



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 cucchiaini di sale
per il condito:
1 cipolla secca
2 cucchiaini olio d'olive
1 cucchiaino peperoncino
1 cucchiaino di sale
per la salsa;
1,5 bicchieri di yogurt
4 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale

La carne 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 tritato di cipolla. e si inserisce nella parte sotto dello frigo.

Il giorno dopo la carne si arrossiscono finché cambiano il colore nella pentola senza aggiungersi olio di nuovo, poi si mette in una ciotola e dopo averci aggiunto 3 bicchieri di l'acqua e si lascia a bollire.

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 finché prende il colore, e si mette nella carne che sta bollendo. (Carne deve essere bollita minimo 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 bollimento per farsi morbido, poi si mette quella miscela con yogurt, e sopra si mette la melanzana adattamento.

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

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