



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

Хашлама с говядиной

Dana Haşlama



500 гр.говядины (мякоть)
2 средних картофеля
1 крупная луковица
4 зелён.перца
2 средних помидора
1 чайн.ложка соли
2 стакана воды

Мясо порезать кусочками со спичечную коробку. Картофель почистить, разрезать на 2 части. Лук очистить, разрезать на 4 части. Помидоры очистить от кожуры и порезать пополам.

Положить в скороварку мясо, перцы, лук, картофель и последними помидоры, посолить и налить воды.

Закрывать крышку, поставить на большой огонь, после того как закипит, убавить огонь и поварить ещё 15 минут. Выключить огонь.

Выпустить пар, открыть крышку и выложить вместе с бульёном на сервировочную тарелку.

Можно подавать к столу с мелко порезанной петрушкой и кусочками лимона.

Так же можно приготовить мясо баранины, тогда время приготовления сократить.