



## Kebab d'Arabo

Arap Kebabi



500 gr. carne di vitello tagliato come dado  
1 kg. pomodori maturi  
1 cipolla secca  
2 pepe italiane verdi  
7 cucchiai olio vegetale  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di peperoncino rosso

- # Si tarattugiano i pomodori, si mette in un ciotolo e sopra si mette mezzo cucchiaino di sale, e si cucina sopra del fuoco baso e si cucina finchè diventa cambia il colore.
- # In un'altra ciotola si cucina le carne tagliate con 7 cucchiai d'olio e finchè si prende tutto l'iquido se stesso.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate e pepe italiane .
- # Dopo averci cucinato tutti gli ingredienti si aggiungono sale, pepnero e peperoncino rosso.
- # Dopo averci cucinato con le spezie si aggiungono pomodoro tarattugiato.
- # Si cucina ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco

Nota: Questo è un piatto generale della zona di Halep.