



Kebab d'Abant

Abant Kebabi



3 yufka (piadina sottile) pronta
300 gr filetto di vitello
2 melanzane
1 patate medie
1 cipolla secca
1 carota
1 pepe italiano
1 bicchiere di te' piselli in scatola
1 pomodoro
1 cucchiaio di salsa di pomodoro
1 tazza di caffè olio di girasole
Mezzo cucchiaiino di pepe nero
1 cucchiaiino di sale
Olio vegetale per friggere

Si sbucciano le conchiglie delle melanzane, e si fa aspettare nell'acqua salata per mezz'ora, dopo aver passato il piccante delle melanzane si tagliano in figura del cubo.

Le verdure si frittano nell'olio calda, si fanno uscire sopra la carta. Poi si mette olio vegetale in una ciotola, dopo aver riscaldato si aggiungono i filetti di vitello che sono tagliati in dimensione più piccolo della testa d'uccello. La carne dopo aver perso tutto l'liquido si aggiungono la cipolla tagliate finemente e pepe verde.

Dopo aver morbido la cipolla si mette la salsa, dopo aver girato qualche volta si aggiungono pomodoro e le verdure fritte.

Nella ciotola si aggiungono piselli in scatola, peperoncino, sale e 1 bicchierino d'acqua calda, si chiude il coperchio e si cuoca sul fuoco medio per 20 minuti.

In questo momento come nella pasticcina di sigaretta ogni yufka(piadina sottile) si taglia in 8 triangolarmente(24 pezzi).

Tutti materiali cotti dopo aver temporato un po' si mettono in un filtro.

2 yufka(piadina sottile) si mette una sopra l'altro, si mettono dalla miscela filtrata nella parte grossa di yufka(piadina grossa). Si rotola come farsi una pasticcina di sigaretta. Tutte le kebab si preparano in questo modo, si mettono nella teglia oliata spesso, le sopra vengono applicati olio vegetale con spazzolina.

Si cuocano nel forno riscaldato 210gradi fino a diventano colore viola le sopre .

Dopo aver tolto del forno e un po' diminuito la temperatura, si prendono nella piastra da servire, sopra si mette l'liquido filtrato di carne.

Si ornano con le fogli di prezzemolo, e si servira caldo.

Nota: La kebab di Abant è una ricetta dalla provincia di Bolu.