



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

---

## Баранина с Грибами

Mantarlı Kuzu



1,5 кг.баранины без костей  
1 кг.грибов  
4 зелён.перца  
2 луковицы  
8 стол.ложек раст.масла  
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца  
1 чайн.ложка тмина  
1,5 чайн.ложки соли

# Баранину порезать на 8-10 частей, положить в кастрюлю, налить воды, чуть ниже уровня мяса, поварить и снять с огня, когда будет почти готово.  
# Грибы порезать на несколько частей, поварить 10 мин. в небольшом количестве воды с соком половины лимона. Воду слить, грибы выложить на противень средней величины.  
# Добавить крупно порезанные перцы и колцами лук, последним выложить отваренное мясо, посолить, поперчить.  
# Полить на противень 7-8 стол.ложек мяс.бульёна.  
# Запечь в духовке при температуре 190 гр.  
# Когда мясо станет поджаристым, посыпать тмин и поставить ещё на 5 мин. в духовку. Сверху полить горячего раст.масла. Подавать горячим.

Чтобы грибы не потемнели, нужно их варить в воде с лимон.соком.