



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 Антаки.