



İslim Kebab

İslim Kebabı



4 berenjenas
500 gramos Cordero
2 cebollas
1 cucharada de pasta de tomate
2 tomates
4 pimientos dulces
1/3 vaso de aceite vegetal
1+1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 vaso de aceite, para freír

- # Pelar las berenjenas, el descanso en agua salada durante media hora.
- # Dice el cordero, poner en el aceite que se está caliente en una olla y asado, cuando el agua se evapora añadir la cebolla en rodajas finas, cuando la cebolla cocida obtener añadir sal, pimienta negro y pasta de tomate, remover un par de veces y, a continuación, eliminar De la cocina.
- # Recibe las berenjenas del agua, en seco, cada hendidura en 4 piezas.
- # Freír la berenjena con piezas de color rojo-aceite caliente.
- # Coloque el cocido y escurrido berenjenas en un recipiente como el signo más, y el lugar de la 3^a pieza transversal, poner el drenaje en el relleno, cubrir los lados exteriores de la berenjenas en él.
- # Ponemos en una bandeja boca abajo, coloque los aros de cebolla, rodajas de tomate y pimiento en él. Usted puede fijar ellos también por la ayuda de palillos de dientes.
- # Repita esta acción hasta que todos los ingredientes terminar, vierta el aceite escurrido del cordero de todo el kebab. Cook en 374 F durante unos 15-20 minutos.
- # Sirva caliente.

Nota: İslim Kebab es una receta Otomano.