



Kebab con Yufka

Yufkalı Kebap



2 cipolle secche piccole
500 gr. carne macinata
3 pepe italiane verde
3 pomodori maturi
1 tazza d'olio vegetale
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
5 yufka
10 cucchiari di latte

- # Le cipolle si tagliano come per il cibo e si mette nell'olio caldo e si fanno arrossire finchè diventano viole.
- # Sopra si aggiungono la carne macinata e pepe italiane verde tagliate.
- # Dopo aversi preso l'acqua se stesso si aggiunge salsa, sale e pepenero.
- # Dopo aversi cucinato la salsa si aggiunge 1 pomodoro sbuciatto e tagliato finemente.
- # Dopo aversi cucinato per 5 minuti con pomodoro si toglie dal fuoco, e si lascia a freddare.
- # Ogni yufka si taglia come più in 4 pezzi.
- # Si prende il pezzo prima e si abbagna un pochino con il latte e poi secondo pezzo si rimette sopra del primo pezzo.
- # Poi dentro delle yufka si mette quella miscela preparata dalla carne macinata, e poi si rotola come rulo .
- # Si rotola il rulo.
- # Quella kebba preparata si mettono in vassoio .
- # E si cucinano nel forno riscaldato 190 gradi per mezz'ora.
- # Nella parte del kebab che oliata si trattugiano 2 pomodori, si aggiunge 2 cucchiari di sale e si cucinano finchè si ammorbidano i pomodori.
- # Dopo aversi tolto dei kebab dal forno si mette sopra la salsiccia pomodoro.
- # E si servira a caldo.

Nota: Se volendo sopra si aggiunge yogurt con aglio.