



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

Кебаб (Тепси ети)

Tepsi Eti



500 гр. не жирного фарша
2 луковицы
4 зубчика чеснока
2 помидора
1 шт. красного перца
2 шт. стручкового зеленого перца
15-20 веточек петрушки
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. душистого перца
0,5 ч.л. корицы

- # Измельчить блендером лук, перец и чеснок. (Можно порезать ножом, только очень мелко).
- # Добавить фарш, мелко рубленную петрушку, соль, черный перец, душистый перец и корицу.
- # Хорошо вымесить.
- # Среднего размера форму смазать маслом, положить фарш и прижимая распространить фарш по всему дну формы.
- # Сверху можно украсить положив перец и помидоры.
- # Поставить кебаб в заранее разогретую до 210 градусов духовку, готовить до готовности.
- # Подавать горячим порезав квадратиками.

Блюдо имеет еще другое название " Тепси кебабы". Рецепт принадлежит региону Антакы.