



Кайт Кебабы

Kağıt Kebabı



1 кг.баранины без костей (мелкими кусочками)
2 стол.ложки раст.масла
1 луковица
1 чайн.ложка муки
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки тмина
Пол.чайн.ложки чёрн.молот.перца
3 стакана кипячёной воды

- # Налить масло в кастрюлю, разогреть и положить мясо.
- # Когда жидкость выпарится, добавить мелко порезанный лук и несколько раз помешать.
- # Поперчить, добавить муку. Потушить 5-6минут на медленном огне.
- # Долить 3 стакана горячей воды и варить 1 час.
- # Перед тем как снять с огня, посыпать тмина и соли.
- # Отрезать 6 листов фольги размером 30х30см.
- # Завернуть в фольгу приготовленное мясо(конвертами).
- # Выложить на противень(уголками фольги вниз).
- # Запечь в духовке 10 мин.при температуре 220гр. и подавать к столу.

Мясо можно завернуть в масляную бумагу.