



Тешрубе

Teşrube



1 кг.баранины без костей
4 баклажана
8 лепёшек для кебаба
3-4 веточки петрушки
Половина чайн.ложки красного молот.перца
Половина чайн.ложки соли
Для приправы :
1 средняя луковица
2 стол.ложки оливк.масла
Пол.чайн ложки красн.молот.перца
Пол.чайн.ложки соли
Для соуса :
1,5 стакана не сладкого йогурта
4 дольки чеснока
Пол.стакана воды
Пол.чайн.ложки соли

- # С вечера, за день, мясо порезать кусочками в размер со спичечную коробку, добавить олив.масло, соль,тмин,красн.мол.перца и тёртого лука. Убрать в холодильник на нижнюю полку.
- # На следущий день, поджарить на тефлон.сковоротке до золотистого цвета, не добавляя масла.Переложить в кастрюлю, налить 3 стакана воды и поставить варить.
- # Пока мясо варится, баклажаны очистить от кожицы, порезать на две части и положить в солёную воду для того, чтобы не было горечи.
- # После, воду вылить, баклажаны немного поджарить на оливк.масле и добавить в кастрюлю к мясу.(мясо должно повариться минимум 35 мин.)
- # Лешёшки порезать квадратами, переложить в сервир.тарелку(1 лепёшка на 1 персону),чтобы размягчить, сверху полить немного бульёна из кастрюли. Полить йогурт с давленным чесноком, на верх выложить баклажаны и мясо в нужном количестве.
- # Украсить петрушкой и красн.молот.перцем, подавать к столу.

Тешрубе- старинное национальное блюдо города Килис.