



Жареный перец по-татарски

Tatar Kızartması



40 шт. сушеного стручкового перца
2 стакана растит. масла
1 стакан йогурта
3 зубчика чеснока
0,5 ч.л. соли

- # Сушеный перец залить кипящей водой, поставить на средний огонь, закрыть крышкой, варить 15 минут.
- # Перец выложить в дуршлаг, дать стечь.
- # Затем пожарить перец в масле со всех сторон, выложить в блюдо.
- # В йогурт добавить измельченный чеснок и соль, перемешать и залить перец.

Если есть время, перец можно оставить на ночь в холодной воде, тогда варить его не нужно.