



Тушеные баклажаны с мясом

Patlican Orta



6 шт. баклажан (1 кг.)
800 гр. филе баранины
2 средние луковицы
3 помидора
4 шт. стручкового зеленого перца
2 зубчика чеснока
1 ст.л. томат. пасты
1 ст.л. слив. масла
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли
1 стакан воды

- # Мясо порезать кубиками, добавить 1 стакан воды и сварить в сковородке.
- # Баклажаны очистить от кожуры и положить в соленую воду на 30 минут.
- # В кастрюлю положить слив. и растит. масло, когда нагреется положить мелко порезанный лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Добавить очищенный от семечек крупно порезанный перец и мелко рубленный чеснок, пассировать некоторое время.
- # Затем добавить томат. пасту, соль, красный перец и мелко резаные помидоры.
- # Когда помидоры станут мягкими, добавить свареное мясо вместе с бульоном, довести до кипения.
- # В конце добавить порезанные на 4 части в длину, затем шириной в 3 пальца баклажаны, прижать, но не перемешивать.
- # Закрыть крышкой и на среднем огне готовить 25 минут.
- # Снять с огня, дать настояться минут 15-20, затем перемешать.

Рецепт принадлежит г. Конья. В оригинале томатную пасту и чеснок не используют.