



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

Kebab del Foglio

Kağıt Kebabı



1 kg. carne tagliato come dado senza ossa
2 cucchiaini olio vegetale
1 cipolla secca
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino timo
1 cucchiaino di pepenero
3 bicchieri d'acqua calda

- # L'olio si mette nella ciotola e dopo aver riscaldato si mettono le carni.
- # Dopo averci preso bene l'liquido se stesso di carne sopra si aggiunge la cipolla tagliata come da mangiarsi. E si fa girare ancora per qualche volta.
- # Sopra si mettono pepenero e farina e poi si cucinano ancora per 5-6 minuti sul fuoco basso.
- # Si mettono 3 bicchieri d'acqua calda e si fa cucinare per 1 ora.
- # Prima di spegnere il fuoco si aggiungono sale e timo.
- # Si tagliano 6 pezzi dal foglio alluminio grande 30x30 cm.
- # Carne preparata si inseriscono in questi pezzi e si piegano come farsi il pacchetto.
- # Si mettono in contrario sul vassoio le parti piegate vengono in basso.
- # Si danno al forno riscaldato 220 gradi e si cucina per 10 minuti poi si serve.

Nota: In origine questo kebab si mette nel foglio oliato.