



Рамадан кебаб

Ramazan Kebabi



800 гр. не жирного филе баранины
3 шт. среднего размера пиде (хлебная лепешка в ви-
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
2 стакана воды
Украсить:
7-8 веточек петрушки

Мясо порезать кубиками, обжарить на сильном огне, затем добавить кипящую воду, закрыть крышкой, варить на медленном огне 50 минут.

Снять с огня, не открывать крышку минут 15.

Пиде порезать не большими квадратиками, положить в 4 термостойкие тарелки.

Открыть крышку, добавить соль, перемешать. Мясо достать.

В бульон добавить черный перец, помешать. Затем полить бульоном пиде в тарелках.

Мясо положить сверху на пиде и поставить тарелки в разогретую до 200 градусов духовку на 10 минут.

Украсить мелко рубленной петрушкой.

Рецепт принадлежит турецким кочевникам. Блюдо также можно назвать "Афьён кебаб".