



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

---

## Рагу с Кабачком

Kabak Basti



1 стакан варёного крупного горох(нута)  
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,варённый 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.