



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

Фаршированный Кебаб

İçli Kebab



1 кг. не жирного фарша
1 крупная луковица
4 средних помидора
Для начинки:
2-3 перца
1 стакан тертого на терке сыра
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Для гарнира:
3 шт. картошки
3 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. соли

- # Фарш положить в чашку, добавить тертый на терке лук, соль и перец, месить минуты 3-4. Поставить в холодильник на 20 минут.
- # Помидоры очистить от кожуры и мелко порезать. Перец очистить от семечек, тоже мелко порезать.
- # Затем фарш выложить в форме прямоугольника на пищевую пленку.
- # Сверху поочередно выложить тертый на терке сыр, перец, затем помидоры.
- # С помощью пленки завернуть фарш рулетом и положить на противень застланный пергаментной бумагой.
- # Сверху немного смазать оливковым маслом.
- # По краям выложить порезанный соломкой картофель, сбрызнуть его оливковым маслом и посолить.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить минут 40.
- # Достать из духовки и минут через 10 порезать ломтиками шириной с палец.
- # Подавать с картошкой.

Оливковым маслом смазываем поверхность для того чтобы рулет из фарша не потрескался.