



Kebab di Bazlama

Bazlama Kebabi



6 bazlama
Mezzo kg carne di pecora tagliata in dado
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
3 pomodori
4 pepe italiane
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

- # Nella padella si mette olio vegetale e carne si arrossiscono bene le carne.
- # Dopo si aggiungono cipolle e d'aglio a Rossi escono affinché diventano bene trasparente.
- # Dopo se aggiungono le pepe tagliate e dopo 5 minuti si aggiungono di pomodori tagliati.
- # Dopo quarto d'ora si aggiungono sale pepe nero e cumino si miscelano e poi si leva dal fuoco.
- # Bazlama si taglia con il coltello in orizzontale e dentro si mette dalla miscelata preparata.

Nota: Kebab di bazlama è riservata della zona di Ankara.