



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazî 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 tritutados

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.