



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 cucchiaini olio vegetale
2 pomodori
1 cipolla secca
1 cucchiaini di salsa
1 cucchiaino di farina
4 bicchieri d'acqua

- # Olio si riscalda, sopra si aggiunge la carne, dopo averci preso tutto liquido la carne si aggiunge la cipolla macinata finemente.
- # Dopo averci aggiunto salsa e farina si arrossisce 2 minuti, poi si aggiunge il pomodoro sbucciato e tagliato
- # Dopo averci 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.