



Kebab di Kilis

Kilis Kebabı



400 grammi di carne macinata
Un bicchierino farina di pangrattato
Tre melanzane
Una cipolla
Mezzo cucchiai salsa di pepe nero
Cucchiai salsa di pomodoro
3 pomodori
Sale e pepe
4 cucchiai olio di vegetale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale

- # Primamente si sbucciano le melanzane e si mettono nell'acqua salata circa per mezz'ora.
- # Sopra di carne macinata si mettono farina poco sale poco pepe nero e si impasta circa per 45 minuti dopo si prendono i pezzi dimensione di noce e si rotolano si fanno le polpette.
- # Le melanzane italiano in dimensione di dato poi si mettono nel vassoio quadrato e parte vuote del vasaio si inseriscono le polpette preparate poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.
- # In questo momento la cipolla si arrossisce nell'olio caldo e poi si aggiungono le pepe Tagliate infine si cucina una finché cambiano i colori alla sopra si aggiungono salsa di pomodoro e pepe si arrossiscono circa per qualche minuti.
- # Poi si aggiungono i pomodori tagliati incubi insieme con sale.
- # Quando i pomodori cambiano le figure si aggiungono polpette e melanzane cucinate si cucinano ancora per 10 o 15 minuti insieme poi si porta al tavolo in caldo.

Nota: Questo kebab in quella zona si può preparare con usare carne macinata grassata.