



Фырыназы

Fırınlaşması



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.