



## Кебаб с Баклажаном (г. Сивас)

Patlıcan Kebabı (Sivas Usulü)



6 средних баклажанов  
Пол килограмма баарини ( маленькими кусочками)  
2 репч.лука  
4 зелёных, длинных перца  
2 помидора  
1 стол.ложка томатн.пасты  
5 стол.ложек раст.масла  
Пол стакана горячей воды  
1 чайн.ложка соли  
Для жарки:  
2,5 стакана раст.масла

- # Баклажаны очистить от кожуры ( полосками). Положить в солёную воду на 30 минут, помыть. Порезать на кольца толщиной 1 палец.
- # Обжарить и выложить на бумажн.полотенце.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить мелко порубленный лук и обжарить до розового цвета.
- # Добавить мясо и варить 20 минут, с закрытой крышкой. Затем положить томатн.пасту и крупно порезанные перцы.
- # Когда перцы станут мягкими, бросить порезанные кубиками помидоры (без кожуры), залить горячую воду и посолить.
- # Варить 15 минут, на среднем огне, с закрытой крышкой.
- # Обжаренные баклажаны положить в форму для запекания, с верху разложить мясо с овощами.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Подавать горячим.

Если баклажаны класть в кипящее масло, при жарке они не сильно пропитаются маслом.