

Un tour en vélo ...

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46

Introduction :

Le "Beshbarmak" est un plat typique d'Asie centrale. Préparé à base de mouton bouilli et de pâtes, 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

Un tour en vélo ...

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



4. Positionnez le mouton sur le côté et tenez-le fermement. Prenez 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.

Un tour en vélo ...

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



7. Les pattes et les pattes au moins au moins retirez

les pattes et les pattes au moins au moins retirez



8. Vous devez obtenir un plan de travail propre



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

Un tour en vélo ...

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



Les grandes mégapoles d'elles s'en occupe. Faites

quelques côtes, vous devez maintenant avoir un accès facile à la viande

les parties de viande se

Un tour en vélo ...

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



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.

Un tour en vélo ...

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



Et si on se faisait un tour de France à vélo, on pourrait aller à la découverte de la France !!

Attendez-vous à une température de 48°C à l'arrivée !!

Après un tour de France à vélo, on pourrait aller à la découverte de la France !!