

## **LEZGIAN NATIONAL DISHES**

### **ЛЕЗГИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА**

**Afarar is a pie made of very thinly rolled dough, herbs can act as a filling, afars with radish, potatoes, rice, pumpkin, meat are popular.**

Афарар – пирог из очень тонко раскатанного теста, в качестве начинки могут выступать травы, популярны афары с редькой, картофелем, рисом, тыквой, мясом.

**Isida – it is enough to mix hot butter, flour and sugar in a certain way. Isis is eaten chilled, most often sliced and put on bread or flatbread.**

Исида – достаточно определенным образом смешать горячее сливочное масло, муку и сахар. Едят исиду охлажденной, чаще всего нарезают и кладут на хлеб или лепешку.





## **LEZGIAN NATIONAL DISHES**

### **ЛЕЗГИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА**

**Tach is a traditional Lezgian drink. First, barley oatmeal is cleaned, washed and laid out on any cloth, after which it is covered with a blanket and left for several days. The seeds germinate, they are dried in the sun and ground together with pre-roasted wheat. The resulting mixture is poured with boiling water (up to 80 ° C), brought to the consistency of sour cream and sourdough is added to it.**

Тач – традиционный лезгинский напиток. Сначала толокно ячменя очищают, промывают и раскладывают на любой материи, после чего накрывают покрывалом и оставляют на несколько дней. Семена прорастают, их высушивают на солнце и перемалывают вместе с предварительно поджаренной пшеницей. Получившуюся смесь заливают кипятком (до 80°C), доводят до консистенции сметаны и добавляют в нее закваску.

