



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

Peach Kebab

Şeftali Kebabi



1 pieza de cordero membrana abdominal
500 gramos carne molida
4 pimientos verdes largo
2 tomates
La mitad manojo de perejil
1/2 cucharadita de cumín
1/2 cucharadita de pimienta roja triturodos
1/2 cucharadita de pimienta negro
1+1/2 cucharadita de sal

- # Quite la grasa extra largo de la membrana abdominal cordero después del lavado, y el resto en 1 taza de agua caliente por 15 minutos.
- # Amasar la mezcla de carne molida, la pimienta roja triturada, cumín, negro pimienta y sal, y que se dividen en 6 partes, en forma ovalada hamburguesas.
- # Cortar la membrana en 6 unidades después de la eliminación del agua.
- # Coloque 1 rebanada de tomate en el centro de cada trozo de membrana, 1 patri en él, se limpian largo pimienta cerca de ellos. Envolver como un paquete.
- # Gire haces al revés. Colocar en la bandeja del horno. Añadir 1 taza de agua sobre él. Coloque la bandeja en el horno a 392 F, y cocine por 45-50 minutos.
- # Colocar en el plato de servicio, adornar con perejil y servir.

Nota: Peach Kebab es una receta chipriota. Es nombre original es "Chef's Kebab Ali", a causa de un malentendido que se convirtió en "Şeftali Kebab". Tienen sonidos de manera similar. "Şeftali" significa "melocotón" en Turco.