



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

---

## Запечённый Баклажан

Fırında Patlıcan



6 баклажанов  
Пол килограмма баранины ( очень маленькими кусочками)  
2 репч.лука  
6 стол.ложек раст.масла  
1 стол.ложка томатн.пасты  
8 зелёных и длинных перцев  
3 помидора  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Для Жарки :  
2 стакана раст.масла

# Баклажаны очистить от кожуры (полосками) и подержать 30 минут в солёной воде. Затем достать из воды и протереть от влаги. Порезать соломкой размером с палец.

# Перцы разрезать на две части и удалить серединку. Баклажаны и перцы отдельно обжарить на горячем раст.масле и выложить на бумажн.полотенце.

# Лук мелко порубить и обжарить на раст.масле, бросить мясо. Когда выпариться мясной сок, добавить томатн.пасту, посолить, поперчить и обжарить ещё 5 минут.

# В форму для запекания положить баклажаны, с верху -перцы, следующим слоем- мясо и затем помидоры порезанные кольцами.

# Запекать до готовности помидор, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Можно добавить пол стакана воды.