



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

---

## Фырыназы

Fırınağı



1 кг. жирных бараньих отбивных  
12 зубчиков чеснока  
6 шт. перца  
6 шт. помидоров  
5-6 ст.л. растит. масла  
0,5 ч.л. тимьяна  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. красного острого перца

- # Не большие кусочки отбивных посыпать солью, тимьяном и красным перцем.
- # Форму смазать маслом, выложить половину отбивных.
- # Сверху положить очищенные от семечек и порезанные на несколько частей 3 перца, весь чеснок, и 2 помидора порезанные кружочками.
- # Затем положить оставшуюся половину отбивных, перец и кольца помидоров.
- # Накрыть сверху фольгой и поставить в разогретую до 220 градусов духовку на 70-80 минут.
- # Подавать горячим.

Блюдо принадлежит г. Кайсери. Можно также приготовить в плоской глиняной посуде в каменной печи.