



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

Iskender

Iskender



500 gr di carne
1 piccola cipolla
1 peperone verde lungo
2 cucchiaini di sale
2 cucchiari di olio vegetale
2 cucchiari di concentrato di pomodoro
1 tazza di acqua
4 cucchiari di yogurt
8 cucchiari fessurato grano pilaf (guardate nelle ricette)
4 pita di kebab

- # La carne si congela un po e si taglia come fetta di pancetta. Si mescola con la cipolla e peperone verde molto tritato finamente, si lascia a riposare per mezz'ora.
- # Si mette nella pentola 2 cucchiario d'olio , si scalda, poi si mette la carne preparata, appena scolo si aggiunge 2 cucchiari di sale, si cuoca finche arrossisce.
- # Si taglia la pita come diagonali piccole e si porre sul piatto
- # Sopra si mette la carne frittata, si mette un cucchiario di yogurt in bordo del piatto e 2 cucchiari di pilaf in vicino.
- # Sopra di carne si cosparge quello concentrato di pomodoro cotto con una tazza di l'acqua e con sale.
- # E in fine si mette sopra 2 cucchiari d'olio riscaldato.

Nota: Se carne si cuoce ugualmente e se non si aggiunge nulla quindi quella diventa doner.