



## Kebab Geleli

Geleli Kebap



Mezzo kg carne di pecora tagliato in dado  
4 melanzane  
4 pepe italiane  
4 pomodori  
2 cucchiai di burro  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

# Le melanzane si lavano e poi si fanno i buchi con il coltello poi si filano nel vassoio e dopo si cucinano per 50 minuti nel forno riscaldato a 190 gradi.

# In questo momento burro si scioglie e si aggiungono le carne e si arrossiscono bene.

# Dopo si aggiungono le pepe tagliate e si continua a cucinare ancora per 5 minuti.

# Alla sopra si aggiungono pomodori tagliati sale pepe nero e peperoncino a rosso si arrossiscono affinché i pomodori cambiano le forme.

# Le melanzane si sbucciano e poi si pestano.

# In una padella si mettono melanzane per state un cucchiaio di burro e sale si arrossisce bene.

# Dentro di uno stampo del forno si mette melanzane arrostite alla sopra la miscelata di carne.

# Lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina per quarto d'ora.

# Servirsi senza deformare parte di melanzana.

Nota: Kebab geleli è riservata della zona di Malatya.