

KARACHAI NATIONAL DISHES

КАРАЧАЕВСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Berekle is a dish made of homemade cheese with cottage cheese, fried in oil

Бёрекле - блюдо из домашнего сыра с творогом, обжаривается в масле

Upre (millet soup), millet is introduced into boiling salted water and boiled for 10-15 minutes, then chopped onion is added and seasoned with milk or sour cream.

Упре (суп из пшена), в кипящую подсоленную воду вводят пшено и варят 10-15 минут, затем добавляют нашинкованный лук и заправляют молоком или сметаной..



KARACHAI NATIONAL DISHES

КАРАЧАЕВСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Khychin is a pie made of unleavened dough with various fillings. They are fried in vegetable oil, and Balkarian ones are fried in a dry frying pan. The classic filling for hychines is a mixture of cheese and boiled potatoes. Also very popular are hychines with meat (et-hychin), with cheese and beet tops (chyugyundur-hychin), hychines with the addition of pumpkin, green onions, wild herbs (wild cherry), forest fruits, etc.

Хычин – пирог из пресного теста с различными начинками. Их жарят в растительном масле, а балкарские – на сухой сковороде. Классическая начинка для хычинов – это смесь сыра и вареного картофеля. Также весьма популярны хычины с мясом (эт-хычин), с сыром и свекольной ботвой (чюгюндюр-хычин), хычин с добавлением тыквы, зеленого лука, дикорастущих трав (черемша), лесных фруктов и др.

