Кебаб Абант

Abant Kebabı

3 тонкие лепёшки
300 гр.говядины (филе)
2 баклажана
1 средний картофель
1 средняя луковица
1 средняя морковь
1 зелёный перец
1 кофейн.чашечка консер.горошка
1 средний помидор
1 стол.ложка томат.пасты
1 кофейн.чашечка подсолн.масла
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
1 чайн.ложка соли
Раст.масло для поджарки

Баклажаны очистить от кожицы и положить в солёную воду на 30 минут, для того чтобы пропала горечь, далее порезать кубиками баклажаны, картофель и морковь.
Овощи поджарить на горячем масле и выложить на бумажное полотенце.
В другую кастрюлю налить раст.масло, разогреть и положить мелко порезанные кусочки мяса. Когда жидкость выпарится, добавить мелко порубленный лук и зелён.перец.
Когда лук станет мягким, положить томат.пасту, помешать, добавить помидоры и обжаренные овощи.
После, добавить консер.горошек, посолить, поперчить и вылить 1 кофейн.чашечку горячей воды. Закрыть крышкой, варить на среднем огне в течении 20 минут.
Каждую тонкую лепёшку разложить и порезать на 8 треугольных частей. (24 части)
Готовые овощи с мясом процедить через ситечко.
2 треугольные части лепёшки соединить друг с другом, положить на широкий край достаточное количество начинки и завернуть как сигару.Так же начинить и оставшиеся части лепёшки. Выложить на маслянный противень, с верху немного смазать раст.маслом с помощью кисточки.
Запечь в предварительно разогретой духовке до золотой корочки, при температуре 210.
Достать из духовки, остудить, переложить на тарелки и сверху полить маслом,которое осталось после процеживания.
Подавать горячим, украсив листочками петрушки.

Кебаб Абант готовят в Турецком городе Болу