



Kebab di Ramadan

Ramazan Kebabi



800 gr di carne tagliata in cubo di pecora
3 pide
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
2 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
7-8 rami di prezzemolo

- # La carne si arrossisce finché cambia il colore.
- # Alla sopra si aggiunge l'acqua e poi si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco medio circa per 50 minuti.
- # Poi la pentola si leva dal fuoco e si lascia a riposare circa per 15 minuti senza aprire il coperchio.
- # In questo momento pide si tagliano in quadrate. Poi si condividono in 4 piatti.
- # Si apre il coperchio di pentola e si pizzica sale e si miscela. Poi le carne si filtrano e si prendono su un altro piatto.
- # Nel liquido di carne si aggiunge pepe nero e miscela. Poi sopra di pide si condivide questo liquido.
- # Le carne si mettono sopra di pide. (forno si regola a 200 gradi)
- # Kebab si inserisce nel forno riscaldato e si cucinano circa per 10 minuti.
- # Si decora con prezzemolo e servirsi.

Nota: Questa kebab è riservata al popolo di nomade. Si chiama anche kebab di Afyon.