



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

Овощное Рагу (Тюрлю)

Türlü



250 гр. баранины (мелкими кусочками)
2 картофеля
2 кабачка
1 морковь
25 стручков зелёной фасоли
2 баклажана
2 крупных помидора
1 стол.ложка томат.пасты
3 зелёных перца
1,5 ложки соли
2 крупные луковицы
5 стол.ложек раст.масла
3 стакана горячей воды

Разогреть в кастрюле раст.масло и положить мясо.Поджарить пока не выпарится мясная жидкость.

Добавить порезанный полукольцами лук,когда лук станет мягким -томат.пасту.

Добавить фасоль,зелён.перец,мелко порезанную морковь через 5минут-помидоры,баклажаны,картофель,кабачки,соль.

Немного потушить, долить 3 стакана горячей воды и готовить 35-40 минут сначала на среднем,после на медленном огне.Подавать горячим.

При приготовлении овощного рагу, нужно обратить внимание на то, что более твердые овощи готовятся дольше,поэтому их нужно ложить в первую очередь.