



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

Кебаб по Арабски

Arap Kebabi



500 гр.говядины (мелкими кусочками)
1 кг. спелых помидор
1 луковица
2 зелён.перца
7 стол.ложек раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
Пол чайн.ложки красн. молот.перца

- # Натереть на тёрке помидоры,положить в глубокую сковоротку, посолить (пол чайн.ложки соли) и тушить на медленном огне до изменения цвета.
- # Положить мясо (кусочками) в кастрюлю и пожарить на раст.масле пока не выпарится жидкость.
- # Добавить мелко порезанный лук, после тонко порезанный перец.
- # Когда будет готово, посолить,поперчить красным и чёрным перцем.
- # Далее, поджарить ещё несколько минут и добавить тушёные помидоры. Потушить 5 минут на среднем огне, снять с огня.

Кебаб национальное Сирийское блюдо города Алеп.