



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

Мясо в бумаге

Kağıtta Et



350 гр. фарша
3 зубчика чеснока
1 не большой красный перец
6-7 веточек мяты
Пол-пучка петрушки
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли

- # Перец очистить от семечек и мелко порезать. Петрушку, мяту и чеснок мелко порубить. Добавить фарш, специи, месить 2-3 минуты.
- # Противень застелить бумагой для выпечки, смазать поверхность маслом.
- # Фарш выложить на середину и прижимая руками растянуть в круглую тонкую лепешку.
- # Поставить противень в разогретую до 210 градусов духовку на 15-20 минут.
- # Достать из духовки и через 10 минут разрезать на 4 порции.

Блюдо арабского происхождения, принадлежит г. Хатай. Оригинальное название "Лахми ле варка".