



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

---

## Arabia Kebab

Arap Kebabi



500 gramos cubos de cordero  
1 kg. de tomate  
1 cebolla  
2 pimientos verdes largo  
7 cucharadas de aceite vegetal  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1/2 cucharadita de pimienta roja triturados

# Rallar el tomate, poner en una olla y agregar 1/2 cucharadita de sal en ella, sobre fuego lento cocine hasta que algunos de sus cambios de color.

# Entre tanto cocinar el cordero en cubos 7 cucharadas de aceite vegetal en una olla hasta que toda el agua se evapora.

# Añadir la cebolla picada finamente en rodajas y pimientos verdes largo de él.

# Cuando el obtener todos los ingredientes cocidos, agregar sal, pimienta negro, aplastados pimienta rojo.

# Añadir la mezcla con tomate rallado en la cocina cubos de cordero con especias durante un tiempo. Cocine a fuego medio por 5 minutos más y retirar de la estufa.

Nota: Esta es la comida tradicional de Aleppo.