



## Гибискус в соке из кислого винограда (корук)

Koruklu Bamya



0,5 кг. гибискуса  
350 гр. баранины (порезанной кусочками)  
2 средние луковицы  
1 ст. л. томатной пасты  
2 средних помидора  
2 шт. зеленого перца  
1 кисайка сока выжатого из кислого винограда  
1 ч. л. соли  
8 ст. л. подслн. масла

- # Лук мелко порезать, положить в кастрюлю и обжарить до прозрачности в 8 ст. л. подслн. масла.
- # Добавить мясо баранины. Готовить пока вся вода выкипит.
- # Затем добавить мелко порезанный перец, томатную пасту и соль. Когда перец поджарится добавить тертые на терке помидоры.
- # Через 5 минут добавить очищенный помытый гибискус, перемешать, закрыть крышкой. Готовить 20 минут на среднем огне.
- # В это время отжать сок из кислого винограда и процедить.
- # По истечении времени, вылить сок в гибискус, перемешать, убавить огонь и готовить еще 20 минут.
- # Снять с огня, подавать через 5 минут после приготовления.

Коруком называют не спелый виноград. Это блюдо одно из любимых блюд жителей Эгейского региона.