



Ислим Кебаб

İslim Kebabi



4 баклажана
500 гр.баранины
2 луковицы
1 стол.ложка томат.пасты
2 помидора
4 свеж.перца
1 чайн.кружка раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
Пол.чайн.ложки чёрн.перца
1 стакан масла для поджарки

- # Очистить баклажаны от кожуры и положить в солёную воду на 30минут.
- # Мясо порезать на очень мелкие кусочки, положить в кастрюлю с горячим раст.маслом, обжарить, когда жидкость выпарится, добавить мелко порезанный лук. Когда и лук будет готов, посолить, поперчить, добавить том.пасту, немного потушить и снять с огня.
- # Баклажаны достать из сол.воды, пропитать влагу бумажным полотенцем порезать на 4 полоски в длину.
- # Поджарить на горячем масле.
- # Поджаренные полоски из баклажанов выложить в миску знаком + , а третью поперёк, в середину положить мясную начинку, края баклажанов собрать на верх.
- # Баклажаны с мясом перевернуть и выложить на противень, на верх положить колечко из помидора и кусочек перца. Можно закрепить зубочисткой.
- # Таким образом, приготовить ещё несколько баклажанов с мясом, полить маслом, которое осталось после жарки баклажанов. Запечь в горячей духовке 15-20 минут при температуре 190.
- # Подавать горячим.

Ислим кебаб – блюдо Османской кухни.