



Рагу с Кабачком

Kabak Bastı



1 стакан варёного крупного горох(нуга)
1 кг.кабачков
500 гр.говядины(кусочками)
2 луковицы
1 кофейн.чашечка раст.масла
1 стол.ложка томат.пасты
1 стол.ложка сухой мяты
Сок 1 лимона
1 чайн.ложка соли

- # Лук мелко порезать,поджарить на раст.масле до золотистого цвета.
- # Добавить мясо.
- # Когда мясная жидкость выпарится,добавить томат.пасту,ещё немного поджарить.
- # Добавить очищенные и порезанные кабачки,варёный нут,посолить.
- # Долить 2 стакана горячего мясн.бульёна,и варить пока кабачки не сварятся.
- # Перед тем, как снять с огня,добавить сухой мяты и сок лимона.

Это блюдо готовят в турецком городе Газиантеп.Можно,по желанию,вместо кабачков положить айву.