



## Бастырма

Bastirma



600 гр. баранины  
3 баклажана  
3 помидора  
3 шт. перца  
3 зубчика чеснока  
1 стакан нута  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ст.л. перечной пасты  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
1 ст.л. слив. масла  
1 ст.л. высушенной мяты

- # Нут замочить в воде с вечера. На след. день воду слить, высыпать в сковорку, добавить порезаное кубиками мясо.
- # Налить воды чтобы чуть закрыла мясо, закрыть крышкой. Готовить на медленном огне 12 минут.
- # Баклажаны не очищая порезать кубиками как мясо, оставить в соленой воде на 30 минут.
- # Помидоры тоже порезать кубиками. Лук и чеснок мелко порубить.
- # Бульон из мяса слить в стакан. В бульон добавить томатную, перечную пасты и соль, хорошо перемешать.
- # В кастрюлю выкладывать поочереди сначала баклажаны, лук, чеснок, мясо и нут, затем помидоры.
- # Залить приготовленным бульоном с томатной пастой, закрыть крышкой, готовить на среднем огне 10 минут. Затем огонь убавить и тушить еще 30 минут.
- # Затем перемешать, полить накаленным слив. маслом с мятои, готовить еще 3 минуты.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит провинции Килис, что на юго-востоке Турции.