Introduction :

Le "Beshbarmak" est un plat typique d'asie centrale. Préparé à base de mouton bouilli et de pates, il se mange dans un grand plat commun, et chacun se sert avec sa main (droite). D'où le nom : "Besh" = cinq, "Barmak" = doigts.

Voilà comment préparer un bon "Beshbarmak" :

1. Choisissez un beau mouton, en bonne santé si possible.

2. Rendez lui hommage en buvant un ou deux verres de vodka. Eric, Davay!

3. Attachez lui les pattes

4. Partitionnez la carcasse du mouton et à l'aide d'un bon couteau, coupez

5. Quand le flot diminue, augmentez l'entaille dans la gorge

6. Lorsque le mouton ne bouge plus, retirez le lien des pattes. Le sang ne doit plus couler.

7. Coupez [illegible] des pattes et du tour du mouton puis retirez

8. Vous devez obtenir un plan de travail propre

9. Entaillez ensuite le ventre afin d'avoir accès aux vicères

13. Rendez hommage une dernière fois à la peau de ce brave animal

14. Puis retirez lui les extrémités des pattes. "Bien joué gamin !"

15. Enfin, retirez lui la tête.