



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Jardín Kebab

Bahçe Kebabi



750 gramos cubos de cordero
3 cucharadas de aceite vegetal
1 papa
1 zanahoria
15 setas
4 pimientos verdes
15 será una
1 cucharada de harina
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de guisantes enlatados
1 cucharadita de tomillo

- # Asado de la carne con el aceite, cuando la carne se convierte en rosa, añadir 1 cucharada de harina, y sofría por un tiempo.
- # Añadir será una, la zanahoria y el pimiento verde y largo cortado en dos piezas de tamaño mediano, y cocine a fuego medio durante unos 5-10 minutos.
- # Añadir la patata, que después de la cocción por 5 minutos, añadir 3 taza de agua hirviendo.
- # Por último añadir los guisantes enlatados y las setas que se cortan en unas pocas piezas, y cocinar 10 minutos más vaivén.
- # Llovizna sal y tomillo justo antes de la eliminación de la cocina.
- # Resto de la comida en el bote mientras que la tapa está cubierta aún.
- # Sirva caliente.

Nota: La especificación de este kebab es la preparación con las verduras que se encuentran en su cocina aún. Puede utilizar todo tipo de verduras para la cocina.