



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

Кебаб с Йогуртом

Yoğurtlu Kebap



500 гр.говяжьего 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.