



Мамалеке

Mamaleke



2 кг. свежих перцев для фарширования
2 моркови
1 крупный репч.лук
¾ 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 блюда, 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.