



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

Kebab con Yufka

Yufkalı Kebab



2 cebollas medianas
500 gramos carne molida
3 pimientos verdes largo
3 tomates maduros
7 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
5 yufkas
10 cucharadas de leche

- # Dice la cebolla, agregar en el aceite caliente, y cocinar hasta que se convierte en rosa.
- # Añadir la carne molida finamente en rodajas y pimientos verdes.
- # Cuando la salsa se evapora añadir la pasta de tomate, sal y pimienta negro.
- # Cuando la pasta de tomate le da un poco cocidos añadir el pelado y tomate finamente picados.
- # Cocine durante 5 minutos con el tomate y retirar de la estufa, dejar enfriar.
- # Cortar cada Yufka en 4 piezas.
- # Tome la primera pieza de la Yufka, 1 cucharada de sentar la leche y en todo lugar la segunda pieza en ella.
- # Escurrir el exceso de agua 1 cucharada de la mezcla con carne molida en la gran parte de la pieza Yufka, laicos y rodar el Yufka.
- # Mantenga un lado del rollo y la forma como el rollo de círculo.
- # Coloque los 10 pinchos preparados por la bandeja engrasada.
- # Cocine en el horno a 190 C durante media hora.
- # Ralla el tercero 2 tomates en el drenaje de agua de la tierra la carne, añadir 1 / 2 cucharadita de sal, y cocine hasta que los tomates suavizar.
- # Verter esta salsa caliente por todo el kebabs después de dejarlas fuera del horno.
- # Servir bien caliente.

Nota: Puede verter la mezcla de ajo machacados y el yogur de todo.