



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Agnello Spiedino sulla Grillia

Mangalda Kuzu Şiş



500gr. goscia di agnello senza osso
2 melanzane
5 pepe italiane
2 pomodori
Per la salsiccia;
1 cipolla pipccola seca
1 cucchiaio olio d'oliva
1 cucchiaino sale
Mezzo cucchiaino di peperoncino

- # Minimamente le carne si tagliano 2 ore prime, sopra si aggiungono sopra olio vegetale , sale , peperoncino , cipolla secca e poi si lascia a riposare in frigo.
- # Le melanzane dopo aversi lavate e asciugate si tagliano come le grandezze di dito , e si fanno aspettarsi nell'acqua salata per un pò.
- # Le pepe si tagliano in 4- 5 pezzi, anche i pomodori si tagliano come le grandezze delle melanzane.
- # Secondo della volontà la carne, melanzane e pepe si filano su spiedino .
- # Si cucinano sulla grillia di legno.
- # Nel momento da servire si tolgono dal spiedino.

Nota: Se nn c'è la possibilità per la grillia di legno allora si può usarsi la grillia elettrica.