



Название происходит от крымскотатарского "бастырмакъ"-придавить.

Необходимые ингредиенты:

750 гр. мяса,

2 головки лука,

2 ср. моркови

болгарский перец,

2 ложки топленого масла,

1 стол ложка муки,

1,5 кг. Нохут (гороха).

1 стол. ложка томатной пасты, 1 чайная ложка сахара, зелень, черный перец, соль по вкусу. Лук

Затем кладут в казанок с обжаренным мясом, морковью, луком, нохут, перец болгарский, зелень, с

Закрывают крышкой, и варим на медленном огне.