



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BİŞBARMAK (KIRGIZİSTAN)

750 gram et  
4 adet patates  
2 adet soğan  
1 kaşık un  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı su  
1 kaşık margarin  
4 bardak et suyu

Kaburga eti kullanın. Eti pişirin ve hamuru hazırlayın. Hamuru erişte kalınlığında açtıktan sonra baklava dilimi büyüklüğünde kesip et suyunda pişirin. Pişince delikli tabağa alın ve tereyağı ya da et suyunun yağı ile yağlayın. Et suyunda patatesleri de pişirin. Erişteye soğan vb. baharatları katın. Tabağa koyun, üstüne et, patates koyun.