



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

---

## Кебаб с Тестом

Hamurlu Kebap



Пол килограмма говяжьего фарша  
400 гр. грибов  
2 репч.лука  
1 стол.ложка томатн.пасты  
5 стол.ложек раст.масла  
3 зелёных, длинных перца  
4 помидора  
1 чайн.ложка соли  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
Для Теста:  
1,5 стакана тёплой воды  
3 стол.ложки раст.масла  
1 пакетик разрыхлителя  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Для Верха:  
Миска не сладкого йогурта  
3 дольки чеснока  
Пол чайн.ложки соли

- # Приготовить тесто : Тёплую воду, соль, раст.масло, муку смешанную с разрыхлителем перемешать, досыпать ещё муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 20 минут.
- # Приготовить начинку : Мелко порубленный репч.лук обжарить на раст.масле, добавить фарш и продолжать жарить пока не выпариться мясной сок.
- # Добавить томатн.пасту, соль, перец, через 2-3 минуты порезанные грибы, обжаривать ещё 10 минут на сильном огне.
- # Из теста раскатать пласт и положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # На запечённое тесто положить начинку, с верху порезанные полукольцами помидоры, кусочки перцев и посолить.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Порезать на квадратные кусочки, с верху полить йогурт с толчёным чесноком.

Тесто запекают не больше 15 минут, иначе оно получится твёрдым.