



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

Овощное рагу Türlü Güveci



250 гр. зеленой фасоли
2 средних баклажана
1 средний кабачок
2 средние картошки
4 крупных помидора
6 шт. зеленого длинного перца
 $\frac{3}{4}$ стакана растит. масла
3 средние луковицы
2 ч.л. соли

- # Фасоль перебрать, очистить от хвостиков, помыть, порезать шириной в 2 пальца. Баклажаны очистить от кожуры, положить в соленую воду на 30 минут, затем порезать полукольцами. Кабачок очистить и порезать как баклажаны.
- # Лук мелко порезать, перец очистить от семечек и крупно порезать. Картошку очистить и порезать кубиками размером с грец. орех. Помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками.
- # На дно глиняного горшка выложить слоями сначала немного лука, затем фасоль, затем снова лук, перец и помидоры.
- # Сверху положить кабачок, снова лук, перец и помидоры. Затем положить картошку, снова лук, перец и помидоры. Последними положить баклажаны и оставшийся лук, перец и помидоры.
- # Посолить, полить маслом. Поставить на сильный огонь, тушить 15 минут, затем огонь убавить и готовить 1,5 часа.
- # Снять с огня, 15 минут крышку не открывать, затем овощи хорошо перемешать и можно подавать.

Овощное рагу также можно приготовить и в кастрюле, однако глиняная посуда придаст блюду свой, свойственный ей аромат земли.