



Кебаб с Тестом

Hamurlu Kebap



Пол килограмма говяжего фарша
400 гр. грибов

2 репч.лук
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 запечёное 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 получиться твёрдым.