



Kebab della Pesca

Şeftali Kebabi



1 gomlek di pecora (è un organo d'olio che copre la pe
500 gr. di carne macinata
4 pepe italiane
2 pomodori
Mezzo mazzo di prezzemolo
Mezzo cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di peperoncino
1 cucchiaino di pepenero
1'5 cucchiaino di sale

- # Dopo aversi lavato bene koyun gomlegi (camicia di pecora) si tagliano ci cono l'olio in più. E si farsi aspettare in 1 bicchiere d'acqua mezza fredda per 15 minuti.
- # Si impastano bene carne macinata, sale, peperoncino, pepenero e si condividono in 6 pezzi uguali e poi si fanno le figure piatte come polpette.
- # E si taglia in 6 pezzi dopo aversi tolto dall'acqua la camicia di pecora .
- # Si mettono i pomodori tagliati su ogni pezzo e in mezzo si mettono le polpette e i fianchi si inseriscono le pepe pulite e poi le camice si richiudono.
- # E poi si mettono nel vassoio del forno come le parti piegati arrivano il sotto . E poi si mette 1 bicchiere d'acqua calda nel vassoio, e si cucina nel forno riscaldato 200 gradi per 45 - 50 minuti.
- # E si mettono nel piatto da servire, e si figurano con i rami del prezemolo e si servira.

Nota: La kebab della pesca è un piatto di Cipro.