



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

---

## Kebab della Ciotola

Tas Kebabi



1 kg carne di agnello  
4 cucchiari olio vegetale  
2 pomodori  
1 cipolla secca  
1 cucchiari di salsa  
1 cucchiaino di farina  
4 bicchieri d'acqua

- # Olio si riscalda, sopra si aggiunge la carne, dopo aversi preso tutto liquido la carne si aggiunge la cipolla macinata finemente.
- # Dopo aversi aggiunto salsa e farina si arrossisce 2 minuti, poi si aggiunge il pomodoro sbuciato e tagliato
- # Dopo aversi cucinato un pò il pomodoro si aggiunge sale e 4 bicchiere l'acqua calde.
- # Si cucina più o meno per un ora sul fuoco basso.
- # si fa servirsi a caldo.

**Nota:** Nelle altre ricette c'è scritto che nel kebab di ciotola si possono aggiungersi come patata e carote.