



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

La barbacoa de cordero cubos

Mangalda Kuzu Şiş



500 gramos de pierna de cordero
2 berenjenas largo
5 largo pimientos verdes
2 tomates

De Enlace:

1 cebolla pequeña
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Cortar la pierna del cordero, y añadir la cebolla rallada, aceite de oliva, sal y pimienta roja triturada, refrigerar por 2 horas.
- # Lavar las berenjenas, seco, cortado en círculos, y el resto en agua salada.
- # Cortar cada largo pimiento verde en trozos 4-5, cortar los tomates adecuadamente.
- # Coloque la carne, los pimientos piezas, pedazos de berenjena, tomate a los pinchos.
- # Barbacoa.
- # Eliminarlos forma pinchos, mientras que el de servir.

Nota: Si no puede barbacoa, puede parrilla ellos también.