

**БОУ г.Омска «Средняя общеобразовательная
школа №127**

«Варка» «Бешбармак»

**Выполнил: Коштаев Саян Асланович,
4 года.**

**Воспитатель : Климашонок Анастасия
Валерьевна, Шлегель Ирина Геннадиевна**

Рецепт

600 гр. муки

2 яйца

картофель 4-5 шт

соль по вкусу

лук репчатый -1 шт

мясо баранины, говядина или конина

В нашем случае, варили конинное мясо

«казы» и конинную толстую

кишку «карта»





Сварить мясо,
время 2 часа.
Замесить тесто.
Всыпаем муку в
миску, разбить 2 яйца.
посолить.

Тесто нарезать
на небольшие куски.
круглой формы.
Их обваливаем в муке.



Раскатываем тесто
тонким слоем.

Так вкуснее. Складываем на
мокрое
полотенце.



Чистим картофель.

Режем на 2 части.

*Чистим лук,
режем полукольцами.*



Когда мясо сварилось, вынимаем.
делим на кусочки.
в бульон кладем картофель,
варим до готовности. вынимаем его.
В миску с луком
добавляем бульон.
Ошпариваем его..



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.



Бешбармак переводится как
5 пальцев.

Потому-что его
едят пальцами.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!