



Carne cucinata Con la Carta

Kağıtta Et



350 gr di carne macinata
3 spicchi d'aglio
1 pepe rossa
6-7 menta fresche
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

- # Sedano i semi di pepe e poi si taglano in piccole. Prezzemolo aglio e menta si macina infine.
- # Alla sopra si aggiungono carne macinata cumino pepe nero e sale si impastano insieme due o tre minuti.
- # La carta si taglia grandezza di vassoio e poi si inserisce bene dentro di vassoio. Alla sopra si mette burro con spazzolino.
- # La miscelata di carne macinata si mette in mezzo di carta poi si fa rotondo come pizza turca.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 220 gradi. Si cucina circa per 15 o 20 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 10 minuti poi si taglia in figura più. Dopo servirsi.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Hatay . Nome originale di questa ricetta è "Lahmi le varka".