

*Бешбармак по-казахски  
от семьи Марии Жаиловой*



# Бешбармак.

( Перевод с Казахстанского - пять пальцев. Кушать бешбармак принято руками, возможно, поэтому блюдо и носит такое название. )

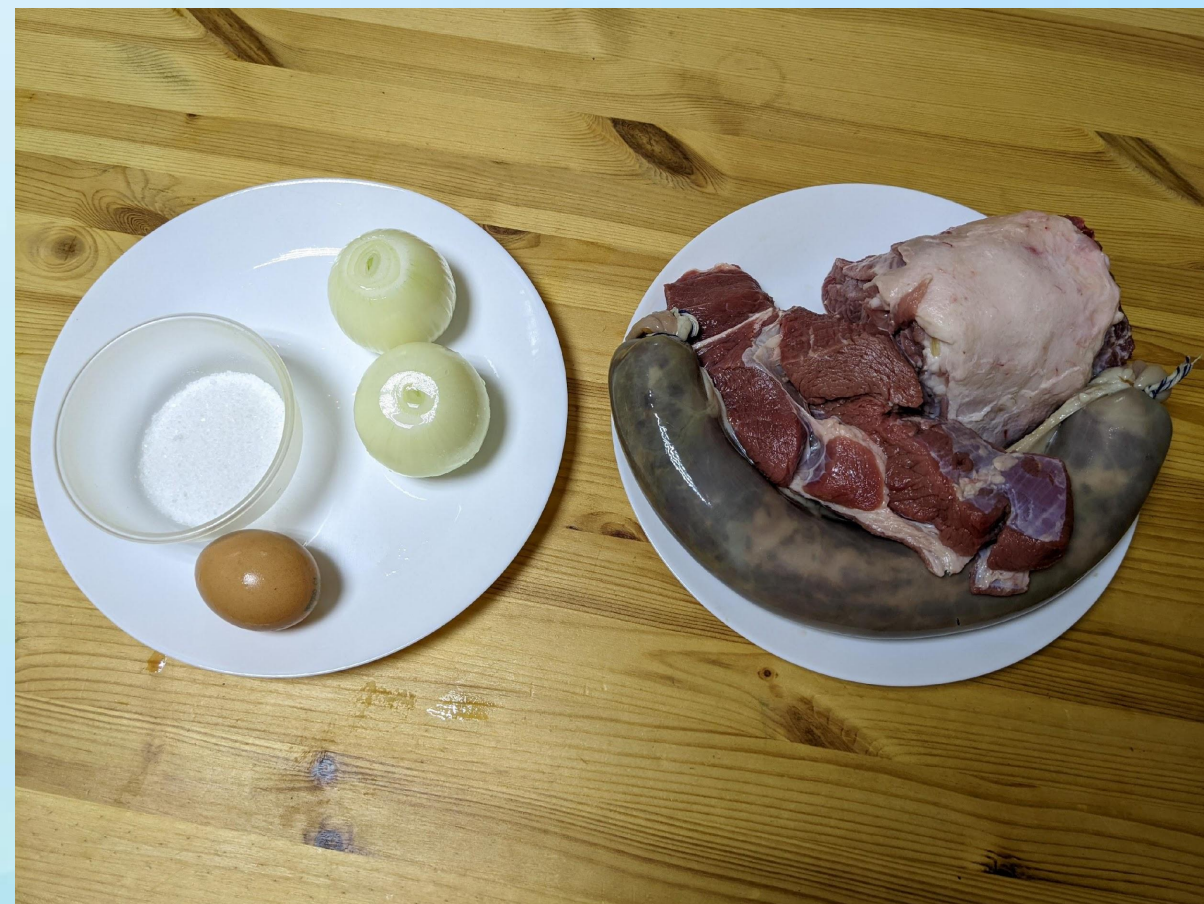
Национальное блюдо кочевых народов. В Казахстане именуется как Ет ( мясо, мясо по-казахски ) обычно готовится по большим праздникам или по случаю дорогих гостей.

Мясо в бешбармак очень хорошо разваренное и легко крошится на волокна.

Считается, что плохо крошенное мясо в бешбармаке-знак неуважения к гостям или старым людям, ведь им очень трудно жевать большие куски мяса. Готовится блюдо может аж из четырех видов мяса: говядина, баранина, конина и верблюжатина.

## Ингредиенты

- Ет ( мясо)
- Жайма ( полуфабрикат из теста в форме прямоугольников или квадратов)
- Сурпа (мясной бульон)
- Туздук (луковая заправка)
- Сегодня для приготовления Ет нам понадобится:
- Для сурпы - Говядина (мы взяли лопатку), баранина (у нас это шея) и колбаса из
- конины (казы), соль.
- Для жаймы - бульон, яйцо, мука.
- 1 яйцо, лук, зелень (у нас петрушка).



Мясо моем, укладываем в кастрюлю с холодной водой, солим и ставим на огонь.

Варим 2,5-3 часа, постоянно убирая образовавшуюся пену на поверхности бульона.



Примерно через 1,5 часа можно вынуть казы, и отлить бульон для жаймы.

Этому бульону дать остыть, он не должен быть холодным, и замесить тесто с добавлением яйца.



Тесту дать отдохнуть в холодильнике 30 минут. Раскатать в тонкую лепешку и нарезать на порционные прямоугольники.



Вынимаем мясо и крошим его.  
Казы нарезаем кружками.  
В кипящий бульон забрасываем  
жайму (кусочки теста) и варим 2-3  
минуты помешивая, чтобы она не  
слиплась. Так как тесто свежее, то  
процесс приготовления очень  
быстрый.





Лук нарезаем кольцами.

Прежде чем выложить жайму, тарелку нужно облить бульоном, чтобы жайма не прилипла ко дну.

Забрасываем в бульон лук и варим так же 2-3 минуты, он должен остаться хрустящим, но утратить свой острый вкус.



Для подачи блюда на тарелку выкладываем жайму, на неё выкладываем мясо, лук и украшаем петрушкой.

Как кушать бешбармак?!

Напомним, что это кушанье едят руками:

На жайму укладывают кусочек мяса и лук, заворачивают и кушают прямо руками.

Приятного аппетита!

