



## Tesrube

Teşrube



1 kg di braccio di agnello  
4 melanzane  
8 piedina di kebab  
3 - 4 rami di prezzemoli  
1 cucchiaino di peperoncino rosso  
2 cucchiai di sale  
per il condito:  
1 cipolla secca  
2 cucchiai olio d'olive  
1 cucchiaino peperoncino  
1 cucchiaio di sale  
per la salsa:  
1,5 bicchieri di yogurt  
4 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di sale

# La acrne si taglia come la grandezza della scatola di fiammifero, sopra si versa sopra la miscela che preparata l' olio d'oliva, sale , timo, peperoncino e trattugiato di cipolla. e si inserisce nella parte sotto dello frigo.

# Il giono dopo le carne si arrossicono finche cambiano il colore nella pentola senza aggiungersi olio di nuovo, poi si mette in una ciotola e dopo aversi aggiunto 3 bicchieri di l'acqua e si lascia a bolire.

# In questo momento sbucciano le melanzane , e si mettono nell'acqua salata per togliersi la piccante.

# Dopo aver tolto le piccante delle melanzane si asciugano bene, e si arrossiscono nell'olio d'oliva finche prende il colore, e si mette nel carne che sta bollendo. ( Carne deve essere bollita minumpo per 35 minuti.)

# i pane di kebab si tagliano come quadrati, e si inseriscono nel piatto da servire, ( 1 pita 1 porzione) sopra si mette l'acqua di bolimento per farsi morbido, poi si mett equella miscela con yogurt , e sopra si mette la melanzana adattamento.

# Per farsi vedere bene si possono mettere peperoncino e prezzemolo , poi si servira.

Nota: Tesruba è un piatto abbastanza dimenticato della città di Kilis.