



BEŞPARMAK (KIRGIZİSTAN)

Kasım Özsan

600 gram kuzu eti (kemiksiz)
200 gram kuyruk yağı
1 adet elde açma yufka. (Hamuru mantı hamura gibi olur.)
4 adet soğan
4 adet koyun beyni
İsteğe göre baharat

Eti normal tuzlu suda haşlayın ve pişirin. Kuyruk yağını ve beyinleri de aynı suda haşlayın. Hepsini ufak ufak doğrayın ve bir kaba koyun. Yufkadan ince ince doğrayıp etin suyunda haşlayın ve bir tepsiye alın. Soğanları yarım halka şeklinde ve biraz kalınca doğrayıp etin suyunda haşlayın. Doğranmış yufkanın üstüne etleri, yağı, beyinleri ve baharatı yayın. Haşlanmış soğanları da üste yaydıktan sonra yerken her tabağa azar azar koyup üstüne et suyundan koyun. Yanında salatayla servis yapın.

