



Kebab del Vassoio

Tepsi Kebabi



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

- # Si mettono nella ciotola 5 cucchiari d'olio, dopo aversi riscaldato si aggiungono le carne e poi si chiude il coperchio di ciotola.
- # Dopo aversi preso l'iquido 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 oia con 2 cucchiari d'olio, e si mette sopra la seconda yufka.
- # E si oia il vassoio del forno con olio del 1 cucchiaio, e si mette la yufka nel vassaio i fianchi si escono dal fianco del vassio.
- # Sopra della yufka si mette la carne fredda e si difonde.
- # Le yufka che sono rimasti oltre delle carne si richiudono in mezzo. Le yufka che sono rimasti sopra si oiano 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.