



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

Kebab d'Arabo

Arap Kebabı



500 gr. carne di vitello tagliato come dado
1 kg. pomodori maturi
1 cipolla secca
2 pepe italiane verdi
7 cucchiari 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 cucchiari d'olio e finchè si prende tutto l'iquido se stesso.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate e pepe italiane .
- # Dopo aversi cucinato tutti gli ingredineti si aggiungono sale, pepnero e peperoncino rosso.
- # Dopo aversi 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.