



## Блюдо из лука и бастурмы

Pastırmalı Soğan Sarartması



200 гр. бастурмы  
3 луковицы  
1 ст.л. томатной пасты  
0,5 ч.л. соли  
1 кофейная чашечка растит. масла  
0,5 стакана воды

- # Лук порезать полукольцами. Бастурму порезать на 3-4 части.
- # В кастрюле нагреть масло на среднем огне, добавить лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Добавить томатную пасту, пассировать еще несколько минут.
- # Добавить бастурму, посолить, готовить еще 2-3 минуты.
- # Затем добавить горячую воду и готовить еще 10 минут.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Бурса.