



## Кебаб в Лепёшке

Yufkali 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 запечёные рулеты.
- # Подавать горячим

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