



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

Миджирик аши

Micirik Aşı



250 гр. филе баранины
200 гр. сушеных баклажан
4 сушеных перца
10 сушеных помидоров
1 луковица
1 кофейная чашечка риса
3 зубчика чеснока
1 ст.л. томатной пасты
2 ст.л. слив. масла
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного перца
1 ст.л. красного перца
1 ст.л. сушеноей мяты

- # Сушеные баклажаны, перец и помидоры с вечера залить водой.
- # На след. день овощи порезать. Мясо порезать не большими кубиками.
- # В кастрюлю положить мясо, на среднем огне помешивать несколько минут, затем добавить слив. масло и мелко рубленный лук.
- # Когда лук поджарится, добавить томатную пасту и соль, затем сушеные овощи и рис. Залить 3-4 стаканами горячей воды.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, готовить 25 минут.
- # В конце добавить черный перец, красный перец и мяту, не мешать, закрыть крышкой. Снять с огня через 1 минуту.
- # Через 10 минут перемешать и можно подавать.

Рецепт принадлежит г. Газиантеп.