



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

Кебаб Тепси

Tepsi Kebabi



Тонкие лепёшки (2 круглых листа)
600 гр.баранины (мелкими кусочками)
2 луковицы
4 зелёных перца
1 стол.ложка томатной пасты
5 стол.ложек раст.масла
Щипотка красн.молот.перца
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
4 стол.ложки раст.масла для лепёшек

- # В кастрюлю налить 5 ложек раст.масла, разогреть на среднем огне и положить мясо, закрыть крышкой.
- # Когда жидкость выпарится, добавить мелко порезанный лук и перец, порезанный 2 см.в длину.
- # Когда лук будет готов, добавить томатн.пасту,красный и чёрный перец, соль, помешать, потушить 5 минут и снять с огня.
- # Раскрыть один лист лепёшки, смазать раст.маслом (2 стол.ложки) и сверху положить второй лист.
- # Смазать противень раст.маслом (1 стол.ложка) и положить лепёшки, так что бы края были снаружи противеня.
- # На середину лепёшки выложить остывшее мясо, распределить по поверхности.
- # Края лепёшки собрать на верх, чтобы получился пирог и смазать раст.маслом (1 стол.ложка).
- # Запечь в духовке до золотистой корочки при температуре 190.
- # Достать из духовки, перевернуть. Перед подачей к столу порезать на кусочки.

Кебаб Тепси можно приготовить с мясом курицы или индейки.