



Гелели кебаб

Geleli Kebap



500 гр. жирной баранины
4 баклажана
4 шт. зеленого стручкового перца
4 помидора
2 ст.л. слив. масла
1 ч.л. красного перца
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли

- # Баклажаны помыть, ножом сделать надрезы в нескольких местах, положить на противень и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 50 минут.
- # В сковороде растопить 1 ст.л. слив. масла, добавить порезанное кубиками мясо, помешивать пока испарится жидкость.
- # Добавить крупно резанный перец, пассировать 5 минут.
- # Затем добавить резаные кубиками помидоры, соль, красный и черный перец, тушить пока помидоры станут мягкими.
- # Баклажаны пока горячие очистить, мелко порезать.
- # В другой сковороде растопить 1 ст.л. слив. масла, добавить баклажаны, посолить, помешивать некоторое время.
- # В форму сначала выложить баклажаны, затем мясо. Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 15 минут.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Малатья.