



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞPARMAK (KIRGIZIŞTAN)

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

1 kg kuzu ya da at eti (isteğe bağlı siğir eti)
500 gr un
2 yumurta
1 ay bardağı su
2 soğan
Tuz
Karabiber
Et suyu için:
3-4 defne yaprağı
Tane karabiber

Eti geniş bir tencereye koyup üzerine su ekleyin. Defne yaprağı, tane karabiber ve biraz tuz ilave edin. Et yumuşayana kadar haşlayın ve ardından suyunu süzerek bir kenarda bekletin. Un, yumurta, su ve tuzu karıştırarak sert bir hamur yoğurun. Hamuru dinlendirdikten sonra ince bir şekilde açın ve uzun, geniş şeritler halinde kesin. Haşlanan etin suyunda, hazırladığınız hamur şeritlerini birkaç dakika pişirin. Hamur, etin aromasıyla lezzetlenecek. Servis tabağına önce pişen hamurları yerleştirin. zerine didiklenmiş ya da dilimlenmiş etleri ekleyin. İnce dilimlenmiş soğanlarla süsleyip sıcak servis edin.

