



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

## Kebab en la bandeja

Tepsi Kebabi



2 yufkas  
600 gramos cubos de cordero  
2 cebollas  
4 pimientos verdes largo  
1 cucharada de pasta de tomate  
5 cucharadas de aceite vegetal  
1/4 cucharadita de pimienta roja triturada  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
4 cucharadas de aceite vegetal para yufkas

- # Ponga los 5 cucharadas de aceite en la olla, cuando se calienta a fuego medio añadir el cordero, cubierta por la tapa.
- # Cuando la salsa se evapora, a fin de añadir en rodajas finamente la cebolla y 1 pulgada de tamaño pimienta piezas.
- # Cuando la cebolla cocida se añade la pasta de tomate, pimiento rojo triturado, negro pimienta y sal, mezcle y cocine por 5 minutos más, retirar de la estufa.
- # Lay Yufka la primera en la parte superior de cocina, con grasa 2 cucharadas de aceite vegetal, y el segundo lugar en Yufka.
- # Engrase la bandeja del horno con 1 cucharada de aceite vegetal, el lugar yufkas en la bandeja del horno, sus bordes deben estar fuera de la bandeja.
- # Coloque la carne molida en la Yufka y pongo todo.
- # Cubrir el exterior de los costados de la yufkas sobre el terreno la carne, la grasa y Yufka la parte superior con 1 cucharada de aceite vegetal.
- # Coloque en el horno a 190 C y cocine hasta que se convierte en rosa.
- # Cortar el pastel kebab como piezas después de extraerlo del horno y servir.

**Nota:** Usted puede cocinar con este kebab de pollo o pavo en lugar de cordero.