



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

---

## Мамалеке

Mamaleke



2 кг. свежих перцев для фарширования  
2 моркови  
1 крупный репч.лук  
 $\frac{3}{4}$  стакана оливк.масла  
1 чайн.ложка соли  
Для Верха :  
1,5 стакана не сладкого йогурта  
Пол стакана воды  
Щепотка соли  
3 дольки чеснока  
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # Перцы очистить от серединки с семечками и убрать в мороз.камеру для другого болюда, хвостики порезать.
- # В кастрюлю налить оливк.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук, обжарить до жёлтого цвета.
- # Добавить порезанную соломкой морковь. Кастрюлю закрыть крышкой, тушить 10 минут. Затем бросить порезанные хвостики, посолить и обжарить. Можно добавить немного воды.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и тушить 20-25 минут на медленном огне.
- # Мамалеке положить на тарелку в холодном или тёплом виде. С верху полить йогурт, воду, толчёный с солью чеснок, посыпать красн.перец.

Мамалеке готовят в Анкаре, чаще используют засушенные на зиму перцы.