

BALKARIAN NATIONAL DISHES

БАЛКАРСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Lapses – chowder with dumplings. The broth for it is cooked from beef, and dumplings are made from corn flour – they are fried in oil and boiled in broth.

Ляпс – похлебка с галушками. Бульон для нее варится из говядины, а галушки делают из кукурузной муки – их обжаривают на масле и варят в бульоне.

Lyagur is dried meat, which the Caucasian peoples usually prepare for the winter, stewed with potatoes.

Лягур – это вяленое мясо, которое кавказские народы обычно заготавливают на зиму, тушеное с картофелем.



BALKARIAN NATIONAL DISHES

БАЛКАРСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Kebab – with a variety of recipes. The national kebab called zhal-baur is made from lamb fat and liver. The ingredients are wrapped in a film of internal fat, smeared with brine, strung on a skewer and fried on coals.

Шашлык - с разнообразием рецептов. Национальный шашлык под названием жал-баур готовится из бараньих сала и печени. Ингредиенты заворачивают в пленку от внутреннего жира, смазывают тузлуком, нанизывают на шампур и жарят на углях..

