



Чёр Кебаб с Баклажанами

Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı



500гр. Баранины без костей (мелкими кусочками)
4 баклажана
1 луковица
3 стол.ложки раст.масла
4 зелён.перца
Пол.стол.ложки томат.пасты
2 помидора
1 чайн.ложка соли
2 стакана воды

Налить в кастрюлю 3 стол.ложки раст.масла, положить мясо.Тушить пока не выпарится жидкость, добавить мелко порубленный лук.Немного потушить, добавить томат.пасту,посолить и выключить огонь.(мясо должно быть без жидкости).

Очистить баклажаны от кожуры (полосками), подержать в солёной воде 30 минут и порезать кольцами по 2 см.

Насадить на тонкие шампуры длиной 12-14см.по очерёдно кусочки баклажан, мяса, перцев, помидор.

Готовые кебаб выложить в кастрюлю, налить 2 стакана воды и варить 30 минут на медленном огне.

Подавать горячим.

Кебаб нужно готовить в той же кастрюле, где тушилось мясо, таким образом масло, том.паста и лук будет готовым соусом для кебаба.