



Мараш тава

Maraş Tava



1 кг. не жирной баранины
4 луковицы
1 кг. баклажан
4 крупных помидора
4 шт. стручкового перца
6 зубчиков чеснока
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. красного острого перца
4 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
0,5 стакана воды

- # Баклажаны очистить, порезать сначала по диагонали на 4 части, затем на кусочки шириной с палец. Положить в подсоленную воду на 30 минут.
- # В среднего размера форму положить сначала порезаное кубиками мясо, затем крупно резаный лук, перец, рубленный чеснок,резаные кубиками помидоры и сверху баклажаны.
- # Посолить, добавить красный острый перец. Накрыть сверху фольгой или бумагой для выпечки.
- # Поставить в разогретую до 220 градусов духовку, готовить 30 минут.
- # Смешать воду, масло и томатную пасту и полить соусом овощи с мясом.
- # Убавить температуру до 190 градусов и не накрывая готовить в духовке еще 30 минут.
- # Подавать горячим.

В г. Каҳраманмараш это блюдо готовят с добавлением в мясо курдючного сала.