



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

Кебаб "Буу"

Буђи Kebabi



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