



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

Поджарка Сарымазы

Sarımazı Tavası



500гр фарша
1 луковица
3 картофеля
3 помидора
4 зелён.перца
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
7 стол.ложек раст.масла

- # Фарш,тёртый лук,1чайн.ложку соли и чёрн.перец помесить 10минут.
- # Пока фарш настаивается,почистить,порезать колцами в 10 см.картофель и помидоры.
- # Смазать противень раст.маслом (7стол.ложек).Положить кусочки картофеля,сверху,вторым слоем – помидоры.
- # Третим слоем, раскатать приготовленный фарш и посыпать 1чайн.ложку соли.
- # Сверху украсить помидорами и зелён.перцем.
- # Поставить в разогретую духовку и запекать 40-45минут,при температуре 200.
- # Подавать горячим.

Это блюдо готовят в турецком городе Антакия.