



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

---

## Мараş 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 порезанное кубиками мясо, затем крупно резаный лук, перец, рубленый чеснок, резанные 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. Кахраманмараш это блюдо готовят с добавлением в мясо курдючного сала.