



Парча-бозбаш одно из старинных азербайджанских блюд.

- 2,5 л воды
- 650 г баранины
- 100 г нута *Нут, турецкий горох, Можно обычный сухой горох
- 3 плода алычи или можно заменить двумя помидорами
- 4 картофелины
- 1 айва
- 8 каштанов
- 1 пучок зеленого лука
- Черный перец
- Шафран
- Мята сушеная или кинза
- Соль
- Сумах — специя (пряность) из молотых ягод красновато-бордового цвета, плодов многолетнего кустарника из семейства Сумаховых.
- Толченый барбарис



Текст

Это блюдо требует заранее приготовленных продуктов.

Нут замачивают в течении четырех часов в холодной воде.

Прокаленные в духовке каштаны очищают и варят в подсоленной воде в течение 20 минут.

Баранину, порезанную на средние куски, обжаривают до золотистой корочки без масла.

После этого мясо укладывают на дно казана, добавляют лук, имбирь и перец, заливают кипятком и томят на слабом огне минут сорок.

После чего добавляют картофель, каштаны, айву, алычу и варят еще в течение получаса на среднем огне.

Приготовленное блюдо разливают по тарелкам и добавляют зелени и специй по вкусу.

