



Нийде тавасы

Niğde Tavası



1 кг. филе баранины
1 маленькая головка чеснока
5 шт. зеленого стручкового перца
5 помидоров
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли

- # Чеснок почистить, порезать на несколько частей. Помидоры очистить от кожуры и порезать крупными дольками.
- # Мясо порезать кубиками, добавить помидоры, перец, чеснок, масло и соль, хорошо перемешать.
- # Выложить мясо в смазанную маслом форму и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить 45-50 минут.
- # Подавать горячим.

В оригинале, вместо растит. масла используют курдючное сало.