



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

Кебаб с Фаршем

Kıymalı Kebab



500 гр. говяжьего фарша
3 стакана не сладкого йогурта
8 долек чеснока
4 лаваша
3 стол.ложки раст.масла
2 чайн.ложки сладк.молот.красн.перца
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Дл верха:
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка слив.масла
1 чайн.ложка красн.молот.перца
8-10 веточек петрушки

- # На сковороду налить 3 стол.ложки раст.масла, разогреть и бросить фарш, немного обжарить постоянно помешивая.
- # Добавить чеснок толчёный с пол чайн.ложкой соли, убавить огонь, посолить и поперчить. Тушить до готовности, постоянно помешивая.
- # На другую сковороду налить пол стакана раст.масла, положить слив.масло, красн.перец и обжарить на среднем огне.
- # Йогурт взбить с пол чайн.ложкой соли.
- # Лаваш порезать кубиками и положить на плоскую тарелку.
- # Сверху полить 1 стол.ложку горячего масла, затем йогурт и обжаренный фарш.
- # На фарш полить ещё 1 стол.ложку горячего масла и посыпать мелко рубленную петрушку.
- # Подавать горячим.

Если мясо или фарш обжарить на сильном огне, то будет вкуснее потому, что останется сок.