



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

Блюдо из баклажан "Патлыжан ковалама"

Patlican Kovalama



1 кг. баклажан
2 луковицы
400 гр. филе баранины
1 ст.л. слив. масла
3 зубчика чеснока
4 шт. зеленого стручкового перца
3 помидора
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Баклажаны запечь в духовке целиком.
- # Мясо порезать кубиками, тушить без добавления воды и масла.
- # Добавить слив. масло и мелко резаный лук, готовить пока лук станет мягким.
- # Добавить крупно резанный перец и измельченный чеснок, через несколько минут добавить порезанные кубиками помидоры.
- # Затем добавить очищенные, мелко порезанные баклажаны, соль, перец, перемешать. Закрыть крышкой.
- # Готовить еще 15 минут, снять с огня.

Рецепт принадлежит г. Кайсери.