



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 pimiento 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 Alepo.