



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

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 cucchiaini 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 sipuossono disperdere.