



Kebab di Islim

İslim Kebabi



4 melanzane corretta
500 gr. carne di agnello
2 cipolle secche
1 cucchiaio di salsa
2 pomodori
4 pepe per riempimento
1 tazzina d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 bicchiere olio per arrossimento

- # Dopo aversi sbucciato le melanzane si fanno aspettare nell'acqua salata per mezz'ora.
- # La carne d'agnello si taglia piccola del dado. E si mette nella ciotola oliata, si arrossiscono, dopo oaversi preso l'acqua si aggiunge cipolle tagliate finemente, dopo aversi arrossito le cipolle si aggiungono sale , salsa, e pepenero, si fa rotolare per qualche voltà e poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo hanno perso le piccante, le melanzane si tolgono dall'acqua e si tagliano e si asciugano e poi si tagliano in 4 pezzi come righello.
- # Le melanzane tagliate si arroccano nell'olio.
- # Dopo aver filtrato dall'olio le melanzane si mettono in una tazza come più terzo pezzo si mette attraverso e dentro si mette i materiali preparati con carne e le altre pezzi che rimasti in giù si rimettono in mezzo.
- # E si mettono sottosopra in un vassio del forno , poi sopra si mettono pomodori e pepe tagliati rotondi, se serve si farsi tenere con stuzzicadenti.
- # Finchè finiscono i materiali si ripete questo lavoro. Sopra del kebab si mette olio che filtrato dal carne.
- # Si fa cucinare nel forno riscaldato 190 gradi per 15- 20 minuti.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Kebab di islím è un piatto dalla cucina d'ottomano.