



Кебаб с Йогуртом

Yoğurtlu Kebap



500 гр.говяжего фарша (без жира)
1 крупная луковица
500 гр.не сладкого йогурта
5 долек чеснока
6 лепёшек для кебаб
1 кофейн.чашечка раст.масла
6 зелён.перцев
9-10 веточек петрушки
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки красного молот.перца
1 стол.ложка томат.пасты
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
2 стол.ложки рас.масла

- # Фарш, тёртый на тёрке лук,соль и перец перемешать и помять 10 минут, дать постоять 1 час.Сделать маленькие котлетки размером с грецкий орех и толщиной с палец.
- # Котлеты поджарить на электрич.жаровне. Лепёшки порезать на несколько частей и положить на противен.
- # В томат.пасту добавить немного воды, долить 1 коф.чашечку раст.масла, немного посолить и потушить на небольшой сковоротке пока том.паста не изменит цвет.
- # Этот соус полить на лепёшки.
- # Поджаренные котлеты выложить на лепёшки с соусом.
- # Подавить чеснок с солью, перемешать с йогуртом и полить на котлеты.
- # Разогреть на сковоротке 2 стол.ложки раст.масла,добавив красного молот.перца и полить на йогурт.
- # Подавать украсив петрушкой.

Кебаб так же можно приготовить с кусочками мяса и не добавлять в йогурт чеснок.