



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

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 скороварку, добавить порезанное 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 поочередно 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 нагретым слив. маслом с мятой, готовить еще 3 минуты.
- # Подавать горячим.

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