sənək həm dəmir, həm də gildən olur. Bu laqdan su götürmək və saxlamaq üçün istifadə olunan qabdır.



Şirli küpələr saxsıdan hazırlanır, aşağısı və yuxarısı nisbətən dar, orta hissəsi genişlənmiş formada olur. İçərisində müxtəlif məhsullar (pendir mayası, pendir, şor, yağ, qovurma və s.) saxlanılır.



Engenek (Its small kind is called as “gujukhyatan” in Julfa region) is a utencil made of clay and like a basin, used for mashing guruts and wetting some crops.

Guchukhyatan is usually made of red clay – flat, without handles and not enameled. It is bigger than normal soup plate. It is the small kind of engenek. It is used as plate, can be used for serving fruits or meals, is made in Nakhchivan, generally the traders from the village of Nehrem traveled to the villages with their goods on the asses and sold.

Motal tükü təmizlənməmiş qo-

Seheng (senek) can be of clay or



yun d risindən hazırlanır. Eym  t k  t mizl nmiŐ qoyun v  keçi d risindən d  hazırlanır. Onlardan pendir, Őor, xama, yaĖ saxlamaq uęun istifadə edilir. Pendir, Őor ikiqatlı t nzif torbaya doldurulub motalın ięin  qoyulur. Motalda xüsusi keyfiyy t  m lik s d m hsulu olan “axtarma” pendir d  hazırlanır.



iron, it is a utensil for fetching water from the springs and keeping for use.

Enamelled jugs are made of clay, the top and the bottom become narrow, the body is large, is used for storing different kinds of goods (chesse leaven, cheese, shor, butter, roasting etc).

DaĖarcıq, daĖar heyvan dərisindən hazırlanır, quru meyvələri, unu və s. saxlamaq uęund r.



Xurcun, ter - (xurcundan böyük olur) h r ikisi iki t r fli olub, m xt lif  lę l rd dir. Yola  ıxanda onların ięerisin  lazım olan  şyalar yıĖılaraq daŐınır. İki t r fli olması tarazlıĖın saxlanılmasına xidm t edir. Y k heyvanlarının  z rin  aŐırılır. Xurcunları k ndird n, pambıq v  yun sa-plardan toxunan palaz v  xalęalar-dan tikirdil r.

Motal is made of hairy sheep’s skin. Eyme is made of hairless skin of sheep and goat, as well. The wool is to be cleaned. They are used for keeping cheese, shor, sour cream, butter. Cheese and shor is put into double-layer gauze-bag and put into motal. Akhtarma which has a special quality of milk can be prepared in motal.



Dagarjig is a bag made of animal skins, dried fruits, flour, etc is kept inside.



Çuval toxunma materialdan tikilir, dənli məhsulları saxlamaq üçün istifadə olunur.



Khurjun, ter (ter is bigger than khurjun) – are panniers of different sizes. While travelling the things that needed are put into them and carried, placed across the back of a horse or ass. They are made of palaz or carpets made of wool or cotton threads.



Ləyəndə xəmir edilir, halva çalınır, arpa qovrulur və s.

Seyin cam formasında metal, çuğun qabdır, əvvəllər saxsıdan hazırlanırdı.



Chuval is made of knitted materials and used for keeping grain.



Aftafa- “ab tava”, yəni “su tavaşı” və ya “ab tavaq” su qabı sözündəndir. Lüləsi qısa, özü qapaqlı olub, əl yumaq üçün ləyəni də olur (məşqə-fə-ləyən, aftafa-ləyən adlanır).

Gülabdan, yas mərasimlərində gülab tökmək üçün istifadə edirlər. Ordubad bölgəsində “gülabcan” da adlandırılır.

Basin is used for making dough, halva and barley is roasted, etc.

Seyin is a dish made of iron, cast-iron, clay (in old times) in the shape of bowl.



Sac böyük və kiçik ölçülü, nisbətən qalın olur, odun üstünə tərsinə qoyularaq üstündə çörək bişirilir, arxası üstə qoyularaq müxtəlif yeməklər bişirilir və qovurğa qovrulur.



Aftafa-‘abtava’ means the pan of water. It has a short spout, has a lid on the mouth and a basin for washing hands (it is called ‘meshqefe-leyen).

Daş toxmaq ağacdan hazırlanan çəkcəbənzər formalı alət və yastı daşdan ibarət olan məişət əşyasıdır. On dan əti döymək üçün istifadə edirlər.

Duvaq-yuxayayan. Toy gününün səhəri də duvaq adlanır (gəlinin qırmızı baş örtüyü də duvaq adlanır). Duvağın üstündə xəmiri açır, irəfətə üstə sərir, irəfətə ilə təndirə yapırırlar.

Çəpərə, yuxa (lavaş, çörək) sulamaq üçün alətdir. Yulğun, söyüd ağacından hazırlanır. Bu çəpərə bənzədiyi üçün “çəpərə” və ya “çığ” adlanır. Üstünə parça çəkilir, içərisinə ot, parça doldurulur, arxasında əl yeri qoyulur. Onunla təndirə lavaş yapılı, irəfətə, ifirdə (Cəhri k), “əppəkyapan” adlanır. Əppəkyapana (üzərinə parça çəkilməsinə) Ordubadın Nüsnüs kəndində “rüftənə” deyirlər.



Gulabdan is a utencil used in mourning ceremonies for pouring gulab. In Ordubad region it is called as ‘gulabjan’ as well.

Saj is basinlike concave iron, can be big or small, almost thick, lavash is baked on one side, different meals are cooked and govurqa is roasted on the other side.



Cam, taxta qaşiq, taxta çəllək, araq çəkilən qab, tas, şampur



(ərsin) ağzı enli, qulpu uzun çömçəyə bənzər alət, hörrə bulamaq üçün və s. istifadə edilir, daley-nimçə (Unus kəndi), məcməyi, sini, səhəng, masqor (mosqura), abugərdən, kuzə, dolça, gülabcən, ara qazan, sac, maşa, alaxkan, çalası, qurudulmuş balqabaq qabığı və s. məişətdə istifadə edilirdi.



Armud və dolça formalı balqabaqların içərisini (də-nəsini) qazıyıb çıxarır, su ilə yaxalayır, üzünü aşağı çevirib bir neçə gün qurudurlar, sonra içinə maş, düyü, noxud ləpəsi, qarğıdalı (məkə), mərcimək yığırlar ki, qurd düşməsin. Daha sonra ağzını tıxayır, iplə tıxacı balqabağın boğazına bağlayırlar. Belə qurudulmuş balqabaq müasir banka rolunu oynayırdı.



Dash tokhmag (stone and beetle) is a beetle like made of wood and a flat stone, it is used for beating meat.

Duvag-yukhayayan. The next day of wedding party is also called duvag (the bride's red kerchief is also called duvag). Dough is rolled out on duvag, put on irefete and stuck to the walls of tendir.

Chepere is a utencil for wetting yukha (lavash, bread). It is made of the offsprings of willow or tamarisk, as it looks like cheper (fence) it is called "chepere or chig". A cloth is sewn on it, hay or cloth is stuffed into, a handle is made on the back, lavash is stuck to the walls of tendir by this one. Irefete, ifirde is called "eppekyapan" in the village of Jehri. In the village of Nusnus of Ordubad region "eppekyapan" is called as "ruf-tene".

Jum (made of copper-bowl), wooden spoon, wooden barrel, utencil for distilling alcohol, tas (basin), shampur (ersin)-spatula-ladlelike utencil which is used for mixing thin porridge, daley-nimche (Unus village), tray, sini (plate), seheng (made of clay for keeping water), masqor (ceramic bowl), abugerden, kuze, dolcha, gulabjan, ara qazan, saj, masha (fire tongs), alaxkan, chalasi, pumpkin jug, etc. (some of them are explained below) were the utencils used

Ərsin Unusda şampur adlanır. Səməni hörrəsi qarışdırılan alətdir. Həm də çörəyi təndirdən qaşımaq üçün istifadə olunur.

Çalası yumurta çalan alətdir.



Gümüş qaşıqla da çalrlar. Bu adda xörək də hazırlanır. Naxçıvanın digər bölgələrində qatıq mayası “çalası” adlanır.

Abugərdən təndirdən kökələri çıxartmaq, su götürmək üçün istifadə olunur.

Kuzə su qabıdır, bulaq başına gedəndə qızlar çiyinlərinə atır, su gətirirlər. 2 cür olur: dar və enli ağızlı.



Dolça mis və başqa materialardan hazırlanan su qabıdır.

by the people.

For making pumpkin jugs the pumpkins in the shape of pear and jug are chosen, the head is cut to make a mouth, inside is engraved as much as possible and crystal sugar is poured into, the lid is closed, crystal sugar will absorb the pulp of pumpkin in few days, then the mixture is poured out, if the result is not satisfactory, repeat again till it becomes like a jug. After being dried in shade dried beans, rice,

split peas, corn seeds, lentils, etc may be filled. They played the role of modern glass jars.

Ersin is called shampur in Unus, it is a tool for mixing the malt porridge. It is also used to take the bread, lavash



Ara qazan nə böyük, nə kiçik, orta ölçülü qazandır out.

Alaxkan həm ot-alaq təmizləmək, həm də xəmir kəsmək üçün işlədilir.

Chalasi is a tool for mixing the eggs, now the people can mix with silver spoon. There is also a meal by this name. The leaven for yogurt is also called “chalasi” in other areas of Nakhchivan.

Abugerden is a tool for taking the cookies (destana) out of tendir, also for taking water.

Kuze is a water utencil, the girls take them on their shoulders and bring water from springs, has got two kinds: narrow – and wide-mouthed.

Dolcha is a water mug made of copper or other materials.



Ocaqlar

Müxtəlif dövrlərdə istifadə olunan bütün avadanlıqlar kimi ocaqlar da dəyişikliyə məruz qalmışdır. Ocaqlar gil, kərpic və ya daşdan “П”, “H” formasında hazırlanır, üzərinə dəmir şişlər atılır, qazan qoyulur, altında ocaq qalanır. Buxarı ocaqlar evin içərisində düzəldilirdi ki, üstünü yuxarıya qaldırırsın. Belə ocaqlar soyuq havada həm də evi isidirdi.

Müxtəlif kababları bişirmək üçün manqal, ocaq və təndirdən istifadə edilir. Kürsü evin içində olan təndirin üzərində qurulurdu. Bu təndirlər nisbətən kiçik təndirlər idi ki, evin içində olurdu, həm evi isidirdi, həm də yemək bişirilirdi, dərinliyi 80 sm-1,2 metrə çatırdı. Təndir damın bacasının altında olurdu. Soyuq aylarda təndir yandırılır, üzərində xörək bişirilir, odu nisbətən sönəndən sonra, yağrulmuş xəmirədən çörək yapılır, sonra isə üzərində kürsü qurulurdu. Yəni isti təndirin üstünə kürsülük qoyulurdu. Kürsülük 4 dirəkli, üzəri taxta ilə örtülür olurdu (təndir evdə olmayanda kürsülüynün mərkəzində torpaq 2-3 qarış qazılır köz tökülürdü). Kürsünün ətrafına və üstünə yorğan və ya cecim, kilim, örtülür. Ətrafı xalça, keçə, palazla döşənir, döşəkcələr salınır, mütəkkələr (yastıq) qoyulur,

Ara gazan is a middle-sized sause pan.

Alakhkan is a tool for cleaning weeds or cutting dough.



oturanlar arxasını mütəkkəyə dayayır, ayaqlarını kürsü yorğanının altına uzadırlar və yorğanı üstə çəkirlər. Həmin kürsülüyün üzəri həm də yemək stolu rolunu oynayır. Təndirin istisi bir gündən çox qalırdı.

Naxçıvan Muxtar Respublikasının ərazisində böyük və bala təndir, yeraltı və yerüstü təndirlərdən istifadə olunur. Qoyulma texnologiyasına görə yapma və hörmə təndirlər muxtar respublikada daha geniş yayılıb. Naxçıvanda adətən təndirin ağzı yerlə bərabər səviyyədə olmuş, sonralar yerüstü təndirlər də qoyulmuşdur.

Bala təndir adi təndirdən nisbətən kiçik olur.

Araz Su Elektrik Stansiyasının tikilməsi ilə əlaqədar (1968-ci ildə) Babək rayonunun Nehrəm və ona yaxın kəndlərin ərazisində qurultu suları üzə çıxdı. Ona görə də təndirləri yerin üstündə qoymağa başladılar. Çünki təndirin içinə dolan su odun yanmasına imkan vermir və istilik tez itirdi. Təndir qırmızı gildən hazırlanan badlarla qoyulur. Bad uzun olub yoğrulmuş palçıqdan hazırlanır. Qırmızı gil su ilə isladılır, bir neçə gün saxlanılır

Hearths

The hearths as the other utensils of different times have been borne the changes. Hearths are made of clay, bricks or stones in the shape of "II", "H", iron rods are put for keeping the sauce pans and wood is burnt inside. If the hearths were made in the house they had chimneys to take the smoke out and were also used for heating the house in cold



days.

Hearths, tendir and brasiers are used to cook different kinds of barbecues. Kursu was made in the houses on the tendir. Such tendirs were usually small than the normal ones and used for heating and cooking, the depth was 80-120 cm. Above such tendir there was hole called baja to take the smoke out. In cold days the tendir was burnt, meal was cooked, then bread was baked from rolled out doughs when the embers were not almost hot, then kursu would be made on it. Kursu was a board with



ki, yaxşı islansın. Üzərinə keçi qəzili tökülərək ayaqlanır, acımaq üçün yenə də 1-2 gün saxlanılır. Bərkliyindən asılı olaraq su əlavə edilib ayaqlanır. Palçığa duz da atırlar. Duz çörək bişirilən zaman torpağın təndirin arxasına yapışmasına imkan vermir. Palçıq iri kündələr şəklində ayrılır, əllə taxtanın üstündə döyüclənərək yastılanır. Təndir qoyulacaq yerdə böyük çala qazılır, badları üst-üstə qoymaqla hörülür. Əli suya batırmaqla həmin badların bir-birinə yapışan səthləri hamarlanır. Badların qalınlığı, eni təndirin ağız və dib hissəsində bir-birindən fərqlənir. Təndirin özü də konusvari, yəni, dibi və ortası enli, ağız dar olur. Ağızın darlığı istiliyin daha yaxşı saxlanmasına xidmət edir. Təndirin hündürlüyü 1,8-2 metr olur. Badlarla torpaq arasındakı boşluq hissə kömür külü qarışmış mal peyini ilə doldurulur. Bu təndirin divarında istiliyin uzun müddət saxlanmasına şərait yaradır. Təndirdə yanmanı təmin etmək üçün külfəsi olur. Külfə (havakeş) palçıqdan, gildən boru formasında hazırlanır, təndirin dibindən girişi qoyulur, yuxarıya doğru maili formada təxminən bir metr aralıda çıxış olur. Təndir yanıb qurtardıqdan sonra istiliyin havayı getməməsi üçün külfənin (Naxçıvanda küflə adlanır) ağız tıxanır. Badlar yaş olan vaxt üsküklə naxışlanır. Lavaş yapılarəkən o naxışlar lavaşın üzərinə düşür. Təndir qoyulub qurtardıqdan sonra (tam qurumamış) təndir qalanır, yandırılır. Bu zaman təndirin ağız və külfəsi yarım açıq olur ki, yanacaq alovlanıb yanmasın (tüstüləsin). Alovlanıb yanma zamanı badlar partlaya bilər. Tüstülənmə zamanı əmələ gələn his (duda, qurum) qoruyucu funksiya daşıyır. 3-4 gün bu qaydada tüstülətdikdən sonra təndirin içi təmizlənilib yenidən yanacaq qalanır və gur alovla yandırılır, buna təndirin ağardılması deyilir. Bundan sonra təndir hazırdır. Təzə qoyulmuş təndirə birinci dəfə az çörək yapılır. Təndirin dibindən yuxarıya doğru 1 metrlik məsafədə təxminən 100⁰ temperatur, metrdən yuxarı isə 40-50⁰ temperatur olur. Son onilliklərdə badlı təndirlərlə yanaşı odadavamlı kərpiclərdən də təndir hörülür. Bu zaman bərkidici material kimi bad hazırlanan gildən istifadə olunur.

Azərbaycanın hər yerində olduğu kimi, Naxçıvanda da açıq və bağlı tipli ocaqlardan istifadə olunmuşdur. Azərbaycan Arxeologiya İnstitutunda saxlanılan su qaynadan avadanlığın (bağlı tipli ocaq, indiki samovar) 3 min 700 yaşı var. Belə bir avadanlığın aşkar edilməsi Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin qədimliyindən xəbər verir.

Naxçıvan Dövlət Tarix Muzeyində saxlanılan misdən hazırlanmış qədim su qaynadan çaydan (samovar tipli) XVIII-XIX əsrə aid edilir.

Mətbəxlə bağlı folklor nümunələri



Acıqıcılar yarpağı,
Astanalar torpağı,
Hər kim balamı istəmir,
Gözünə bibər yarpağı.

**

“Qanana bir tikə, qanmaza min tikə”.

**

“Yeməyini bilməyəne lor da birdir, şor da birdir”.

**

Süfrə üstə duz-çörək olanda və ya süfrədən çörəyi yığışdıranda deyirlər:
"Ay Allah, duzun-çörəyin xatirinə əmin-amanlıq et, ta bizə ciyər dağı vermə".

**

Un kisəsini, yağ qabını açanda deyirlər:

"Bismillahir-rəhmanir-rəhim, Fatimeyi Zəhra xanımın əli olsun, mənim
əlim olmasın, bərəkətli olsun !"

**

Tərəzini, ələyi, pulu axşam verməzlər, xeyir-bərəkət evdən gedər.

**

Arpa sənlə davamdır, davam,
İstərəm səni mahaldan qovam.

**

Qırmızı fətirim, sarı plovum,
Doğramazlar səni bozbaşə arpa!
(Arpa kasıblıq əlaməti olduğuna görə)

**

Uşaq deyər: “Atam-anam bilsəydi ki, mən necə əziyyətlə diş çıxarıram, tez
mənə hədik qoyardılar”.

**

Çörək süfrəyə gələn kimi kəsilib yeyilməlidir, yoxsa çörək deyir:
"Görəsən məndən bərəkətli nə var ki, onu gözləyirlər?"

**

“Qatırquyruğu çox olan il deyərlər bal çox olar.”

**

“Su murdar götürməz.”

**



Yanıltmac: "Cad yeməkdən cəvcəmiz (ağzımızın kənarları) cadar-cadar olur".

**

Sənəm, sənəyin sudadır, tez götür, su dadır.

**

Bulamac qazanı asıldı,
Qapı-bacalar basıldı,
Yandı dilim bulamac,
Kəsildi kilim bulamac!

**

Süfrəni yığışdırandan sonra deyirlər: " Allah, biz yedik doyduq, acları da
doyur! Hər kəsin gözünü öz ruzusunda, öz qapısında elə!"

**

İsmayıl qurbanının qanını ləyənə yığıb ayaq altı olmayan, təmiz yerə atarlar.

**

Kasıb ailənin qızını varlı evdən alırlar.

Bir müddət keçəndən sonra gəlin gileylənir, bu sözləri deyir:

"Abad olsun dədəm əvi (yəni evi)
Gündə horra, gündə bulamac,
Bərbad olsun ərim əvi,
Gündə pilov, gündə çilov".

**

Ocağının oduna qurban olum

**

Cadı doğradım südə,
Ağlamağım gəldi.
Qasığı vurdum dibə
Oynamağım gəldi.

**

Bulamacı buladım,
Buladıqca yaladım.

**

Pis yuxu görəndə ilk dəfə suya danışirlar.

**

Asan olmayan iş haqqında deyirlər:

"Bu sənin üçün dım-dım halvası deyil"



Çörəyi ver çörəkçiyə, bir çörək də üstəlik.
İsti çörək təndirdən, minnəti yox pendirdən!

**

Qazan olsun, dolu olsun, yeyən tapılar!

**

Ocaqla qarşıla, ocaqla yola sal!

**

Xörəyin dadın yağ eylər, gəlinin üzün ağ eylər.

**

Suya gedən igidi,
Saçı məxmər təkidi.
Allah, məni su elə,
Su gözəllər yüküdür.

**

Su axır samanlıqdan,
Yol keçir qaranlıqdan.
Çalış, yaxşılıq elə,
Nə çıxar yamanlıqdan?

**

Su gələr arxa, haray!
Tökülməz çarxa, haray!
İgid qürbətə düşsə,
Çağır arxa, haray!

**

Su axar, yer yaş qalar,
Daş zindanda daş qalar.
Oğlu gedən ananın
Gözlərində yaş qalar.

**

Suyun bəndinə qurban,
Yarım fəndinə qurban.
Yar atını yəhərlər,
Sinəbəndinə qurban.

**



Su gəlir gilə-gilə,
Bülbüllər gəlir dilə.
Yarımı bağda gördüm,
Batıbdır qızıl gülə.

**

Su gələr axar, doymaz,
Dağ-daşı yaxar, doymaz.
Gözlərim yar gözüne
Öluncə baxar doymaz.

**

Elədimi su yazda,
Axar gedər su yazda.
Mən yarı görməmişəm,
Keçən yaz da, bu yaz da.



Kitabda istifadə olunan miqdar vahidlərinin açıqlaması

lt.	litr
qr.	qram
st.	stəkan
m.	metr
sm.	santimetr
mq.	milliqram
kq.	kiloqram
ç/q.	çay qaşığı
x/q.	xörək qaşığı



MÜNDƏRİCAT

<i>Giriş</i>	3
<i>Naxçıvan duzu</i>	17
<i>Qida kimi istifadə edilən mədəni və yabanı bitkilər</i>	19
<i>Naxçıvan Muxtar Respublikasında bitən meyvələr</i>	43
<i>Giləmeyvələr</i>	53
<i>Ədviyyatlar</i>	57
<i>Naxçıvan çörəkləri</i>	59
<i>Süd mətbəxi</i>	72
<i>Duru xörəklər</i>	89
<i>Quru xörəklər</i>	129
<i>Kabablar</i>	202
<i>Balıqdan hazırlanan xörəklər</i>	216
<i>Şirin xörəklər</i>	223
<i>Salat, qəlyanaltı və məzələr</i>	234
<i>Kətə və qutablar</i>	238
<i>Qəlyanaltılar</i>	245
<i>İçkilər</i>	248
<i>İsti içkilər</i>	249
<i>Soyuq içkilər</i>	251
<i>Şərbətlər</i>	252
<i>Xoşablar (kompotlar)</i>	257
<i>Mineral sular</i>	262
<i>Alkoqollu içkilər</i>	265
<i>Şirniyyatlar</i>	266
<i>Mürəbbələr</i>	276
<i>Meyvələrdən hazırlanan şirə və əzmələr</i>	289
<i>Unla hazırlanan şirniyyatlar</i>	294
<i>Şirin olmayan kökələr</i>	304
<i>Halvalar</i>	307
<i>Turşular</i>	309
<i>Tədarüklər</i>	320
<i>Mətbəxdə istifadə edilən qədim qablar və avadanlıqlar</i>	331
<i>Ocaqlar</i>	344
<i>Mətbəxlə bağlı folklor nümunələri</i>	348
<i>Kitabda istifadə olunan miqdar vahidlərinin açıqlaması</i>	353



Oxuculardan xahiş olunur ki, milli yemək reseptləri əldə edərlərsə bu barədə "Naxçıvan mətbəxi" Kulinariya Mərkəzinə məlumat versinlər.

Tel: 545 78 73

**NAXÇIVAN MUXTAR RESPUBLİKASI
MƏDƏNİYYƏT VƏ TURİZM NAZİRLİYİ**

**“NAXÇIVAN MƏTBƏXİ”
KULİNARIYA MƏRKƏZİ**

**NAKHCHIVAN AUTONOMOUS REPUBLIC
MINISTRY OF CULTURE ANR TOURISM**

**“NAKHCHIVAN CUISINE”
THE CENTER OF CULINARY**

**NAXÇIVAN MƏTBƏXİ
NAKHCHIVAN CUISINE**

Yığılmağa verilmiş 14.02.2012.

Çapa imzalanmış 03.04.2012.

Formatı 60X90 1/8 “Tayms” qarnituru.

Ofset çap üsulu.

Həcmi 44,5 ç.v. Sifariş № 415.

Tiraj 1500 nüsxə.

Qiyməti 12 manat.

“Əcəmi” Nəşriyyat-Poliqrafiya Birliyi.

Naxçıvan şəhəri, Təbriz küçəsi, 1.