



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

Курица с соусом «Беенди»

Beğendili Tavuk



1 целая курица
4 ст.л. оливкового масла
2 помидора
2 шт. зеленого тонкого перца
1 ч.л. соли
Для соуса:
5 шт. баклажан (1 кг.)
2 ст.л. муки
2 ст.л. слив. масла
2 стакана молока
1 горсть тертого на терке сыра
0,5 ч.л. соли
Половина лимона

Баклажаны помыть, не очищая проткнуть ножом в нескольких местах, положить в форму для духовки и запечь при температуре 200 градусов.

Курицу разделить на части, кожу снять, положить в мелкую кастрюлю.

Помидоры очистить от кожуры, порезать кубиками, перец очистить от семечек, мелко порезать. Добавить оливковое масло и соль, перемешать и выложить на курицу.

Кастрюлю закрыть крышкой и готовить на среднем огне 25-30 минут.

Приготовим соус: Баклажаны разрезать вертикально, ложкой выскрести мякоть, мелко порезать и сбрызнуть соком половины лимона.

В кастрюлю положить муку и слив. масло. Помешивать пока мука изменит цвет, затем добавить холодное молоко и готовить до загустения. Сверху выложить баклажаны, когда закипит, посолить, добавить сыр, и снять с огня.

На сервировочную тарелку выложить соус с баклажанами, сверху положить курицу. Подавать украсив петрушкой.

Рецепт соуса «Беенди» дошел до наших дней со времен Османской империи, в оригинальном рецепте сыр не используется.