



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAĞMAN (KAZAKİSTAN)

İçindekiler:

Hamur için malzemeler:

Un

Yumurta

Tuz

Su

Et suyu malzemeleri:

Et

Kuyruk yağı

Lahana

Soğan

Patates

Biber

Havuç

Domates

Sarımsak

Tuz ve biber

Yapılışı:

Hamuru tel haline getirilir. Bunlar tuzlu suda kaynatılır. Sonra soğuk suda durulanır.

Et suyunu yapmak için et ve kuyruk yağı küçük parçalarda kesilir, patatesler zar halinde kesilir, havuçlar, lahana ve Türk biberi dilim halinde kesilir.

Soğan yüzük halinde kesilir, domatesler kayık halinde kesilir ve sarımsak doğranır. Erimiş yağda soğan yavaş yavaş pişirilir ve sonra üstüne et koyulur ve suyu çekene kadar pişirilir.

Sarımsak, patates, domates, biber ve havuç koyulur.

Bu malzemelerle yarı piştikten sonra su koyulur, tuz, biber ve lahana da eklenir ve bunların hepsi yavaş yavaş pişirilir.

Servis yapılmadan önce hamur telleri kaynamış suda yumuşatılır ve bunlar et suyunla kat kat üst üstüne koyulur. Lağman büyük bir tabakta servis yapılır.