



Kebab di Vapore

Buğu Kebabı



1 kg carne di pecora tagliata in dado
30 cipolline
8 spicchi d'aglio
4 pomodori
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cumino

- # In una pentola si mettono carne tagliate cipolle ed aglio si miscelano bene.
- # Dopo la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché cambiano i colori di carne.
- # Dopo si aggiungono pomodori e pizzica sale poi il coperchio scoperta strettamente e il fuoco si regola a basso.
- # Kebab si cucina senza aprire il coperchio circa per un'ora e mezza.
- # Dopo questo tempo si mette ad aspettare circa per 10 o 15 minuti senza aprire il coperchio.
- # Poi si apre il coperchio e si pizzica il cumino si miscela e porge a servire.

Nota : Questa ricetta e viene dalla cucina di ottomano XIX secolo.