



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

Килис кебаб

Kilis Kebabi



400 гр. фарша
0,5 стакана панировочных сухарей
3 баклажана
1 луковица
0,5 ст.л. перечной пасты
0,5 ст.л. томатной пасты
3 помидора
3 шт. стручкового зеленого перца
4 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Баклажаны очистить от кожуры и оставить в соленой воде на 30 минут.
- # В фарш добавить панировочные сухари, немного соли и перца, месить 4-5 минут. Накатать фрикадельки размером чуть больше фундука.
- # Баклажаны порезать кубиками, разложить на противне застланном пергаментной бумагой. Фрикадельки положить на оставшиеся пустые места.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить примерно 25 минут.
- # В это время обжарить в масле мелко порезанный лук и перец.
- # Добавить перечную и томатную пасты, жарить несколько минут.
- # Затем добавить очищенные от кожуры, порезанные кубиками помидоры, посолить.
- # Когда помидоры приготовятся добавить к ним баклажаны и фрикадельки.
- # Закрывать крышкой и готовить 10-15 минут.
- # Подавать горячим.

Фарш для фрикаделек лучше использовать жирный.