



Kebab di Foglio alla Verdura

Sebzeli Kağıt Kebabı



800 grammi carne di pecora tagliata in dado
Una cipolla
Una patata
Una carota
Un pomodoro
Un bicchiere di piselli in scatola
3 cucchiai di olio vegetale
Un cucchiaino di cumino
Un cucchiaino di sale

- # Si sbucciano bene e le verdure poi si tagliano in dimensione di dado.
- # Nella ciotola da impastare si mettono carne verdure olio vegetale piselli sale e cumino si miscelano
- # Se prepara 6 carta oliate dimensione di piattino. La miscela già preparata si condivide dentro di queste carte vogliate le parti libere si coperta sopra di miscelata. Si chiudono bene i fianchi delle carte.
- # Poi dai fianchi si fa i tagli con il coltello.
- # I pacchi di kebab preparate si filano nel vassoio poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 50 minuti.

Nota: Se non si fanno i tagli con il coltello nel momento di cucina mento le carte si possono gonfiare e kebab si puossiono disperdere.