



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

---

## Кебаб с Фаршем

Kıymalı Kebap



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.
- # С верха 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.