



Kebab di Pergolato

Çardak Kebabi



4 yufka (piedina sottile) pronta
2 cucchiali di burro
Per interno;
1 kg. carne di pecora
4 cipolle medie
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di pep rosso polverato dolce
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di pepe rosso polverato

Primamente si prepara i materiali di interno. le carne si tagliano e si diventano piccole. Si arrosissicono senza aggiungere olio.

Sopra si aggiungono le cipolle tagliate in mezzo rotondo. Si arrossisce finchè le cipolle si ammorbidiscono. Si aggiungono pepenero , sale e peperosso polverato.

Nel momento di freddamento si aprono le yufka come nella preparazione pasticceria di sigaretta e poi si tagliano in 6 bicchieri triangolate.

Nella parte gossa di yufka si mette dalal miscelata preparata abbastanza e poi si rotolano come pasticceria di sigaretta. I fini si stringono e si bagna e si stringono.

Dopo aver rotolato tutte si filano nel vassoio del forno. sopra si mette il burro sciolto.

Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finché kebab si arrossiscono. Yogurt si scioglie e quando arriva alla coerenza mezzo liquido si può aggiungere l'acqua.

Poi kebab cucinate si mettono nel piatto , sopra si mette prima yogurt, poi peproncino riscaldato con olio vegetale.

Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Questo kebab è una kebab tradizionale della zone di Bursa (provincia Turca)