



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 arrostiti 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.