

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

Machoe pary Sakızlı Yahni



1 кг. филе говядины 500 гр. лука-шалот 3 зубчика чеснока 3 кусочка высококачественной пищевой смолы 0,5 стакана растит. масла 5-6 ст.л. виноградного уксуса 1 ст.л. томатной пасты 1 ч.л. соли

- # Мясо порезать кубиками, положить в кастрюлю (ничего не добавлять), закрыть крышкой и готовить на среднем 30 минут.
- # Лук почистить, пассировать целиком в масле. Затем добавить томатную пасту, измельченный чеснок, уксус и соль.
- # Затем выложить лук в мясо, перемешать и добавить дробленную смолу.
- # Добавить немного горячей воды, закрыть крышкой и готовить 20 минут.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит пригороду Измира Чешме.