



## Тамтак тириди

Tamtak Tiridi



1 кг. баранины с косточками  
1 шт. черствого хлеба испеченного в тандыре  
3 луковицы  
1 ст.л. слив. масла  
1 ч.л. красного острого перца  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1,5 ч.л. соли  
4 стакана мясного бульона  
Сверху:  
Пол пучка петрушки

- # Мясо баранины положить в сковорку, залить водой выше на 1 палец и варить минут 25.
- # Затем убрать косточки и порезать на кусочки.
- # Слив. масло растопить на среднем огне, добавить порезанный полукольцами лук и 0,5 ч.л. соли, пассировать.
- # Хлеб порезать ломтиками, затем маленькими квадратиками и положить на противень.
- # Полить сверху мясным бульоном, затем выложить пассированный лук, посолить, поперчить.
- # Затем выложить мясо, еще немного посолить, поперчить и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 15 минут.
- # Перед подачей украсить рубленной петрушкой.

Рецепт блюда принадлежит г. Анкара. В оригинале лук не пассируют, немного жмут с солью.