



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

Кебаб – Сигары Чардак

Çardak Kebabi



4 листа тонко раскатанного теста
2 стол. ложки слив.масла
Для Начинки:
1 кг. баранины (очень маленькими кусочками)
4 репч.лука
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка сладк.красн. молот.перца
1 чайн.ложка соли
Для Верха:
1 миска не сладкого йогурта
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # Приготовить начинку : Маленькие кусочки мяса положить в кастрюлю, обжаривать на среднем огне, пока не выпариться мясной сок,(не добавляя масла).
- # Бросить порезанный полукольцами лук, обжаривать пока лук не станет мягким. Посолить, поперчить.
- # Листья теста порезать на 6 треугольн.кусочков.
- # На широкую часть кусочка положить немного начинки и завернуть к сигару.
- # Все сигары разложить на противене. С верху полить талое и тёплое слив.масло.
- # Запекать до розового цвета,в заранее разогретой духовке, при температуре 190. Йогурт взбить, (можно добавить немного воды).
- # Готовые Кебаб-сигары переложить на серв.тарелку. С верху полить йогурт, затем горячее раст.масло с красн.молот.перцем.
- # Подавать горячим.

Кебаб – Сигары Чардак готовят в Турец.городе Бурса.