



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

Чёбан Кавурма

Çoban Kavrurma



1 кг. баранины (мелкими кусочкам)
2-3 зелёных перца
1 большая луковица
1 чайн.ложка соли
Пол.чайн.ложки чёрного молот.перца

- # Кусочки баранины (с разных частей) положить в кастрюлю.
- # Добавить мелко порубленный лук и порезанный толщиной 2см перец.
- # Потушить на среднем огне, не добавляя масла.
- # Перед тем как снять с огня, посолить и поперчить.
- # Подавать горячим.

Чёбан Кавурма готовится только с мясом. Лук и перец добавляют по желанию, для вкуса.