



Бублики "Тириди"

Simit Tiridi



4 бублика без кунжутных семечек
5 стаканов мясного бульона
Сверху:
2 стакан йогурта
3 зубчика чеснока
250 гр. фарша
1 кофейная чашечка растит. масла
1 ч.л. соли
1 ч.л. красного острого перца

- # В сковороде нагреть масло, добавить фарш, помешивая потушить. Снять с огня, посолить.
- # В йогурт добавить немного соли, взбить. Добавить измельченный чеснок, перемешать.
- # Бульон налить в кастрюлю, посолить и поставить на огонь, когда закипит, добавить порезанные кусочками шириной с палец бублики, варить пока бублики станут мягкими.
- # Бублики выложить на блюдо, залить йогуртом, выложить фарш и посыпать красным перцем.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Костомону. В оригинале используют бублики приготовленные в этом городе.