



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Kebab di Tazza

Tas Kebabi



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 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
2 bicchieri d'acqua

Si sbuciano 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 vassoio si lascia acqua.

Poi il vassoio 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.