



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

Кебаб в Лепёшке

Yufkalı Kebap



2 средние луковицы
500 гр.мяс.фарша
3 зелён.перца
3 спелых помидора
1 кофейн.чашечка раст.масла
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
5 тонких лепёшек
10 стол.ложек молока

- # Лук мелко порезать и высыпать в горячее масло, поджарить до золотистого цвета.
- # Добавить фарш и тонко порезанные перцы.
- # Когда выпарится жидкость, посолить, поперчить и добавить томат.пасту.
- # Немного потушить с томат.пастой, после, добавить очищенный и мелко порезанный 1 помидор.
- # Потушить ещё 5 минут, снять с огня и оставить остужать.
- # Каждый лист лепёшки порезать знаком +, на 4 части.
- # Одну часть лепёшки пропитать 1 ложкой молока, вторую положить сверху.
- # Получившийся треугольный кусочек лепёшки начинить 1 стол.ложкой фарша (без жидкости и масла), распределить по поверхности и свернуть рулетом.
- # Рулет свернуть кругом.
- # Таким образом приготовить 10 рулетов с начинкой и выложить на противень, смазанный маслом.
- # Запечь в горячей духовке, 30 минут при температуре 190.
- # Натереть на тёрке 2 помидора, добавить пол чайн.ложки соли и потушить до мягкости на масле, которое осталось после жарки фарша.
- # Приготовленный горячий соус из помидор полить на запечённые рулеты.
- # Подавать горячим

По желанию, можно полить не сладким йогуртом с давленным чесноком.