

Кыргыздын улуттук тамактары

Быжы бул илгертен жасалып келген тамак. Азыркы мезгилге чейин жасалып, тоюмдуу тамак деп таанылган.



Негизги курамы: Ичеги, боор, пияз, күрүч, [сабиз](#), чеснок и Лавр жалбырагы



Даярдоо ыкмасы

КыргызстанКеректелүүчү азыктар: Койдун кара ичегиси, 1-1,5 кг эт, 350-400 грамм ич май, 400-450 грамм күрүч, 3-3,5 кашык талкан, жарым боор, 1 көк боор, 500-1000 грамм нан, 200 грамм пияз, бир баш сарымсак, бир боо ашкөк, татымына жараша туз, зире, калемпир, мурч.

Даярдоо ыкмасы: быжыны бышыраардан мурда ичеги-карындарды таза жууп, тазалап, туз татытылган муздак сууга чылап коюп, фаршын даярдоо керек. Ал үчүн сулп этти 2-3 литр азыраак туз кошулган муздак сууга салып, бир аз кайнатуу талап кылынат. Кайнаган этти чыгарып, колго майда туурайт. Эттин шорпосуна таза жуулган күрүчтү салып, күрүч жумшаганча кайнатат. Тууралган этти шорполуу күрүчкө кошуп, үстүнө калемпир-мурч, зире, ич май, пияз, сарымсакты туурап, татымына жараша туз салып демдеп коет. Андан кийин боор менен көк боорду жыгач кашык менен эзип, фарштын үстүнө куюп, 1-2 аш кашык талкан же ун салып аралаштырат. Даяр болгон фаршты тузу сиңген ичегиге куюп, 1-2 саатча жай кайнатып бышырат. Фарш салынган ичегинин ар бир 30-35 см аралыгы жип менен байланып турушу шарт. Бышканча ичегинин көөп чыккан жерлерин ичке ийне менен сайып туруу керек. Антпесе, жарылып кетиши ыктымал.

