

ADYGHE NATIONAL DISHES АДЫГЕЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Lilibj is a kind of recipe for stewed beef (or lamb) soaked in spices and herbs.

Лилибж - своеобразный рецепт тушеной говядины (или баранины), пропитанной специями и травами.

Koyazh is a hot quick snack, easy to prepare and unforgettable after the first bite. The main ingredient is Adyghe cheese, which is fried in butter and served with fragrant greens of onion feathers and coriander.

Кояж - горячая быстрая закуска, проста в приготовлении и незабываема уже после первого укуса. Основной ингредиент - адыгеский сыр, который обжарив на сливочном масле, подают с ароматной зеленью луковых перьев и кинзы.



ADYGCHE NATIONAL DISHES АДЫГЕЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Shchhu is ordinary fermented milk, which is drunk both in its pure form with the addition of sugar or honey, and is added to sauces. Shchhu is "friendly" with spices and herbs, so it sets off meat dishes well. By the way, sour milk helps an unprepared stomach digest high-calorie dishes of Adyghe cuisine.

Щху - это обычное сквашенное молоко, которое пьется как в чистом виде с добавлением сахара или меда, так и добавляется в соусы. Щху «дружит» со специями и травами, поэтому хорошо оттеняет мясные блюда. Кстати, кислое молоко помогает неподготовленному желудку переварить калорийные блюда адыгейской кухни.

