



Kebab di Tazza

Tas Kebabı



600 gr di carne agnello tagliata in dado
250 gr di cipolle
2 patate
1 cucchiaio di salsa
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchialino di sale
1 cucchialino di pepe nero
1 cucchialino di peperoncino a rosso
2 bicchieri d'acqua

- # Si sbucano le cipolle patate e dopo si tagliano forma di dado.
- # Nella ciotola da miscelare si mettono salsa olio sale peperoncino a rosso e pepe nero poi si miscelano bene.
- # Sopra di tazza piena si mette qualsiasi peso. Ultimamente nel vassaio si lascia acqua.
- # Poi il vassaio si mette sul fuoco . Quando inizia a bollire acqua il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 2 ore.
- # In fine del tempo la tazza si svuota nel vassoio.

Nota: Questa kebab è una sapore famosa ed invecchiata della cucina turca.