Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Тамтак тириди

Tamtak Tiridi

1 кг. баранины с косточками
1 шт. черствого хлеба испеченного в тандыре
3 луковицы
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
4 стакана мясного бульона
Сверху:
Пол пучка петрушки

Мясо баранины положить в скороварку, залить водой выше на 1 палец и варить минут 25.
Затем убрать косточки и порезать на кусочки.
Слив. масло растопить на среднем огне, добавить порезаный полукольцами лук и 0,5 ч.л. соли, пассировать.
Хлеб порезать ломтиками, затем маленькими квадратиками и положить на противень.
Полить сверху мясным бульоном, затем выложить пассированный лук, посолить, поперчить.
Затем выложить мясо, еще немного посолить, поперчить и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 15 минут.
Перед подавчей украсить рубленной петрушкой.

Рецепт блюда принадлежит г. Анкара. В оригинале лук не пассируют, немного жмут с солью.

© ml.md (русский) рецепт #: 1680 | название рецепта: Тамтак тириди | история: 26.04.2024 - 22:11