



## Kebab del Vassoio

Tepsi Kebabi



2 yufka

600 gr. carne di agnello del tagliata dimensione del dito  
2 cipolle secche  
4 pepe italiane  
1 cucchiaio di salsa  
5 cucchiali d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaiino di peperoncino  
1,5 cucchiaiino di sale  
1 cucchiaiino di pepenero  
4 cucchiali d'olio per yufka

# Si mettono nella ciotola 5 cucchiali d'olio, dopo aversi riscaldato si aggiungono le carne e poi si chiude il coperchio di ciotola.

# Dopo aversi preso l'liquido la carne, si aggiungono le cipolle tagliate finemente poi poi si aggiungono le pepe tagliati a 2 cm. di lunghezza .

# Dopo aversi cucinato la cipolla si aggiungono salsa, peperoncino, pepenero e sale e si miscelano bene. E dopo aversi cucinato ancora 5 minuti si toglia dal fuoco.

# Si apre il primo yufka sul tavolo e si olià con 2 cucchiali d'olio, e si mette sopra la seconda yufka.

# E si olià il vassoio del forno con olio del 1 cucchiaio, e si mette la yufka nel vassao i fianchi si escono dal fianco del vassio.

# Sopra della yufka si mette la carne freddata e si difonde.

# Le yufka che sono rimasti oltre delle carne si richiudono in mezo. Le yufka che sono rimasti sopra si oliano con olio di 1 cucchiaio .

# E si mette nel forno riscaldato 190 gradi, e si cucinano finche le yufka diventano viole.

# Dopo aversi tolto dal forno, la kebab si gira in contrario com'è torta e si taglia.

Nota: La kebab del vassoio si può prepararsi con le carne del pollo e del tacchino.