



## Kebab İcli

İçli Kebab



1 kg. di carne macinata grassata  
1 cipolla  
4 pomodori  
Per interno:  
2-3 pepe  
1 bicchiere di formaggio grattugiato  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per garniture:  
3 patate  
3 cucchiai olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale

- # Carne macinata sale e pepenero si mettono in una ciotola e si impastano circa per 4-5 minuti. Si mette nello frigo e si riposa circa per 20 minuti.
- # In questo momento pomodori si sbuciano e si tagliano in cubo le patate si tagliano in piccole.
- # Poi impasto riposato si apre in quadrato.
- # Alla sopra si mettono formaggio grattugiato pomodoro e pepe poi si schiaccia la sopra.
- # Poi si fa il rullo e parte di carne arriva parte basso. Si inserisce nello vassoio oliato.
- # Alla sopra si mette olio d'oliva.
- # Ai finchi si mette delle verdure tagliate ed alla sopra si pizzica sale e pepenero.
- # Poi il kebab si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina circa per 40 minuti.
- # Dopo 10 minuti aver tolto dal forno si taglia in quadrato
- # Servirsi insieme con garniture di patata.

**Nota:** olio d'oliva che si mette alla sopra di kebab serve per non diventare croccante.