



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

Кебаб - Казан

Kazan Kebabi



4 баклажана
600 гр. мясного фарша
4 дольки чеснока
1 стол.ложка пасты свеж.перца
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
Пол стакана раст.масла
4 помидора
4 зелёных, длинных перца

- # Баклажаны очистить от кожуры (полосками). Положить в солёную воду на 30 минут.
- # Мясн.фарш хорошо помесить с томатн.пастой, солью и перцем.
- # Баклажаны порезать на кольца толщиной 2 пальца. Из фарша сформировать круглые котлетки.
- # На дно кастрюли разложить баклажаны и котлетки.
- # Добавить 2 натёртых помидора и 2 помидора порезанные кольцами, перцы, полить раст.масло.
- # Кастрюлю поставить на сильный огонь, через 5 минут убавить огонь и готовить 25-30 минут.
- # Подавать горячим.

Кебаб – Казан готовят на юге Турции.