



Закуска из перца

Biber Aşı



20 шт. сущеного перца
1 крупная луковица
0,5 стакана растит. масла
1 ст.л. томатной пасты
0,5 ст.л. перечной пасты
1 ч.л. соли
Для заправки:
2 стакана йогурта
2 зубчика чеснока
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. сущеной мяты

- # В кастрюле закипятить воду, добавить перец, варить пока станет мягким.
- # Затем перец порезать .
- # В другой кастрюле пассировать в масле до золотистого цвета мелко рубленный лук. Добавить томатную и перечную пасту, тушить еще пару минут.
- # Добавить сваренный перец и соль, закрыть крышкой, готовить 10 минут.
- # Перед подачей заправить йогуртом с чесноком и залить накаленным маслом с мятой.

Рецепт принадлежит г. Ушак.