



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

Искендер İskender



500 гр.мяса (кусочек мякоти)
1 небольшая луковица
1 зелён.перец
2 чайн.ложки соли
2 стол.ложки раст.масла
2 стол.ложки томат.пасты
1 стакан воды
4 стол.ложки не сладкого йогурта
8 стол.ложек отваренной пшеничной крупы
4 лепёшки для кебаба

- # Мясо немного заморозить.Очень тонко нарезать. Мелко покрошить лук и перец, всё перемешать и дать постоять пол часа.
- # Налить 2 стол.ложки раст.масла в тефлон.сковородку, разогреть, добавить мясо с луком и перцем, когда выпарится жидкость,посолить и жарить до готовности.
- # Выложить на глубокую тарелку лепёшки, нарезанные квадратами.
- # На лепёшки выложить поджаренное мясо. На край тарелки положить 1 ложку йогурта и 2 ложки пшеничной крупы.
- # Томат.пасту развести в стакане воды,добавив пол чайн.ложки соли и покипятить. Полить на мясо.
- # Последним, полить 2 стол.ложки горячего раст.масла.

Если мясо так же приготовить, но не добавлять какие-либо продукты, получится шаурма.