



Сюльбие

Sülbiye



Пол килограмма баранины (маленькими кусочками)
1 стакан варёного нута
4 стол.ложки раст.масла
1 стол.ложка томатн.пасты
3 стол.ложки уксуса
25 луковиц- шалот
15 долек чеснока
Пол чайн.ложки тмина
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
1,5 стакана горячей воды

- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и положить мясо. Обжаривать на сильном огне, пока не выпариться мясной сок.
- # Бросить лук- шалот (целиком, без кожуры) и чеснок. Обжаривать пока лук не станет прозрачным.
- # Затем, добавить томатн.пасту, варёный нут, тмин, соль и перец, помешать.
- # Влить горячую воду и уксус, кастрюлю закрыть крышкой и варить на медленном огне 30 минут.
- # Снять с огня, через 10 минут подавать к столу.

Сюльбие- готовят В Турец. городе Акшехир.