



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

Кебаб " Бую"

Buğu Kebabi



1 кг. маложирного филе баранины
30 шт. лука-шалот
8 зубчиков чеснока
4 помидора
1 чл. черного молотого перца
1 чл. соли
1 чл. тимьяна

Мясо порезать крупными кусочками, положить в кастрюлю, добавить очищенные лук-шалот и чеснок целиком.

Кастрюлю поставить на сильный огонь, помешивать пока мясо изменит цвет.

Затем добавить тертые на терке помидоры и соль, плотно закрыть крышкой и убавить огонь до минимума.

Не открывая крышку готовить 1,5 часа.

Снять с огня, крышку не открывать еще 10-15 минут.

Открыть крышку, добавить тимьян, перемешать.

Рецепт принадлежит кухне Османской империи 19 века.