



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

---

## Таш Кебабы

Tas Kebabi



1 кг. баранины ( мелкими кусочками)  
4 стол.ложки раст.масла  
2 помидора  
1 луковица  
1 стол.ложка томат.пасты  
1 чайн.ложка муки  
4 стакана воды

- # Разогреть в кастрюле раст.масло, добавить мясо,когда выпариться жидкость, высыпать мелко порезанный лук.
- # Добавить томат.пасту и муку, потушить 2 минуты, положить очищенные и мелко порезанные помидоры.
- # Немного потушить,посолить и вылить 4 стакана горячей воды.
- # Варить 1 час на медленном огне.
- # Подавать горячим.

В Таш Кебаб иногда готовят с овощами, такими как морковь или картофель.