



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

Kebab con Yogurt

Yoğurtlu Kebab



Kebab con Yogurt YOGURLU KEBAB
Ricette del Kebab

500 gr. carne macinata di vitello
1 cipolla grande secca
500 gr. di yogurt
5 spicchi d'aglio
6 pita per kebab
1 bicchierino olio vegetale
6 pepe italiane
9 - 10 rami prezzemolo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino rosso
1 cucchiaino di salsa
1 cucchiaino di pepnero
2 cucchiaini olio vegetale

- # Si impastano carne macinata , cipolla trattugiato sale e pepenero per 10 minuti, dopo aversi riposato per 1 ora, si prendono i pezzi come le grandezze di noci e si figurano le polpette come le grandeze del dito.
- # Le polpette durante cucinando sulla grilia e si tagliano le pite del kebab e si mettono in un vassoio fianchi.
- # Salsa si diluito, sopra si mette 1 bicchierino d'olio, si mette poco olio , e si riscalda in una pentola finchè si cambia il colore.
- # E questa miscela si mette sopra delel pite
- # Le polpette cucinate si mettono sopra delle pite salsata.
- # Sopra delle polpette si caponne gli agli pestati con sale e con yogurt.
- # Peperoncino si mette in olio di 2 cucchiiai e si arrossisce e poi questa si metet sopra del yogurt.
- # L'ultimamente si guarnisce con i rami del prezzemolo e si servirsi.

Nota: Questo piatto si può prepararsi senza aggiungere algio nel yogurt.