



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BESHBARMAK (KAZAKİSTAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg kuzu eti  
2 adet soğan (ince doğranmış)  
2 litre su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 adet defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı kekik  
Erişte için:  
2 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 su bardağı su

Eti büyük bir tencereye alın, üzerine suyu ekleyerek kaynatın.

Kaynama sırasında üzerinde biriken köpükleri alın ve içine doğranmış soğan, tuz, karabiber, kekik ve defne yaprağını ekleyin.

Orta ateşte 2-3 saat pişirin, etin iyice yumuşaması gerekiyor.

Unu bir kaba alın, üzerine yumurta, tuz ve su ekleyerek yoğurun.

Hamuru ince açın ve şeritler halinde kesin.

Kestiğiniz erişteleri dinlendirin.

Haşlanan etleri sudan çıkarın ve küçük parçalar halinde didikleyin.

Erişteleri etin suyunda 5-7 dakika kadar pişirin.

Servis tabağına önce erişteleri koyun, üzerine etleri yerleştirin ve soğanları ekleyin.

En üste sıcak et suyundan gezdirerek servis edin.

Not: Beshbarmak, özellikle Orta Asya'nın geniş bozkırlarında doğan ve nesiller boyunca kuşaktan kuşağa aktarılan tarihi bir yemek. "Beş parmak" anlamına gelen bu kelime, yemeğin geleneksel olarak elle yenmesinden geliyor.



