

Peyenm

600 гр. муки 2 яйца картофель 4-5 шт соль по вкусу лук репчатый -1 шт

мясо баранина, говядина или конина В нашем случае, варили конинное мясо

«қазы» и қонинную толстую қишқу «қарта»





Сварить мясо, время 2 часа. Замесить тесто. Всыпаем муку в

миску, разбить 2 яйца.

посолить.

Песто нарезать на небольшие куски. круглой формы.

Их обваливаем в муке.





Расқатываем тесто тонқим слоем. Шақ вқуснее.Сқладываем н моқрое

полотенце.



Чистим қартофель.

Режем на 2 части. Чистим лук. режем полукольцами.





В бульон добавляем кусочки теста. Варим 5 мин. под закрытой крышкой. и на большом огне.

На подготовленное, круглое блюдо выкладываем тесто, после мясо, далее картофель по кругу..

После мясо. на него лук.
Польем горячим бульоном.



Бешбармақ переводится қақ 5 пальцев. Потому-что его едят пальцами.

ПРИЯПНОГО АППЕПИППА!