



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

Adana Kebab

Adana Kebabi



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
1 rebanada de pan rancio de la miga
1 cucharada de pasta de
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta roja triturada
2 cucharaditas de sal
6 kebab pides

Por Garniture:
3 pepinillos encurtidos
6 largo pimientos verdes
1 cebolla
2 tomates

- # Rebana la cebolla finamente para que, o mezcla. (No reja, rallado kebab hace tan jugoso.)
- # Ponga la cebolla en rodajas en el amasado cuenco, añadir la miga. Amasar las migajas y la cebolla.
- # Añadir la carne molida, pasta de tomate, pimienta roja triturada, negro pimienta y sal a la mezcla. Amasar todos los ingredientes durante 8 minutos.
- # Refrigere esta mezcla durante 1 hora.
- # Divida la mezcla en 6 unidades, cada pieza cubrir todo el pincho, y fijar el relleno alrededor de pinchos por la ayuda de sus manos mojadas.
- # Después de la fijación de todos los relleno en torno a la barbacoa pinchos.
- # Sirva un kebab con una PIDE como una porción. Adorne con la cebolla finamente rebanadas, asados a largo pimiento verde y los tomates y pepinillos en rodajas finas.

Nota: Se recomienda utilizar planos pinchos para fijar el relleno. De lo contrario, el relleno se encuentra el relevo de los pinchos.