



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazı Lezzetler® Kochrezepte

Pfirsich Kebap

Şeftali Kebabi



1 Schafbauchfell
500 g Hackfleisch
4 Spitzpaprika
2 Tomaten
½ Bunt Petersilie
½ Dessertlöffel Cumian
½ Dessertlöffel geschrotete Chili
1 TL schw. Pfeffer
1 ½ Dessertlöffel Salz

Schafsheid auswaschen und das überflüssige Fett abschneiden, in einem Glas lauwarmes Wasser 15 Minuten stehen lassen.

Hackfleisch, geschrotete Chili, Cumian, schw. Pfeffer und Salz gut durch kneten und anschließend in sechs gleich große Teile aufteilen und flache Klöße zubereiten.

Das Schafsheid ebenfalls in 6 gleichgroße Teile zuschneiden.

In jedes Schafsheid eine Tomatenscheibe, auf die Tomatenscheibe ein Klößchen und auf die Seiten gewaschene und entkernte Spitzpaprika legen und wie ein Hemd zusammenlegen.

Die Kebap mit der Faltfläche auf ein Backblech legen und ein Glas warmes Wasser in das Blech einfüllen. Bei 200 Grad 45-50 Minuten backen.

In ein Servierteller geben und mit Petersilie garnieren und warm servieren.

Tipp: Pfirsich Kebap ist eine Spezialität aus Zypern und heißt eigentlich "Chef Ali Kebap".