



## Kebab con Yogurt

Yoğurtlu Kebap



### Kebab con Yogurt YOGURTLU 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 pepnoro  
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 delle 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 cucchiai e si arrossisce e poi questa si mette sopra del yogurt.

# L'ultimamente si guarnisce con i rami del prezzemolo e si servirsi.

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