



Padella Kilis

Kilis Tava



Mezzo kg di carne macinata grassata
2 melanzane
1 cipolla
1 peperoncino a rosso
1 pomodoro
2 pepe italiane
4 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di pepe rosso
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

- # Si sbucano le melanzane. E si tagliano come il righello. Si fanno aspettare nell'acqua salata.
- # Cipolla pomodoro ed aglio si macinano infine.
- # Alla sopra si mettono carne macinata sale pepe nero e peperoncino a rosso si impastano circa per 3-4 minuti.
- # I pezzi di melanzane si filano nel vassaio oliato.
- # Alla sopra si mette dal impasto.preparato.
- # Poi si schiaccia con il dito.bagnato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi per 30-35 minuti.
- # Servirsi in tagliato quadrati.

Nota: Padella Kilis in quella zona si prepara con tutti i materiali.