



Kebab con Carne Macinata

Kıymalı Kebab



500 gr. di carne macinata di vitello
3 bicchieri di yogurt
8 spicchi di aglio
4 pida di kebab
3 cucchiari olio di girasole
2 cucchiaini di pepe rosso polverato
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per la sopra ;
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di peperoncino a rosso piccante
8 - rami di prezzemolo

- # Nella padella si mettono 3 cucchiari olio di girasole e dopo riscaldato si aggiunge carne macinata, si mescola sempre così la carne macinata non si rotola nella padella.
- # Dopo aver liquidata la carne macinata si aggiungono gli aglio pestati con la sale. Poi il fuoco si bassa un'pò, si aggiungono pepe rosso polverato, pepe nero e sale. Si mescolano finchè si cucinano.
- # Yogurt si alschia in una ciotola profonda e si miscela bene insieme con mezzo cucchiaino di sale.
- # Poi la pida si taglia un cubo e si mette in un piatto.
- # Sopra del pida si mette primo olio riscaldato ppoi la miscelata di yogurt e sopra si mette la carne macinata.
- # Sopra della carne macinata si mette 1 cucchiaino di olio riscaldato e si pizzicano prezzemoli macinati.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Carne macinata e carne se si arrossiscono con fuoco veloce si prendono meglio il liquido e così diventa delizioso di più.