



Сызгыч

Sızgıç



1,5 кг. лука-порей
300 гр. говяжего фарша
1 луковица
1 ст.л. томатной пасты
1 кофейная чашечка растит. масла
0,5 ч.л. паприки
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
1,5 стакана воды

- # Лук мелко порезать, пассировать в масле до золотистого цвета. Добавить фарш, затем томатную пасту.
- # Лук-порей разрезать на части шириной в 4 пальца, затем разрезать в длину на 4 части.
- # Добавить лук-порей в фарш, добавить специи, перемешать. Закрыть крышкой и готовить 5 минут.
- # Затем добавить 1,5 стакана горячей воды, закрыть крышкой, готовить 35 минут.
- # Перемешать, подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Анкара. На местном языке "сызгыч" означает тушеная говядина. Если для приготовления использовать тушенику, достаточно 150 гр.