



## Луковая фантазия

Soğan Aşı



500 гр. филе баранины  
750 гр. лука-Шалот  
0,5 стакана нута  
1 средняя картошка  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ст.л. слив. масла  
1 ст.л. гранатового концентрата  
1 кофейная чашечка растит. масла  
1 ч.л. соли  
0,5 ч.л. шафрана  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
2 стакана воды

- # Нут замочить с вечера. На следующий день воду слить.
- # В сковорку положить мясо порезанное кубиками, нут, томатную пасту, соль и воду. Закрыть крышкой и варить 15 минут.
- # В сковороде растопить слив. масло, добавить лук-шалот, пассировать до прозрачности.
- # Картошку почистить, порезать кубиками, добавить к луку, готовить еще 10-15 минут.
- # Затем все добавить в мясо, варить пока картошка станет мягкой.
- # В маленькой сковороде накалить растит. масло, добавить черный перец и шафран, снять с огня.
- # Добавить в лук с мясом, затем добавить гранатовый концентрат, снять с огня.

Рецепт принадлежит г. Газиантеп.