Carne di Vassaio

Tepsi Eti

2 cipolle
4 spicchi d'aglio
2 pomodori
1 pepe rosso
2 pepe italiane
15 o 20 prezzemoli
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di aneto
1 cucchiaino di cannella

Cipolle pepe pomodoro ed aglio si macinano.
Poi si prendono nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono carne macinata prezzemolo sale pepe nero aneto e cannella si impastano.
Si olia lo stampo di vasaio del forno e poi fammi serata preparata si svuota in mezzo dopo si schiaccia con il dito e si allarga dimensione del vasaio.
Alla sopra si mettono pomodoro o pepe per figurare.
Kebab preparato si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi si cucina affinché arrossisce bene.
Servirsi tagliate in quadrata.

Nota: Altro nome di carne di vassaio è kebab di Brocca. Ricetta della zona di Antakya.